"和牛のオリンピック"で今年こそ1位を狙う「仙台牛」を全力で応援します! 最高ランクに格付けされた肉はやっぱり美味しい『仙台牛フェア』を開催

ホテル・レストラン運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス(代表取締役: 松崎充宏)が 運営する都内の飲食店「夢酒グループ」6店舗では、今年こそ "和牛のオリンピック"で1位を狙うブランド 牛をPRする「仙台牛フェア」を8月1日(火)~9月30日(土)の2ヵ月間、開催いたします。期間中は、 6人の料理人が考案した仙台牛メニューを12種類ご提供するほか、各店にポスターの掲示やパンフレットを 設置し、厳しい条件をクリアして最高ランクに格付けされた「仙台牛」の魅力を発信いたします。



<仙台牛フェア 概要>

【期 間】平成29年8月1日(火)~9月30日(土)

【実施内容】・仙台牛を使用したメニューのご提供

6人の料理人が、「グリル」と「カツ」をテーマにメニューを考案し、 期間中1店舗につき2種類の仙台牛メニューをご提供

- ・仙台牛のポスター掲示やパンフレットの設置、マスコットキャラクター「牛政宗」くん 缶バッジの着用など
- ■「仙台牛」の魅力と特徴

(その1) 良質の稲わらをたっぷり食べて育ち絶妙なバランスの霜降り度合い

(その2) 厳しい基準をクリアし口当たりが良くやわらか

(その3) まろやかな風味で肉汁が豊富。口の中が幸せいっぱいに!



■「和牛のオリンピック」とは・・・

全国の優秀な和牛を5年に一度、一堂に集めて、和牛の改良の成果や肉質の良さ等の優秀性を競う全国大会。 全国和牛能力共進会(通称「全共」)のことで、別名「和牛のオリンピック」と呼ばれています。

第11回の今年は、9月7日(木)~11日(月)の5日間、宮城県仙台市で開催され、雄牛・雌牛の体型の良さなど、改良成果を月齢別に審査する「種牛の部」と、枝肉の状態で脂肪の入り具合などの肉質を審査する「肉牛の部」に、全国の代表牛約500頭が出品されます。 (第11回全国和牛能力共進会ホームーページより)

■ 夢酒グループ仙台牛フェア

<第一弾> 平成29年8月1日(火)~9月3日(日)



仙台牛グリル 〜特製オリーブソース添え〜 (酒蔵レストラン宝/有楽町)



そば屋が考えたシャリアピンステーキ (吟醸料理・そば ふくろう/池袋)



仙台牛の炭焼きグリル 梅おろしポン酢 (SAKE ビストロ W/霞が関)



仙台牛のレアカツ 洋七味とフルーツソース (夢酒みずき/銀座)



仙台牛 粕漬けカツレツ ゴマ味噌ダレ (夢酒知花/八重洲)



仙台牛のグリル〜和と洋 2種類のソース〜 (Bistro W・四谷)

<第二弾> 平成29年9月4日(月)~9月30日(土)



仙台牛 銅板グリル 熱々油林ソース (夢酒みずき/銀座)



仙台牛の和風ステーキ オニオンソース (夢酒知花/八重洲)



仙台牛のミラノ風カツレツ フレッシュトマトソース (Bistro W・四谷)



特製 仙台牛のカツレツ ~涼風の香り~ (酒蔵レストラン宝/有楽町)



そば香る。仙台牛のカツレツ (吟醸料理・そば ふくろう/池袋)



仙台牛の胡麻まみれカツ 酢みそだれ添え (SAKE ビストロ W/霞が関)

【夢酒グループ 店舗概要】

「日本の美味しい心を伝えたい」をコンセプトに、生産者の顔が見える国産食材を使用した"手づくり"料理と、日本酒や焼酎など、酒のプロが厳選した和酒をお楽しみいただけます。

公式サイト http://musshu.jp/

ご予約は公式サイトのオンライン予約が便利です



銀座 夢酒みずき

住所:東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

TEL: 03-5537-1888



東京・八重洲 夢酒 知花

住所:東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

TEL: 0 3 - 3 2 4 5 - 1 6 6 6



池袋 吟醸料理・そば ふくろう

住所:東京都豊島区東池袋3-10-7

ホテルウィングインターナショナル池袋1F

TEL: 03-5396-3434



有楽町 酒蔵レストラン宝

住所:東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1

TEL: 03-5223-9888



霞が関 SAKE ビストロ W

住所:東京都千代田区霞が関3-2-6

東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1F

TEL: 03-3501-1811



四谷 Bistro W

住所:東京都新宿区四谷3-14-1

ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷1F

TEL: 03-5360-1078

【この件に関する問合せ先】 (株フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp