



㊤とりモー

資 料 提 供	
平成29年9月25日	
担当課 (担当者)	鳥取県関西本部 (富谷)
電 話	06-6341-3955

鳥取和牛が「第11回全国和牛能力共進会宮城大会」 で初の肉質1位! 感謝を込めて通天閣「ビリケンさん」に奉納!

先日、宮城県で開催された第11回全国和牛能力共進会で「鳥取和牛」が総合評価群の肉牛群で第1位となりました。この快挙を記念して、鳥取和牛マスコットキャラクター「とりモー」と「とっとり観光親善大使」が通天閣の幸運の神様「ビリケンさん」に鳥取和牛を奉納し、関西の皆様にもますます愛していただけよう祈願します。

また、御来場の先着100名様にとりモーグッズと鳥取県奥日野産「コシヒカリ」の新米をプレゼントします。

【イベント内容】

○通天閣「ビリケンさん」へ鳥取和牛奉納

日 時：平成29年9月29日（金）「ニクの日」午後2時から

場 所：通天閣 5階展望台（大阪府大阪市浪速区恵美須東1-18-6）

奉納者：とっとり観光親善大使 稲井 巳幸（いない みゆき）

鳥取和牛PRキャラクター「とりモー」

概 要：ビリケンさんへ鳥取和牛の奉納

とりモーグッズ、鳥取県奥日野産「コシヒカリ」新米の配布

《鳥取和牛》

9月7日から11日まで宮城県で開催された「全国和牛能力共進会」（5年に1度、全国の優秀な和牛の改良の成果や優秀性を競う全国大会）において、総合評価群の肉牛群で第1位を獲得しました。鳥取和牛は、オリーブオイルの主成分でもある「オレイン酸」が多いことが知られています。

オレイン酸は牛肉の口溶けの良さに関係していると言われており、鳥取和牛はやわらかくて、口溶けがよく、肉汁がじゅわっと広がるのが特徴です。



【当日の連絡先】電 話：080-1501-9130（担当：富谷）

H P：http://www.pref.tottori.lg.jp/kansaioffice/ E-mail：kansai@pref.tottori.jp