

鳥取県農水産物PRチーム「鳥取まいもん^{せんたい}宣隊」メンバー

【鳥取和牛オレイン55に関連するメンバー】

（平成24年4月1日現在）

番号	区分	氏名(ふりがな)	写真	コメント
1	生産者 (伯耆町)	(まえだ ひかる) 前田 皓		大山を望む環境で丹精込めて子牛を育てています。オススメは脂の味がよく分かるすき焼き。
2	生産者 (倉吉市)	(とりかい ゆうたろう) 鳥飼 雄太郎		地元の安全な飼料を使うことを心がけています。分厚いステーキで食べるのがオススメです。
3	生産者 (琴浦町)	(やました たけし) 山下 毅		消費者に喜ばれる牛肉を作りたい。「もも肉のしゃぶしゃぶ」がオススメ。
4	生産者 (琴浦町)	(たなか かつとし) 田中 勝利		牛の気持ちになって、牛が気持ち良く暮らせるように心がけています。超レアステーキがオススメ。
5	生産者 (琴浦町)	(やました まこと) 山下 誠		もう一度鳥取県と言えば和牛と言われるよう頑張りたい。オレイン55の脂と赤身の味の良さを味わってほしい。
6	流通事業者 (伯耆町)	(かわかみ きいち) 河上 貴一		美味しい野菜と鳥取和牛で鳥取をPRしていきたい。オススメは、さっと焼いて大山望オリジナル商品「ゆずソルト」で食べること。
7	流通事業者 (鳥取市)	(はなふさみのる) 花房 稔		鳥取の和牛肉は全国のブランド牛に負けていない。じっくり焼き上げることで肉が一段とおいしくなります。
8	料理人 (米子市)	(きん ふくなり) 金 福成		全国でもトップクラスの美味しさの鳥取和牛です。こんなに美味しい和牛があるということを県内外に知っていただきたいです。
9	料理人 (米子市出身・ 東京在住)	(あんどう ようじ) 安藤 曜磁		美味しい海と山の幸が一度に味わえる贅沢な鳥取県の素晴らしい食材たちを、料理を通じて知っていただき、それが徐々に大きな輪へと広がっていけばと思っています。