



しまね和牛の新たなブランド戦略を「和牛のふるさと山陰フェア」で“プレ発表”！ ～消費者目線の「美味しさ」に着目した和牛づくり～

和牛肉は、近年、急速に肉質の改良が進んだことで、霜降り（サシ）の多いA5ランクが7割を超えるようになりましたが、多様化する消費者ニーズとの間に乖離が生じてきています。

そこで、島根県では、全国で飲食店等を経営する企業および、県内で和牛肉の生産・販売、飲食・小売を行う事業者と連携し、サシの量だけではなく、消費者ニーズに応える美味しい和牛肉づくりを進めるため、「しまね和牛」の新たなブランド戦略“**旨し縁**”の立ち上げ準備を進めています。



今回、首都圏の食肉関係者や山陰の和牛関係者が集う「和牛のふるさと山陰フェア」にて、新たなブランド戦略の概要を“プレ発表”します！

1. 題名 和牛のふるさと山陰フェア（前夜祭）
2. 日時 令和8年9月29日（火） 18:00～20:00（受付17時30分～）
3. 場所 グッドモーニングカフェ 品川シーズンテラス（東京都港区港南1-2-70 品川シーズンテラス 2F）
4. 主催 しまね和牛枝肉共励会実行委員会、鳥取県牛肉販売協議会
5. その他 取材を希望される場合は、9月28日（月）12時までに上記担当へご連絡ください。

◆和牛のふるさと山陰フェアについて◆

平成21年度から県内生産者で組織する「しまね和牛枝肉共励会実行委員会」では、首都圏での一層の「しまね和牛」の認知度向上と生産技術の研鑽を目的に「東京しまね和牛枝肉共励会」を開催しています。

令和5年度からは、第11回全国和牛能力共進会で鳥取県が、第12回大会で島根県が連続して肉質日本一に輝いたことを活かし、「和牛のふるさと山陰フェア」として両県が同時に枝肉共励会を開催することで、和牛のPRを強化してきました。

今年度は「和牛のふるさと山陰フェア」最後の年として、前夜祭で両県の最新の取組をPRするとともに、翌日の枝肉共励会（9/30）では県内から選りすぐりの黒毛和牛が出品され、その肉質を競います。

島根創生を進めるための新規・拡充施策

- I 活力ある産業をつくる
- 1 魅力ある農林水産業づくり
 - 8 しまね和牛生産振興事業（p6）

【県 HP】

（島根創生を進めるための新規・拡充施策（令和8年度版））

<https://www.pref.shimane.lg.jp/admin/seisaku/zaisei/yosan/yosanr8/r8gaiyou.data/sinkikakujur8.pdf>

（島根創生計画[第2期]）

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

