

牛肉バトル
キャンペーン
応募券



投票に参加!

Twitter
Instagram
応募フォーム



あなたの投稿が勝負を分ける!

イチオシ料理を選んで応募!



今回のプレゼント

JA晴れの国岡山のと牛



合計
30名さま

詳しくはこちら https://www.ja-hareoka.or.jp/campaign/2021_beef/

はがきでのキャンペーン応募方法

左上にある応募券をはがきに貼り、下記の必要事項をご記入の上、お送りください。

※必ず応募券を貼ってください。

※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。
※ご希望の方は右記の要領で、官製はがきもしくは私製はがきに63円切手を貼りご応募ください。

※JA晴れの国岡山からの案内をご希望の方には、メールまたは郵送にてお知らせ等を発信する場合があります。

※写真はイメージです。実際の商品とは異なる場合があります。
※個人情報の取り扱いについては下記をご覧ください。

応募締切/2022年1月11日(消印有効)

〒713-8113

倉敷市玉島八島
1510-1

JA晴れの国岡山
総務企画課
「Harebare」係

- 郵便番号
- 住所
- 氏名
- 電話番号
- メールアドレス
- 年齢・性別
- JA晴れの国岡山からの案内を希望する・しない
- その他ご意見・ご感想

各種SNSで 情報発信中!

まずは登録してね!



お得でワクワクする情報満載!

JAの地域貢献活動の紹介

JA晴れの国岡山とJA共済連は、地域貢献活動を通じて地域との絆を強化し、みなさまの生活を支える活動をしています。その取り組みを一部ご紹介します。



3 すべての人に健康と福祉を

買い物かご40個を5分で除菌 直売所で安心な買い物を

新型コロナウイルス感染症対策として、山手・玉島北・鴨方・井原の各直売所は買い物かご除菌ブースを設置しました。天然成分の除菌剤を使うミスト方式で、40個のかごを約5分で除菌し、ふき取る手間もなくそのまま使うことができます。

直売所では「食の安全だけでなく、衛生面でも安心して買い物に来てほしい」と話します。



山手直売所で除菌済みの買い物かごを手にする来店者(右)

岡山のブランド牛。

この冬贈りたい



晴れの国岡山が誇るブランド牛、
おかやま和牛肉。

おかやま和牛肉を家でもおいしく。
おすすめの食べ方や、おいしい焼き方教えます!

牛肉バトルキャンペーン



晴れの国岡山が誇る ブランド牛、 おかやま和牛肉。

岡山県は澄みきった空気と肥沃な大地に恵まれ、古くから良質な和牛を生み出し育ててきた伝統と歴史のある産地です。

蔓牛と呼ばれる優れた和牛の系統群の中でも、「竹の谷蔓」「周助蔓」「岩倉蔓」は日本3名蔓と言われ、日本最古の「竹の谷蔓」は約230年前に岡山県新見市で生まれました。「竹の谷蔓」の体格は雄大で乳量も多く、おかやま和牛の基礎として今でもその血統を守り続ける生産者たちがいます。

大切な方への贈り物やおもてなし、特別な日のごちそう、そしてもちろん普段の食卓にも自信を持ってお勧めできる逸品です。一頭一頭手塩にかけて大事に育てられ、その中でも認定基準に合格した確かな品質のおかやま和牛肉をぜひお召し上がりください。



豊かな風土と人が育む逸品。

岡山県は、一日の寒暖差が大きい山間部の北部と、瀬戸内海を望む温暖な気候の南部で構成され、三大河川による豊富な水と肥沃な土、そして「晴れの国」とも呼ばれる日本有数の日照時間があるおいしい農畜産物を育む恵まれた地域です。この恵まれた風土・気候と生産者の情熱を掛け合わせて育てられたJA晴れの国岡山の農畜産物が「晴れのごちそう」です。



千屋牛

ストレスのない環境で
安心の一貫生産。



新見市／哲多和牛牧場
たにだ ひろし
谷田 宏さん



豊かな自然に囲まれた広大な放牧場で牛がのびのびと育っており、牛の適性に応じて自然分娩も取り入れています。

和牛発祥の地・新見市の野山で、繁殖から肥育出荷まで一貫生産されたもの、または岡山県下で生まれた仔牛から生産されたものが『千屋牛』となります。ほどよい霜降りと赤身のバランスが絶妙で、柔らかい食感と香りが特徴。濃厚な和牛本来のうま味をしっかりと味わうことができます。岡山県産の稲わらを飼料として与え、親子放牧を行うなど牛にストレスのかからない自然な形での飼育にこだわり、安心して健康なブランド牛として自信を持ってお届けしています。

お問い合わせ先／畜産課 新見事務所 TEL.0867-72-3079

なぎビーフ

4回連続で 岡山県の代表に！

全国規模で開催される和牛の品評会「全国和牛能力共進会」に、4回連続で岡山県の代表として出品された『なぎビーフ』。高い山々に囲まれた豊かな自然環境の下、奈義町内5つの指定農家のみで肥育されている黒毛牛です。おいしさの秘密は何と言ってもこだわりの飼料。試行錯誤の末にたどり着いた専用の配合飼料に加え、地域特産の黒大豆「作州黒」のきな粉をたっぷり給餌。肉本来の豊かな香りが楽しめます。

お問い合わせ先／畜産課 勝英奈義事務所 TEL.0868-36-4122



奈義町／伍協牧場
くにきだ たかひろ
國富 雄大さん



アプリを利用した管理システムを導入するなど、若い世代の仲間たちと共に新しいことにも積極的に挑戦中です。





贅沢な味わいを
特別な日に。
備中牛



高梁市／上野畜産
上野 郷二さん



地元小学校の給食にも使用されている備中牛。JAや行政と連携し、地元で愛されるブランド牛を目指しています。

備北地域で古くから肥育され、2011年に商標登録の認可を受けた『備中牛』は、3等級以上の評価を受けた上質な黒毛和牛です。おがくずを敷いた衛生的な広い牛舎で常に健康に留意しながら、一頭一頭丹精込めてじっくりと肥育。地元産の飼料用米を発酵させた飼料（SGS）を与えて旨み成分のオレイン酸を増やすことで、豊かな旨みとキレの良い脂を含んだ口どけの良い贅沢な味わいの肉に仕上げています。

お問い合わせ先／畜産課 びほく事務所 TEL.0866-22-9146



美星の
豚・加工品



豚肉のうまみを最大限に、
香り高く仕上げました。

JA美星加工センターは、四季によって肉質を見極めながら、燻煙時間を調節するなど、熟練の経験と技術で、部位ごとの特徴にあった製品に加工しています。

焼豚・ボンレスハム・プレスハム・ロースハムは、「ハイコープ豚」をヤマザクラのチップを用いてじっくり燻製し、香り高く、肉のうまみを十分引き出した仕上がりです。素材の旨みと歯ごたえの良さ、ジューシーな食感のソーセージセットも人気です。

大麦とネッカリッチ（木酢）を配合した専用飼料で育てた「美星産おかやま豚」は、肉の臭みが少なく甘味があると好評で、ロース肉として販売しています。



JA美星加工センター
川上 センター長

つやま和牛

津山産小麦で育った
地元が誇る和牛ブランド。

古くから全国各地へ仔牛を出荷していた津山市。長年培った技術を生かし「地元、津山の名を冠したブランド牛を！」との熱い思いから確立されたのが『つやま和牛』です。津山産小麦ふすまを仕上げ期に飼料として与えるなど、厳しい条件をクリアし認定された肉質は、うま味の濃い赤身とあっさりとした脂身のバランスが秀逸。2016年の初出荷直後から、熱視線を集めている注目のブランド牛です。

お問い合わせ先／畜産課 津山事務所 TEL.0868-48-1033



津山市／
（農）藤の木和牛肥育組合
森岡 陽水さん



血統にこだわり現在約50頭を肥育中。丹精込めて育てた牛はA4、5ランク認定率90%以上と高評価を得ています。



OnlineShop
オンラインショップ

千屋牛、なぎビーフ、美星の豚・加工品のご購入はオンラインショップから。

JA晴れの国岡山オンラインショップでは、会員登録なしでも簡単にご利用いただけます。お肉以外にも、季節の果物や野菜、お米などの新鮮な農産物を産地からお届けしています。お世話になっている方への贈り物やちょっと贅沢なお家時間のおともに。ぜひこの機会にご利用ください。

晴れの国岡山オンライン 検索
<https://harenokuni-shop.jp/>



各ブランド牛に関するお問い合わせはこちら

千屋牛振興会
〒718-0017 岡山県新見市西方1406
JA晴れの国岡山 畜産課 新見事務所
Tel.0867-72-3079



HP

備中牛銘柄推進協議会
〒716-0045 岡山県高梁市中原町1383
JA晴れの国岡山 畜産課 びほく事務所
Tel.0866-22-9146



HP

なぎビーフ銘柄推進協議会
〒708-1311 岡山県勝田郡奈義町久常264
JA晴れの国岡山 畜産課 勝英奈義事務所
Tel.0868-36-4122



HP

つやま和牛振興協議会
〒708-8501 岡山県津山市山北520
津山市農業振興課内
Tel.0868-32-2079



津山市HP Facebook

おかやま和牛肉を 家でもおいしく。

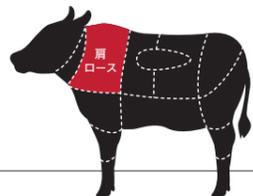
お肉は部位によって味わいや向いている調理法なども様々。
おすすめの食べ方や、調理するときに知っておきたいポイントなど、
「おかやま和牛肉」が家でもおいしく食べられる方法を
お肉のプロに聞きました。



部位別おすすめの食べ方

肩ロース

王道のすき焼き



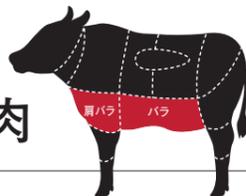
脂肪が程良く霜降り状に分散していて、ロース特有の牛肉らしい
深みのあるうまさを味わえます。
薄切りにして使うとさらにうまみが引き出せます。

オススメ料理 / しゃぶしゃぶ、すき焼き



バラ

みんな大好き焼肉



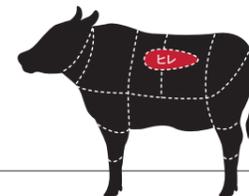
カルビと呼ばれる焼肉の人気部位。
肉質はきめが粗く、赤身と脂肪が層になっており、濃厚な風味が
味わえます。霜降りになりやすく濃厚な味わいです。

オススメ料理 / 焼肉、牛丼



ヒレ

贅沢にヒレカツ



1頭からわずかしかとれない最高級部位。
非常にやわらかく、脂身が少ないのが特徴で、口の中ですとろける
ような上品な味わいを楽しめます。

オススメ料理 / ステーキ、ローストビーフ



※写真は全てイメージです

＼お肉のプロが教える！/ おいしい焼き方

サーロインやロースはもちろんおいしいですが、なかでもイチ押しは赤身肉です。「モモ」や「カタ」の部位にあたり、脂が苦手な方やヘルシー志向な方に人気があります。

王道の焼肉では、強火で7割程加熱し、裏返してもう片面を軽く炙ります。厚みがあるステーキなどは、焼いた後にアルミホイルに包むと、余熱で肉の中心までしっかりと温まり、肉汁が落ち着きます。味付けは控えめに塩やワサビ醤油でぜひ食べてみてください。

焼くときのポイント

- ① 焼く前に冷蔵庫から出し常温に戻す。均一に火が通りやすくなります。
- ② 網や波状プレートを使って余分な脂を落とす。ない場合は、野菜と一緒に焼くと、余分な脂を吸ってくれます。
- ③ 焼いている時は、とにかく触らない！触れば触るほど旨味が逃げてしまいます。

煮込み料理の場合

じっくり弱火で煮込み、アクの中にも旨味が出ているのであまりアクを取りすぎないことです。

教えてくれた人 JA直営
焼肉レストラン「千屋牛」
こばし のぶゆき
小橋 延行店長

【店舗紹介】
直営牧場から千屋牛を丸ごと1頭分仕入れ、注文を受けてから各メニューに切り分けるので、新鮮で安全安心です。希少部位から定番部位まで千屋牛を100%味わえるのは直営店だけです。



〒718-0013 岡山県新見市正田397-2
Tel.0867-72-7705(代表)
●営業時間
平日 / 11:00~14:30, 16:30~21:00
土・日・祝日 / 11:00~21:00
●定休日 / 毎週火曜日

牛肉の格付けについて

肉質等級	歩留等級 (A~Cで表示)			歩留等級 「牛からどれだけ商品となる牛肉が取れるか」を評価したものです。 肉質等級 「牛肉の質」を脂肪交雑(脂肪の入り具合)・脂肪の色沢と質・肉の締まりときめ・肉の色沢の4項目で評価し、ランクがつけられます。 ※項目ごとに、1~5でランク付けされます。いずれも5が最高ランクですが、この4つの中で最も低い項目のランクが、その牛肉の最終的な肉質等級となります。
	A5	B5	C5	
	A4	B4	C4	
	A3	B3	C3	
	A2	B2	C2	
A1	B1	C1		

※上記図はイメージを示したものに過ぎません。