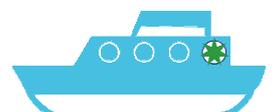


令和6年10月16日
青森市農林水産部農業振興センター所長

八甲田牛アウトドアクッキングを開催します！（情報提供）

このたび、一般財団法人青森市文化観光振興財団から別添のとおり情報提供がありましたのでお知らせします。詳しくは一般財団法人文化観光振興財団（電話 017-764-1110）までお問い合わせくださいますようお願いいたします。

▼昨年度実施の様子



令和6年10月16日

青森市政記者会 様

一般財団法人青森市文化観光振興財団
理事長 木村 文人

八甲田牛アウトドアクッキングの開催について

この度、アウトドア調理を通じて、八甲田牛の肉質の特徴や調理方法を市民に知っていただくため、下記のとおり八甲田牛アウトドアクッキングを開催しますので、お知らせします。

記

- | | |
|----------|--|
| 1 日 時 | 令和6年10月19日（土）10:00～14:00 ※雨天決行 |
| 2 場 所 | 青森市八甲田憩いの牧場 多目的広場ドームテント
(住所：青森市大字合子沢字松森 395 番地 1) |
| 3 調理メニュー | 牛肉と野菜のホイル焼き
リブローズと旬野菜のピザ
トマトベースのビーフシチュー |
| 4 参加予定者数 | 16組（58名） |

一般財団法人青森市文化観光振興財団
索道技術管理者 清藤
TEL) 017-764-1110

八甲田牛 アウトドア クッキング

雨天
決行

in 八甲田憩いの牧場

2024.10.19 SAT
10:00~14:00

衛生管理上、料理の持ち帰りはできません。現地での食事のみとなります。

参加特典

《松山ハーブ農園》

『にんにく王子の焼肉のたれ
(つけだれ・もみだれ)2本セット』

『モルック30分無料券』を
プレゼント!!



好評につき今年も開催！
アウトドア料理で八甲田牛を
美味しく堪能！
八甲田山麓の大自然でのびのび育つ八甲田牛は、
旨味たっぷりの赤肉主体で牛肉本来の味わいを
実感できるナチュラル・ビーフ。
アウトドア調理を通して八甲田牛の更なる
可能性を美味しく学ぼう！

※写真はイメージです。

場所

八甲田憩いの牧場 (多目的広場ドームテント)
〒030-0134 青森市合子沢字松森395-1

参加費

1組 4,000円

定員

16組 (1組 4名まで)
※子供だけの参加はできません

申込み

八甲田憩いの牧場 管理事務所 ▶ TEL:017-728-2501
10/1 (火) 9時より開始【締切日:10/15 (火)まで】

※電話受付:9:00~17:00

持って
くるもの

エプロン・飲み物
手拭き、台拭きタオル等

献立 - MENU -

炭の火起こしから体験していただきます。野菜はアオベジ野菜を使用。BBQコンロとダッチオーブンを使って3品作ります。

- 1 牛肉と野菜のホイル焼き
- 2 リブロースと旬野菜のピザ
- 3 トマトベースのビーフシチュー



八甲田牛
600g
使用!!

※写真はイメージです。



青森育ちの西洋野菜
aovege
アオベジ

ヨーロッパに似た青森市の冷涼な気候を活かして、生産者団体「aovege (アオベジ)」は青森の飲食店からのニーズに合った西洋野菜や伝統野菜を生産し、ブランド化して販売しています。

