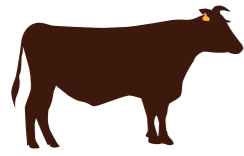




「おいしい信州ふーど」キャンペーン

「おいしい信州ふーど」キャンペーン推進委員会（長野県、JA長野県グループ、八十二銀行、信濃毎日新聞社で構成）は、信州の農畜水産物やその加工品、郷土食である「おいしい信州ふーど」を通じて、豊かな人間性を育む健全な食生活を目指しています。

信州産を買って、食べて、みんなで応援!



物価高騰などによって農畜水産物の生産コストが増えています。2024年度の「おいしい信州ふーど」キャンペーンでは、県民の皆さんと一緒に県内で生産された農畜水産物を「買って 食べて 応援」する取り組みを進めます。今月は安全・安心・おいしさの三拍子がそろった「信州プレミアム牛肉」を紹介します。

地産地消の輪を広げよう!



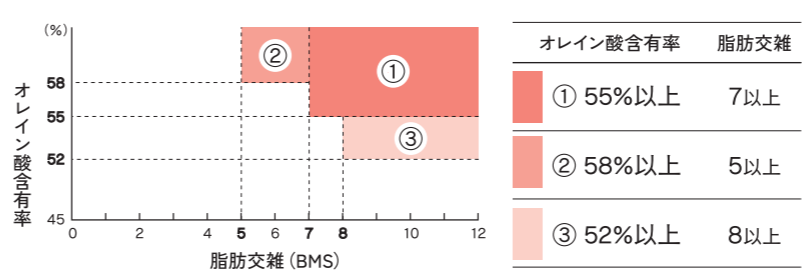
「信州プレミアム牛肉」のおいしさの秘けつ

長野県の清涼な空気と水、そして豊かな大地の中で、生産者の皆さんが心を込めて育てた黒毛和牛。「信州プレミアム牛肉」とは、県独自の厳しい「おいしさの基準」を満たしたトップブランドの牛肉です。滑らかで口どけが良く、やわらかくて風味を感じます。では、どのような特徴があるのでしょうか。



① おいしさによる全国初の認定基準

認定基準の大きなポイントは、香りの高さや口溶けの良さの指標となる「オレイン酸」の含有率と、サシの状態を評価するロース部分の「脂肪交雑(BMS)」の組み合わせで基準を定めていることです。「オレイン酸」を基準に認定するのは、長野県が全国初の取り組み。二つの指標が下図の①～③に該当する場合に認定されます。



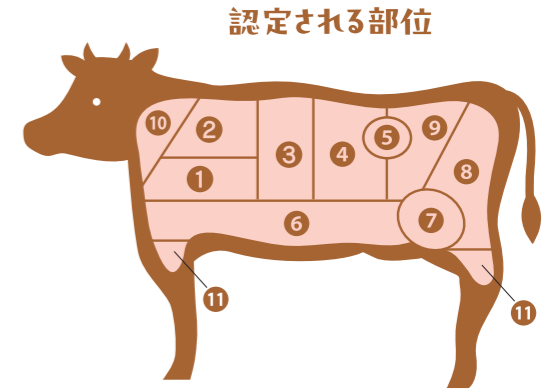
② 安全・安心が基本

信州プレミアム牛肉となるためには、飼育環境も重要な条件の一つ。牛たちは、県による衛生環境の確認や細菌の検査などをクリアした「信州あんしん農産物(牛肉)生産農場」で丹精に育てられます。一頭一頭の個体識別番号からは生産者についての情報が把握できます。こうして手間暇と愛情をかけられて育った牛が牛肉として食肉流通業者に卸されます。



③ 認定される部位

信州プレミアム牛肉は丸ごと1頭すべてが認定されるわけではありません。



・頭部、尾部、横隔膜および内蔵、認定外の牛肉を混合した加工肉および加工品は、認定されません。
・生産履歴を追跡できない加工肉および加工品は認定の対象とはなりません。

「信州プレミアム牛肉」は、取扱登録店で購入できます。牛肉の販売だけでなく、飲食店やホテル・旅館でも取り扱いが増えています。クリスマスや年末年始などを彩るメニューにぜひ取り入れてみてください。

おいしい信州ふーどshop 信州プレミアム牛肉 取扱登録店



◎ オレイン酸とは?

不飽和脂肪酸の一つで、長野県の調査では脂肪の風味や口溶けを良くすることが明らかになっています。一般に、血液中の悪玉コレステロールを下げる働きがあるとされています。「脂肪酸簡易測定装置」で測定しています。

◎ 脂肪交雑 (BMS) とは?

ビーフ・マーブリング・スタンダードの略。(公社)日本食肉格付協会の基準。牛肉中の脂肪の割合を12段階に区分したもので、長野県の調査では、高いものほどジューシー感があります。



認定されたプレミアム牛肉

みず学生会館 MISUZU21
京王井の頭線「久我山駅」徒歩8分
学生入居者募集
長野県出身学生限定

募集対象
大学生
短大生
専門学校生

- ◎ 主要な駅へアクセス抜群!
- ◎ 万全のセキュリティで安心の毎日!
- ◎ 管理人常駐!
- ◎ 完全個室の快適なワンルーム!
- ◎ 浴室・トイレはセパレート
- ◎ クローゼット収納あり

居室/23.3㎡・完全個室・ネット接続可 室料59,000円/月(+共益費8,000円/月)

JA共済長野管理部
TEL.026-236-2325
https://www.jakyosai-nagano.jp/

JA共済
お申し込みはお早めに

Photo: 黒姫山麓直営そば畑

石臼製粉にこだわった **一茶そば粉**

信陽食品株式会社
ご注文・お問合せは 0120-442915
本社・工場 〒381-0035 長野市北条町26 ☎026-243-2915 (代)
信濃町工場 〒389-1316 上水内郡信濃町大井1389-2 ☎026-255-2141
E-mail info@shinyo-f.co.jp

年越しそば
ご注文承ります。

本年もご愛顧を賜り誠にありがとうございます。乾そば、生冷凍そば、生そば各種取り揃えております。ご注文は弊社公式ホームページ内のオンラインショップからお願い申し上げます。

うまい「そば造り」一筋!
山本食品株式会社
TEL.0120-107-328 FAX.026-222-3220
営業時間▶9時~18時まで https://yamamoto-foods.jp

ホテルメトロポリタン長野
鉄板焼「やまさち」クリスマスディナー 2024

鉄板焼きを目の前で楽しめるカウンター席のご予約はお早めに!

信州プレミアム牛肉をはじめ、オマール海老や鮑などを使った華やかなクリスマスコース。鉄板焼カウンター席での臨場感あふれるパフォーマンスを目の前で楽しめください。

開催日 12月24日(火)・12月25日(水)
第1部 17:30~ / 第2部 19:30~
料金 お一人様 ¥25,000 (消費税・サービス料含む)

鉄板焼「やまさち」 ご予約は TEL.050-3155-3236
(日本料理「しなの」内併設) [営業時間] 11:30~14:30 / 17:30~21:00 (CLOSE 21:30)

長野県産ブランド豚。オレイン酸含有率45%以上。甘み・コクがあり脂がおいしい豚肉です。

信州オレイン豚
Shinshu Olein Pork

「信州オレイン豚」は、一般的な国産豚肉と比較して旨み・甘み・コク・まろやかさの数値が高いのが特徴です。その名の通りオレイン酸含有率が45%以上と豊富で口にした時、脂が溶ける温度が低く、なめらかな舌触りもおいしさのポイントです。

もっと知りたい方は
https://oleinpork.com/

味わえるお店はこちら
https://oleinpork.com/store/

信州オレイン豚の会 長野市市場2-1(事務局:長野県農協直販内) TEL.0120-940-650

A・コープ友の会会員限定
12月26日(木)~12月29日(日)の**4日間**
歳末特別 4倍ポイント

年末のお買物はぜひお近くのA・コープで!

12/26(木)~29(日)の4日間は、「歳末特別友の会ポイント4倍」を開催いたします。ポイントをためるチャンスです。年末のごちそうメニューは種類も豊富に取り揃えております。家族が集まる年末のお買物は、A・コープ店で!みなさまのご来店を心よりお待ちしております。

お刺身盛合せ・お寿司盛合せ・各種オードブルのご予約承り中

株式会社 長野県A・コープ
長野市市場2-1 TEL.026-254-7600
https://www.nagano-acoop.co.jp 長野県A・コープ