



HOTEL GRANVIA  
OKAYAMA

## News Release

平成24年12月29日  
ホテルグランヴィア岡山

報道関係各位

### JA あしん・哲多和牛牧場・ホテルグランヴィア岡山の協演 「千屋牛100%地産ハンバーグ」を発売

＜期間＞ 1月15日(火)～通年  
ホテルグランヴィア岡山 2F「オリビエ」

ホテルグランヴィア岡山（岡山市北区駅元町、代表取締役社長 渡部 次拓）は、2013年1月15日（火）から、「千屋牛100%地産ハンバーグ」を2Fカフェレストラン「オリビエ」で販売を開始致します。

豊かな自然と清流に囲まれた新見・阿新で育った千屋牛は、きめ細かな霜降りと舌の上でとろけるような風味が特徴で、繁殖、肥育から生産まで品質を大切にしたい安心、安全、おいしさの期待に応えるブランド牛です。

当社は地域貢献をミッションとし、地域との連携強化により、「産地からお客様まで笑顔でつながるレストラン」をコンセプトとした地産地消の積極的な推進、伝統工芸等地域の魅力の発信をめざしております。今回は、その一環として、JA あしん、(有) 哲多和牛牧場の協力のもと、極上牛肉（千屋牛100%）を使用した地産ハンバーグが実現しました。



「千屋牛100%地産ハンバーグ」(イメージ写真)

#### ＜「千屋牛100%地産ハンバーグ」の内容＞

1. 販売期間 2012年1月15日(火)～通年
2. 販売場所 カフェレストラン「オリビエ」(ホテルグランヴィア岡山 2F)
3. 販売時間 ランチ 11:30～14:00 デイナー 17:30～21:00
4. 料 金 1,980円(サービス料・消費税込)  
※ディナータイムにはフォアグラ付ハンバーグコース3,800円もご用意します。
5. 内 容 ・地産ハンバーグ(千屋牛・もみじたまご・ジャージ牛乳を使用)

- 備前味噌と赤ワイン風味のデミグラスソース
- ・地物温野菜5種・新鮮野菜を使ったミニサラダ
  - ・岡山県産こしひかり

### <千屋牛>

和牛のふるさと・新見で生まれた千屋牛は、日本最古の蔓牛「竹の谷蔓」の系統をひく優秀な黒毛和種です。豊かな自然と天候に恵まれ、古くからこの地で根付いた牛への深い知識と最新の技術を持つ限られた生産者の手によって大事に育てられ、肉用牛の盛んな岡山県内でも優良肉質和牛の代表格。ほどよい霜降りと赤身が特徴、美味しさと柔らかさを誇るこだわりの和牛です。

### <JA あしん>

JA 阿新は岡山県の最西北端に位置する新見市を区域としています。管内地域は、総面積794m<sup>2</sup>、県全体の11%を占め、豊かな自然と食べ物、そして温かい人柄に満ちた中山間地域です。地域の基幹産業は農業で、水稻をはじめ、ピオーネ、トマト、桃などの園芸作物は県下有数の産地となっています。兵庫県宝塚市にアンテナショップと焼肉レストランを出店、地域の特産品や新鮮な農産物を直送販売するとともに「千屋牛」の料理を提供し、都市部との交流を深め中山間地域の活性化に取り組んでいます。

### <有限会社 哲多和牛牧場>

所在地 〒718-0312

設立年月 平成13年9月

組織 代表者 代表取締役 荒嶋弥寿夫 場長 二嶋三夫

特徴

- ・新見地域のブランド牛「千屋牛」の中心的な生産農場
- ・自家産及び県内の子牛を導入し、繁殖から肥育まで一貫して行っています。

飼育頭数 ・1398頭 (平成24年10月31日現在)



【向かって左から】(有)哲多和牛牧場 小坂副社長、JA あしん 道繁要課長、ホテルグランヴィア岡山カフェレストラン 小山シェフ、JA 全農岡山 太田専任課長

【本件に関する報道関係の皆様方のお問い合わせ先】

ホテルグランヴィア岡山

〒700-8515 岡山市北区駅元町1-5

TEL(086)234-7000 FAX(086)234-7098

HP <http://www.granvia-oka.co.jp>

担当 販売推進課 大島 Mail [ohshima@granvia-oka.co.jp](mailto:ohshima@granvia-oka.co.jp)

西坂 Mail [k-nszk@granvia-oka.co.jp](mailto:k-nszk@granvia-oka.co.jp)

篠原 Mail [r-shinohara@granvia-oka.co.jp](mailto:r-shinohara@granvia-oka.co.jp)