

第312回
食の未来
繁盛塾



支持されるにはワケがある

作り手の熱意に触れるバスツアー

唯一無二の肉質を誇る「神戸高見牛」と麒麟ビールの代名詞「一番搾り」の生産現場に潜入



年に1度のバスツアー、今回は兵庫県丹波・三田へと向かいます。1軒目は、但馬牛や但馬系黒毛和種の繁殖・肥育をされている神戸高見牛牧場。“牛と話をせよ”この牧場では牛とのコミュニケーションを大事にしています。独自に開発した飼料にはパイナップルやサトウキビの搾りかすなど、人間でも食べられるものだけを配合し、体調や日齢に合わせて飼料を変える徹底ぶり。牛へのひたむきな愛情でいくら食べても飽きない唯一無二の肉質が実現しました。昼食では直営レストランでその味を確かめてください。2軒目は、麒麟ビール神戸工場。名前の由縁である“一番搾り麦汁”は一体何がすごいのか？ 当たり前のように飲んでいたビールの当たり前でないこだわりに驚嘆！このツアーを通して食材への理解を深め、自店での価値創造に繋げませんか？

定員
40名様

10 / 16 (水)
2024年

神戸高見牛の焼肉ランチ付き

9:00出発～18:00解散【受付 8:30～】

集合：なんば南都銀行前

行き先：神戸高見牛牧場

麒麟ビール神戸工場

会費：お一人様 4,000円 (昼食代を含む)

岡山フードサービス株式会社



日時 DATE

行き先 DESTINATION

2024年 10月16日(水)9:00~18:00 (受付8:30~)

① 神戸高見牛牧場 兵庫県丹波市市島町勅使新宮ノ下1037-4

8:30	なんば南都銀行前 受付開始
9:00	出発
10:30~	神戸高見牛牧場 到着 牧場見学 (50分)
11:30~	グルメリア但馬にて昼食 (60分) 神戸高見牛 焼肉コース
12:40	グルメリア但馬 出発
13:30~	キリンビール神戸工場 到着 座学勉強会 (60分)
14:50~	ビール工場見学&試飲 (70分) ビール工場直売所にてお買い物
16:50	キリンビール神戸工場 出発
18:00	なんば南都銀行前 到着&解散



自家生産牛及び、子牛セリで購入した県外黒毛和種を神戸高見牧場で肥育した牛。純血但馬牛(良質なものは神戸ビーフとされる)や、純血に50%~75%程度の但馬牛の血を掛け合わせた牛も肥育されています。希少性が高く、唯一無二の肥育方法で肉質の高さが認められています。
<受賞歴>内閣総理大臣賞受賞・全国和牛能力共進会 優勝 他

② キリンビール神戸工場 兵庫県神戸市北区赤松台2-1-1



1979年に操業を開始。キリンビールの主力商品である一番搾り、淡麗、本麒麟を中心に製造し、近畿圏の生産・物流の拠点として高品質で安全安心な製品をお届けしています。また、国内食品工場ではトップクラスの太陽光発電設備による温室効果ガス排出削減や、地域の皆さまに愛される工場を目指して、水源保全活動にも取り組んでいます。

※ 交通事情により時間は前後する可能性があります

お申込 APPLICATION

10/9(水)までに

弊社ホームページの
繁盛塾お申込フォームから
お申し込みください
右のQRコードからアクセスできます



FAXでお申し込みの方は以下の記入用紙をご利用ください

※1企業につき2名様まで、定員40名とさせていただきます

Facebook



Instagram



各種SNSにて
最新情報発信中!

岡山フードサービス株式会社 営業企画

〒558-0011 大阪府大阪市住吉区苅田7-3-10

TEL:06-6695-2171(営業企画直通)

E-Mail:hanjyojyuku@okayamafs.com

集合場所 PLACE

なんば 南都銀行 大阪支店前 大阪市中央区難波4-7-2



■地下鉄御堂筋線・千日前線・近鉄・阪神電車「なんば」駅よりすぐ
地下からは13番出口が便利です

第312回食の未来繁盛塾 お申込用紙

▼ FAX:06-6695-2930

(岡山フードサービス(株) 営業企画 宛)

御社名	携帯電話	
	FAX	
店名	E-mail	※E-mail案内をご希望の方のみ
	所属/役職	
御名前	御名前	

※FAXにてお申し込みの場合は上記必要事項を記入し、お申込締切り日までにご連絡ください。

※お申し込み後、2~3日以内に受付完了通知を致します。

返信がない場合は、お手数ですが再度お問い合わせください。お申込書が届いていない場合があります。



担当印