

みんなで食べよう! 「おおいた豊後牛」

# 大試食会

(全5回) ※各回の30分前より整理券を配布

無料配布

各回 先着  
100名

※14:30から整理券を配布  
ロバート馬場裕之さんの  
レシピ料理

無料配布

先着  
100名



「おおいた和牛」の認定基準

「おおいた豊後牛」のうち

1. 上位等級【肉質4等級以上】による品質確保
2. 美味しさにこだわった生産農場による顔が見える牛づくり
3. 美味しさにこだわった生産農場で取り組む美味しさの追求(米やビール粕などの給与)

## 至高の食べ比べ 屋台ブース

県内人気店の「おおいた和牛」メニューを堪能しよう!

- AN/ON BURGER ●菜なくら ●コチノエニシ ●ごちそう雲隠れ
  - 木蔭のレストランテAdagio ●おにく処秀 ●てっぱん焼き作
- そして「おおいた和牛に合う」おにぎり屋さんも登場!



先着  
200名  
高校生以下  
対象

学生必見!  
和牛肉クイズ

会場にあるお肉に関するクイズに答えて、「おおいた和牛」などの豪華景品をGETしよう!  
※正解者は、ガチャチャレンジ!



ACOOP A コープ九州

移動販売車

「おおいた和牛」特売あり!

2024年

8月10日±

10:00~18:00

会場 JR大分駅前広場

10:00~ オープニング

10:30~ 大分県立大分商業高等学校 吹奏楽部

11:00~ 「おおいた和牛」大試食会 ①

12:00~ フードディレクター 木村 真琴さんトークショー  
~「おおいた和牛」と県産食材の美味しい関係~



木村 真琴さん

フードディレクター 木村 真琴 profile

(株)たべごとカンパニー 代表取締役/農林水産省 和食文化継承リーダー/  
塩ソムリエ/HACCPコーディネーター/防災士/所伝料理研究家

商品企画・レシピ開発・スチール撮影・飲食店マーケティング・映画やテレビの料理監修・レシピ連載からHACCP指導までオールラウンドな「食」に携わり、年間250レシピ以上を企業へ納品。日本の地域食文化を歴史的観点から掘り下げる「所伝料理」の調査研究も手掛ける。

13:00~ 「おおいた和牛」大試食会 ②  
~木村 真琴さんレシピ~

14:00~ 和太鼓「三代目源流」  
「おおいた和牛」大試食会 ③



三代目源流

15:00~ 大分県立芸術緑丘高等学校 合唱部  
「おおいた和牛」大試食会 ④  
~ロバート馬場裕之さんレシピ~

16:00~ 「おおいた和牛」大試食会 ⑤

司会  
岩崎 朋美さん

主催 JA全農おおいた 全国農業協同組合連合会大分県本部

後援 大分県豊後牛流通促進対策協議会(事務局:大分県農林水産部畜産振興課)  
大分県豊後牛生産者組織連絡協議会

問合せ先 「おおいた豊後牛」親子食育フォーラム事務局(TOSエンタープライズ内)  
TEL:097-533-1797(受付/平日10:00~17:00) MAIL:oitawagy@tosep.co.jp