

報道機関各位
プレスリリース2021年8月19日
株式会社 JR 四国ホテルズ
JR ホテルクレメント徳島徳島県の牛肉認定制度“とくしま三ツ星ビーフ”認定牛を味わえる
「とくしま三ツ星ビーフ弁当」が新登場！

2021年8月1日（日）より販売中

JR ホテルクレメント徳島（徳島市寺島本町西1丁目61番 総支配人：筒井 健二）は、8月1日（日）より徳島県の牛肉認定制度「とくしま三ツ星ビーフ」でゴールドスター認定された牛肉を味わえる弁当を販売開始いたしました。「とくしま三ツ星ビーフ」は、徳島県が「安全・安心」「美味しさ」等について審査をした自信をもっておすすめできる牛肉です。ご家族、ご友人との集まりや集会後のお土産として、ホテルシェフが作る和洋中のお料理とともにとくしま三ツ星ビーフの美味しさをご自宅でお愉しみてください。



※画像はイメージです。

<概要>

- ・名称 「とくしま三ツ星ビーフ弁当」
- ・販売開始 2021年8月1日（日）～
- ・料金 4,000円（消費税込み）
- ・予約方法 電話にて受付
宴会予約 TEL：088-656-3333（直通）
※2日前正午までに要予約
- ・お渡し場所 1階「ダイニングカフェクレメント」
- ・お渡し時間 11：30～14：00／17：00～19：00
- ・料理内容 とくしま三ツ星ビーフの醤油麹漬け重
季節野菜の炊き合わせ
チキンのルーラード マデラ風味
大海老のチリソース など

「とくしま三ツ星ビーフ」とは

下記3つの要件を満たす枝肉1頭ごとに徳島県が審査し、認定証を交付する県独自の認定制度です。

- ★「JGAP 家畜・畜産物」認証を取得した「安全・安心」な牧場
- ★徳島県内の生産者がこだわりを持ち生産した「とくしま育ち」の牛
- ★日本食肉格付協会の格付により、高品質と判定された枝肉



「とくしま三ツ星ビーフ弁当」はゴールドスター認定された牛肉を使用しています。

ゴールドスター（黒毛和種部門）

- ・JGAP 認証を取得した「安全・安心」な牧場
- ・徳島育ちで28ヵ月齢以上での出荷
- ・A4 または B4 等級以上、BMS5 以上

※「とくしま三ツ星ビーフ」についての
詳細は下記のHPをご覧ください。<https://tokushima-mitsuboshi-beef.com>

このリリースに関するお問い合わせ先

JR ホテルクレメント徳島 総支配人室 営業企画 / 藤井・杉岡

TEL：088-656-3331 FAX：088-656-3339 E-mail：toku-kikaku@jrclement.co.jp