



出雲・東京・関西のレストランで“しまね和牛”を食べ比べ！！ ～しまね和牛の新しい美味しさ基準づくりの取組～

島根県では、県内の肉用牛生産者および県内外で飲食事業を展開する事業者と連携し、従来の脂肪交雑（サシ）を中心とした A5 や A4 といった等級基準に替わる新しい美味しさの基準づくりに取り組んでいます。

このたび、しまね和牛の食べ比べができるメニューを下記の 10 店舗で提供し、アンケートを実施します。アンケートで頂いたご意見を美味しさの基準づくりに反映し、しまね和牛の新しい魅力を追求していきます。

記

1. 期間 令和8年2月6日（金）～2月28日（土） ※ディナータイムのみ
2. 店舗
【島根】GAR B CLIFF TERRACE IZUMO（出雲）
【東京】ボン花火（浅草）
いよいよさんぽい
否否三杯（青山）
いよいよこはい
否否五杯と本家かのや（代々木）
NEW LIGHT（渋谷）
RIDE（天王洲）
Locanda MEAT&ITALY（日本橋）
【関西】GAR B weeks（大阪 中之島）
GAR B MONAQUE（大阪 梅田）
IN THE GREEN（京都 北山）
3. 内容 しまね和牛食べ比べメニューの提供およびアンケートの実施（詳細は下記参照）
https://restaurant.balnibarbi.com/collaboration/shimane_wagyu/

島根創生計画[第2期]

I 活力ある産業をつくる
1 魅力ある農林水産業づくり
(1) 農業の振興 (p19)

【県 HP】

（島根創生を進めるための新規・拡充施策（令和7年度版））

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/zaisei/yosan/yosanr7/r7gaiyou.data/shinkikakujuR7.pdf>

（島根創生計画[第2期]）

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/keikaku/shimaneseisei/index.data/souseikeikaku2nd.pdf>

