

黒川温泉

秋の黒川温泉で
熊本県産ブランド牛を
ご堪能ください。

黒川温泉×熊本県産ブランド牛3種

美食の旅

キャンペーン

令和4年9月1日(木)～11月30日(水)

※写真はイメージです

当選者総勢30名様に
豪華賞品をプレゼント!



特賞 黒川温泉宿泊補助券(3万円相当)×1名

1等 くまもと黒毛和牛(1万円相当)×3名

2等 くまもとあか牛(5千円相当)×10名

3等 くまもとの味彩牛(3千円相当)×10名

4等 黒川温泉入湯手形・湯巡りセット×6名

※黒川温泉の参加旅館で提供される「熊本県産牛肉が味わえる対象の宿泊プラン」で宿泊された方が対象です。

当選発表／当選者の発表は、黒川温泉観光旅館協同組合で厳正な抽選の上、12月下旬に賞品の発送をもって発表にかえさせていただきます。

対象旅館／旅館 壺の井・御客屋・奥の湯・旅館 山河・南城苑・ふじ屋・ふもと旅館・和風旅館 美里・やまびこ旅館・夢龍胆・夢龍胆 花泊まり・湯本荘・旅館 わかば

熊本県産牛肉消費
拡大推進協議会

黒川温泉観光
旅館協同組合

くまもとのおいしい
牛肉通販サイト

熊本県産牛肉消費
拡大推進協議会
YouTube



共催／黒川温泉観光旅館協同組合、熊本県産牛肉消費拡大推進協議会
お問い合わせ先／黒川温泉観光旅館協同組合 TEL:0967-44-0076 FAX:0967-44-0819

熊本県産ブランド牛



熊本県は、全国第4位の黒毛和種の飼養頭数を誇る一大産地。令和3年3月、この「熊本県産の黒毛和牛」をもっと多くの方に広めようと、県内各地の団体企業等の10銘柄が一体となって、新生「くまもと黒毛和牛」を発表。オールくまもとの情熱と美味しさを届けます。

- 定義
- ①熊本県内での肥育期間が12ヶ月以上であり、最長かつ最終飼養地が熊本県内であること
 - ②去勢牛または未経産雌牛であること
 - ③肉質等級3以上の黒毛和種の牛肉であること



「くまもと黒毛和牛」は、高い肥育技術に支えられています。

くまもと黒毛和牛は、全国のさまざまな和牛ブランドの中でも、生産者の高い肥育技術に支えられた安定した肉質に定評があります。安全な飼料をたっぷり与えられ、肥育農家の手で大切に育てられた「くまもと黒毛和牛」は、味わいのバランスがとれた美しい霜降りのお肉となって全国に出荷されています。



熊本発祥の和牛である褐毛和種、熊本では「あか牛」として、古くから親しまれています。中でも「くまもとあか牛」は、平成30年9月27日に、国が保護する地理的表示(GI)保護制度に登録されたお墨付きのブランドです。

- 定義
- ①熊本県内での肥育期間が12ヶ月以上であり、最長かつ最終飼養地が熊本県内であること
 - ②去勢牛または未経産雌牛であること
 - ③肉質等級2以上の褐毛和種の牛肉であること



ほどよい脂肪分と赤みの旨さ。あか牛はカラダにも優しい牛肉です。

あか牛には和牛本来のおいしさがあるといわれています。これは、赤身に凝縮された旨味、ほどよい脂身と甘さのおかげで、幅広い年齢の方に召し上がっていただける食べやすいお肉です。ぜひ一度、赤身のおいしさを実感してみませんか。



「くまもとの味彩牛」は、父に黒毛和種、母に乳用種(ホルスタイン)を持つ「交雑種」で、黒毛和種に近い肉質をリーズナブルな価格でお求めいただける、人気上昇中のブランドです。

- 定義
- ①熊本県内での飼養期間が12ヶ月以上であり、最長かつ最終飼養地が熊本県内であること
 - ②去勢牛または未経産雌牛であること
 - ③BMS・No3以上、BCS・No4以下の交雑種(ホルスタイン種×黒毛和種)の牛肉であること



適度な霜降りと柔らかい肉質。お求めやすい価格も魅力の牛肉です。

くまもとの味彩牛は、平成14年のブランド化以降、着実に認知度を高め、九州や関西にも出荷されています。肉質は適度な霜降りですてーキ・しゃぶしゃぶ・すき焼きなどいろんな料理にお使いいただけます。