

長崎和牛を全国へ

長崎県立諫早農業高等学校

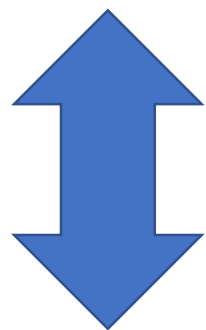
第10回全国和牛能力共進会で内閣総理大臣賞



知名度が低い!!

地元にある商品とのコラボ

長崎和牛を全国に普及



地域活性化





杵の川酒造

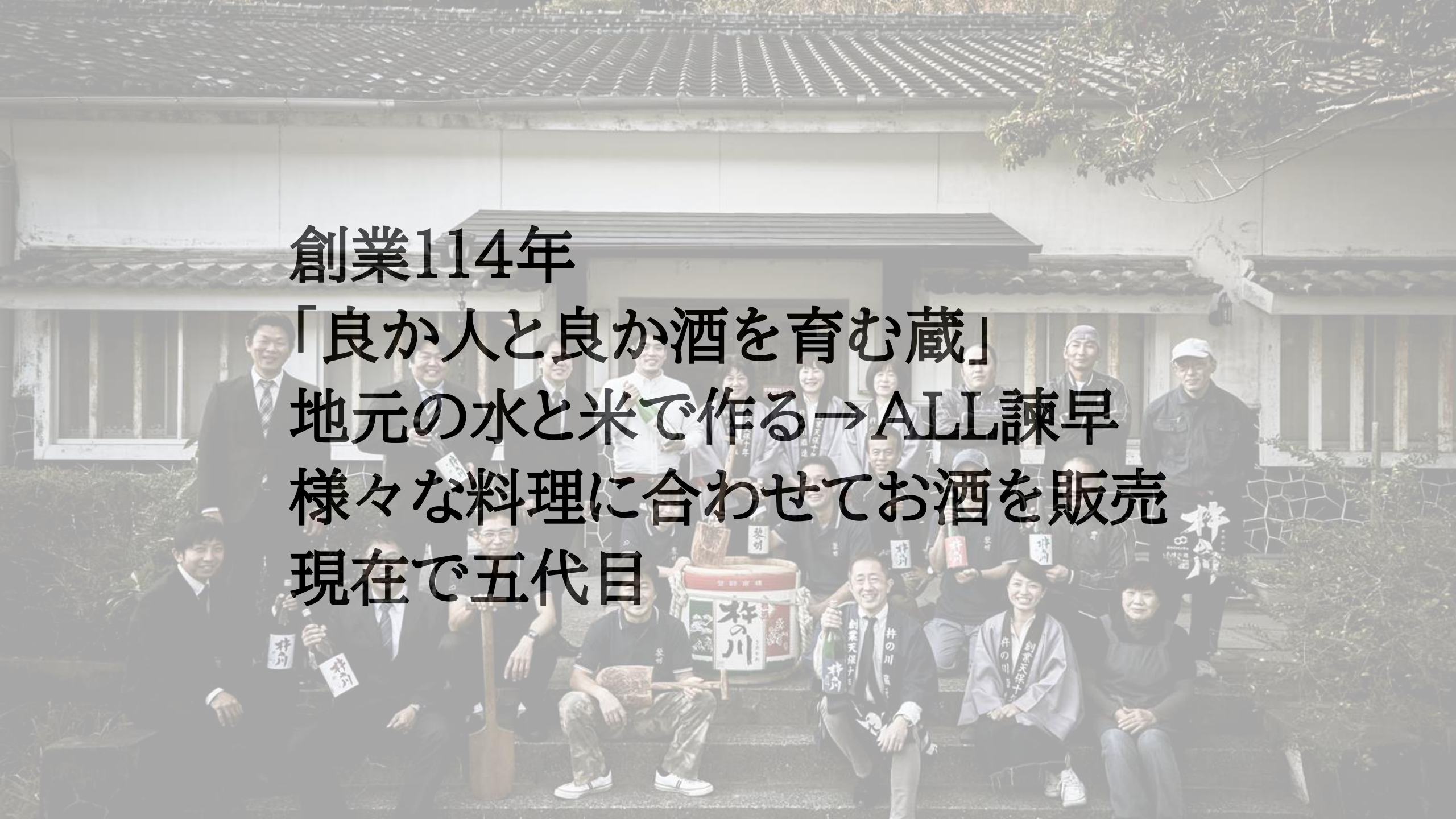
創業114年

「良か人と良か酒を育む蔵」

地元の水と米で作る→ALL諫早

様々な料理に合わせてお酒を販売

現在で五代目









サーマルタンク

NO. 5 0 1

Q 3 2 4 6

H 6 10 19



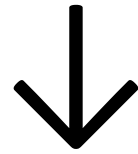
お酒 1500000kg



酒粕 600000kg

粕汁

奈良漬



700000kg



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOAL

12 つくる責任
つかう責任





捨てられる古米を再活用



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOAL

12 つくる責任
つかう責任



いぶき

息吹

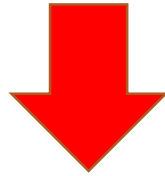
令和2年4月14日生まれ

<母牛>むつみ — 《1代祖》 百合幸

《2代祖》 安平栄

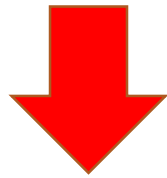
《3代祖》 平茂晴

酒粕



- 食いつきがよくなる
- 肉の赤みが明るくなる
- 脂質が向上

玄米

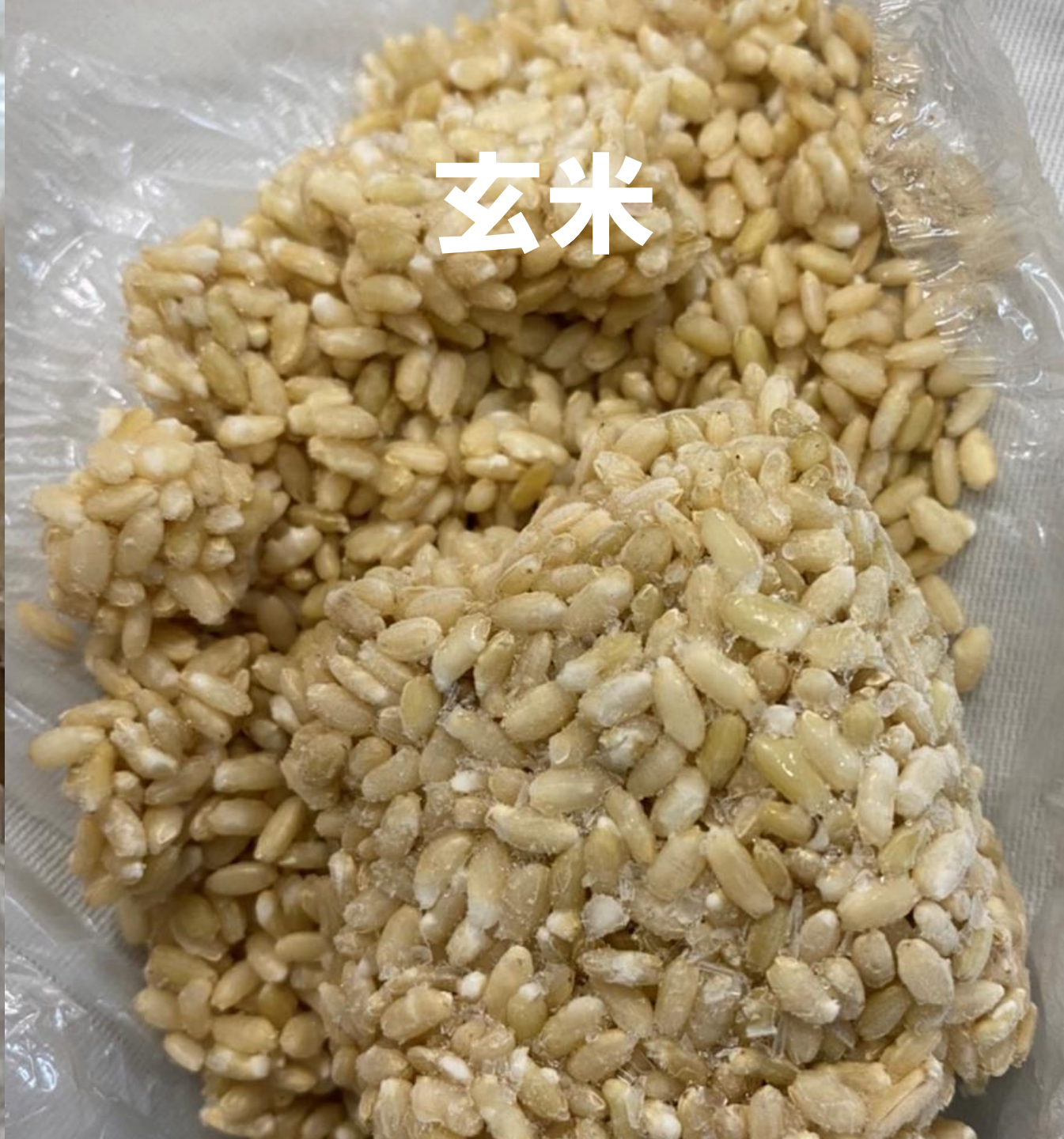


- **グルタミン酸が増える**
- **きめ細かい肉質**

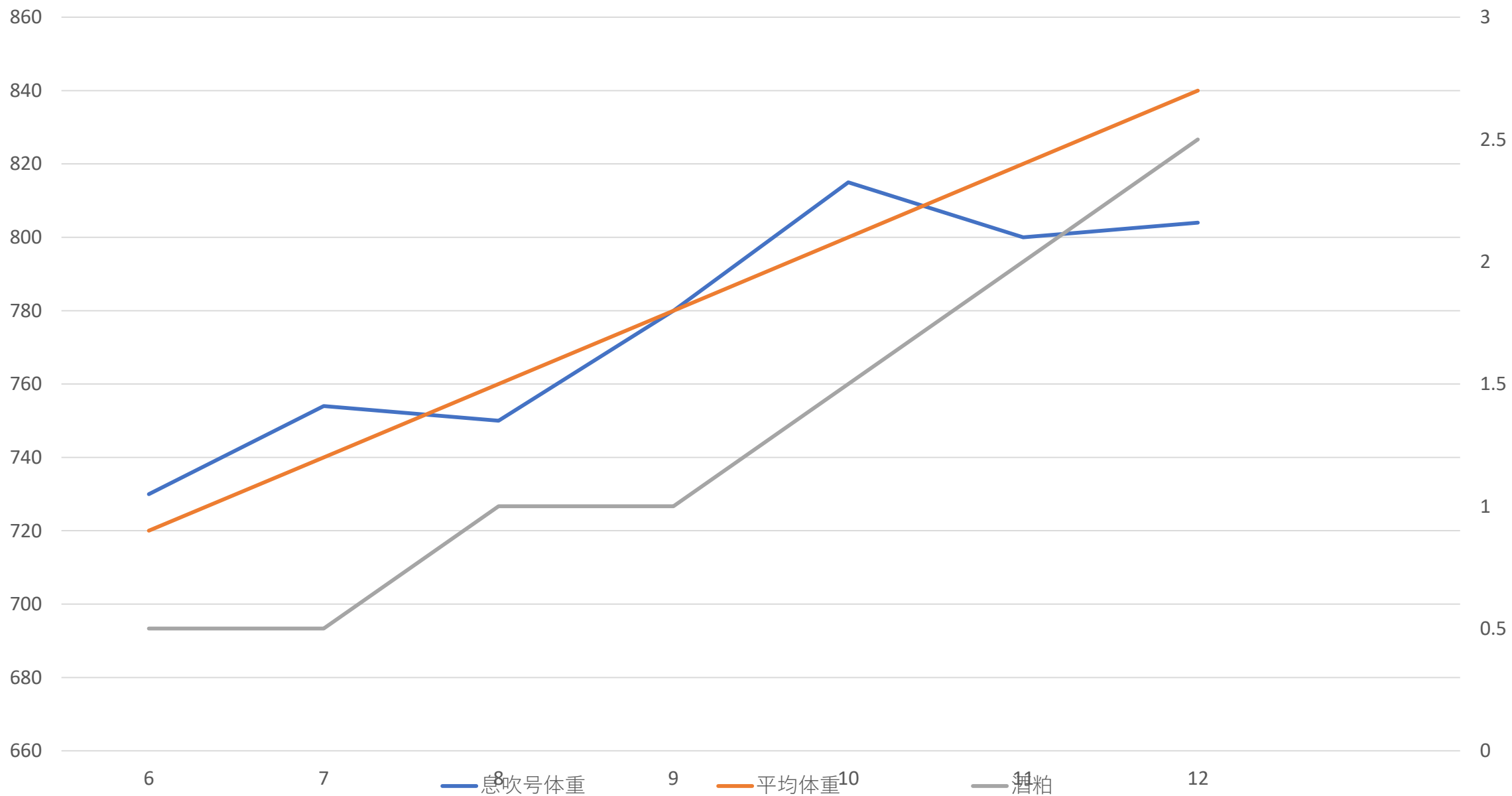
酒粕



玄米



月別の体重のグラフ

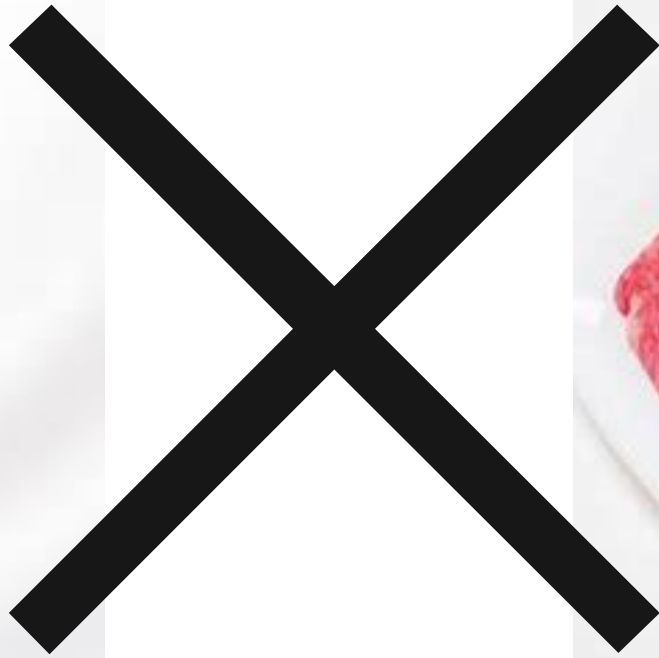




Before



After





長崎和牛を全国へ