

つながでつなく
盛岡さんさ踊り

いわての牛肉フェア

(いわて牛・岩手県産牛)



〔フェア期間〕令和7年9月1日(月)～9月30日(火)

期間中、温泉内の下記旅館ではいわて牛・岩手県産牛を使用したお食事を提供します。

〔施設名〕	〔内容／いわて牛使用〕	〔受付〕
湯守ホテル大観	別邸うらら会席(いわて牛使用)	1泊2食付プラン
愛真館	夕食バイキング「前沢牛100%ハンバーグ」使用	1泊2食付プラン
四季亭	基本懐石(いわて牛付)	1泊2食付プラン
丸家旅館	いわて牛陶板焼きプラン	1泊2食付プラン
清温荘	いわて牛コース(いわて牛の吹き寄せ朴葉焼き)	1泊2食付プラン

〔施設名〕	〔内容／岩手県産牛使用〕	〔受付〕
ホテル紫苑	白金豚と岩手県産牛しゃぶしゃぶ食べくらべプラン	1泊2食付プラン
旅染屋山いち	県産黒毛和牛鉄板焼き	追加メニュー
三代目山新	岩手県産黒毛和牛プラン	1泊2食付プラン

「岩手県産牛」とは 最長・最終「飼養地」が「岩手県」である牛

「いわて牛」とは？～日本の頂点を極めた「旨さ」をあなたにも～

岩手県内で生産された黒毛和種で、歩留等級「B」以上、肉質等級「3」以上の霜降り牛肉のことです。
全国肉用牛枝肉共励会において最多11回の日本一に輝いている日本最高級のブランド牛です。

以下の基準を満たす「牛枝肉」を、「いわて牛」と定義しています。

①牛の品種が黒毛和種であること ②肉質等級が「3」以上であること ③歩留り等級が「B」以上であること ④最長・最終「飼養地」が「岩手県」であること

肉質が良い	C5	B5 <small>いわて牛五ツ星</small>	A5	いわて牛
	C4	B4	A4	
	C3	B3	A3	
	C2	B2	A2	
	C1	B1	A1	
	歩留りが良い			



いわて牛

JA全農いわて