



飼料高騰に苦しむ養牛農家を応援！ JA直営焼肉店 若葉亭で「あいち牛フェア」を開催！ ブランド牛「あいち牛」を1,000円均一でご提供します

JA あいち経済連(名古屋市中区/理事長 権田博康)は、2月1日(水)~2月28日(火)に、JA あいち経済連が直営する焼肉店「若葉亭」2店舗(豊橋駅東口店、名古屋駅前店)で、「あいち牛フェア」を開催します。

飼料価格高騰による生産コスト増加や、枝肉相場の低迷によって、養牛農家の経営は大変厳しい状況となっています。愛知県内の養牛農家を応援する取り組みの一環として、多くの方に愛知県産の牛肉を召し上がっていただきたいと、「若葉亭」で県産ブランド牛「あいち牛」を期間限定でお値打ちに提供します。

◆あいち牛フェアの概要

- ・期 間: 2/1 (水) ~2/28 (火)
- ・対象店舗: 『焼肉処若葉亭 豊橋駅東口店』
豊橋市大橋通1-83 ニッポンレンタカー2F
ランチ 11:30~14:30 デイナー17:00~22:00
『若葉亭 名古屋駅前店』
名古屋市中村区名駅四丁目5-28 桜通豊田ビル B1F
ランチ 11:30~14:00 デイナー16:30~22:00
- ・フェア内容: 通常価格1,000円(税込)以上のあいち牛単品メニューを
1,000円(税込)均一 でご提供 ※盛り合わせメニューは対象外

【対象メニューの一例】

豊橋駅東口店



←店長おすすめ『あいち牛上ロース』 1,350円
お肉本来の濃厚な味を堪能できる逸品！

| | |
|------------|-----------|
| あいち牛ロース | 1,200円 |
| あいち牛上カルビ | 1,280円 |
| あいち牛カルビ味噌漬 | 1,080円 など |

→ 1,000円

名古屋駅前店



←店長おすすめ『あいち牛ランプステーキ』 1,350円
適度なサシの赤身肉をバターポン酢と薬味で！

| | |
|-----------------|-----------|
| あいち牛壺付け大判カルビ | 1,350円 |
| あいち牛若葉亭カルビ | 1,080円 |
| 希少部位 あいち牛ミスジ | 1,080円 など |

→ 1,000円

《あいち牛》

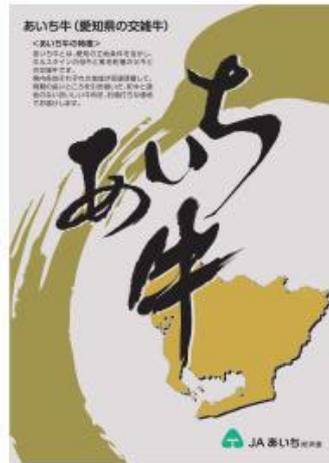
「あいち牛」は、ホルスタイン（乳牛）に黒毛和牛を種付けした、愛知育ちの交雑牛のブランドです。味わい深く、やわらかな肉質は和牛に劣らぬもので、赤身肉の旨味も堪能できます。

愛知県では、乳牛と肥育牛がバランス良く生産されており、全国と比較して交雑牛の飼養割合が高く、品質の高い交雑牛が生産されています。

若葉亭では、生産者が丹精込めて育て上げた交雑牛ブランド「あいち牛」をおいしく召し上がっていただくため、希少部位や味付けに工夫したメニューをお客様のニーズに合わせて提供し、「あいち牛」のファンづくり・ブランド価値の向上に取り組んでいます。



あいち牛肩ロースは赤身肉のうまみが堪能でき、贈答用でも人気の商品です。



あいち牛のロゴ

《若葉亭》

J A あいち経済連直営の焼肉店。

J A グループ愛知の自慢の農畜産物を堪能していただける店舗として、平成 23 年に豊橋、平成 27 年に名古屋にオープンしました。

みかわ牛・あいち牛・みかわポークといった、愛知県のブランド肉を、J A グループ直営ならではのお手頃価格で味わっていただけるお店です。



〈この件に関するお問合せ先〉

※取材にお越しになる場合は事前にご連絡いただけますと幸いです。

J A あいち経済連 食肉部 食肉総合課 担当：船橋、新庄

E-mail : shokuniku@ja-aichi.or.jp

TEL: 052-951-3233 / FAX : 052-953-6592