

❖ 第三回しまね和牛講座のご案内 ❖

【和牛品評会で二冠を獲得したしまね和牛の魅力を学ぶ】

令和六年九月吉日

しまね地産品発掘協議会

コンピトゥム島根県支部

和牛品評会で二冠獲得のしまね和牛の魅力を勉強させて頂き、今後島根県や全国でのしまね和牛ファンを増やし、県内飲食店舗での利用増大、観光客やインバウンド需要増に向けて「未来へのご縁結び」を期待して「講座完結編」を開催します。お忙しい時節と拝察致しますが申込みをお待ちしております。

記

日 時 令和6年10月28日（月）14時30分～15時30分（終了予定） ※集合は14時～

会 場 ホテル一畑2階『鉄板焼 葵』 ※肉捌きと試食を予定

主 催 コンピトゥム島根県支部 しまね地産品発掘協議会 （※しまねフードプロ食材研究会グループ）

協 力 島根県畜産課

対 象 しまね和牛基礎講座参加者の方、及び若干同行者

参 加 参加費無料 県内飲食事業者でしまね和牛利用に興味をお持ちの方

定 員 15名 （先着定員に達した場合は締切りにさせていただきます）

※「しまね和牛基礎講座」修了証をお持ちの方を対象にします

申 込 しまね地産品発掘協議会 代表大橋宛 LINE、又はメール：larc.izumo1998@gmail.com

①氏名（フルネーム）②勤務先 ③携帯電話番号 ④しまね和牛利用中の方は✓：□

※会場都合で同一勤務先2名までとします、参加全員の①～④の記載必須です

【食味会 15 時 45 分～16 時 45（予定）】

第三回しまね和牛講座終了後 15 時 40 分から「しまねグルメプロ食味会/しまね和牛講座終了の集い」を別会場で開催します。 ご参加ご予約（申込み）をホテル一畑兒玉シェフ、又は大橋までお願いします。

◎会場 ホテル一畑『アヴェンシア』 ◎会費 お一人 2000 円（税込）

以上

❖ ❖ ❖ 参 加 者 募 集 中 ❖ ❖ ❖

しまね和牛を島根飲食事業の【地産地消・特選食材】として全国多くのお客様、島根県民皆様に末永く安心安全の逸品として美味しく味わって頂ける未来を少しずつ準備出来れば喜びます。島根県内飲食事業者皆様に積極的に参加を予定頂き、ぜひ一緒にしまね和牛を盛り上げて頂きたいのご案内をお願い致します。

関係者一同