



肉
い
ほ
ど
ウ
マ
い



和歌山の和牛

紀州和華牛

熊野牛

わかやま 肉 マルシェ

8/30 土 10:00 ~ 17:00 • 31 日 10:00 ~ 16:00

和歌山城
西の丸広場

県産ブランド和牛や県産畜産物を使ったメニューが楽しめる食のイベント!!(約16店舗)

30 土 ・お笑いタレント 水田信二 トークショー
・和牛の食べ比べ体験
(食味関連のアンケート)
※時間・人数限定/1回目:10時セレモニー後実施

31 日 ・ホテルや飲食店による和牛を使った
グランプリ料理の販売
(1食1,000円 / 各店限定200食)



その他、兄弟お笑いコンビすみたにが両日会場を盛り上げます!



わかやま
MEAT UP フェア
2025.9.6-11.30

県産ブランド和牛の取扱い店舗を巡る
フェアを開催

県産ブランド和牛の取扱い店舗を巡るフェアを開催
フェア参加店を巡ってスタンプを集めよう!期間内にスタンプを
集めた方から抽選で5名様に商品をプレゼント!

イベントやフェア詳細については
QRコードを読み取ってご確認ください



主催/和歌山県

お問い合わせ

和歌山県 畜産課 TEL.073-441-2920

熊野牛



和歌山の清らかな水、豊かな自然に育まれた「熊野牛」は、和歌山が誇る歴史と伝統のあるブランド和牛です。きめ細やかな霜降りと、まろやかで上品な脂の甘みが特長で、口に入れた瞬間にとろけるような柔らかさと、深いコクが広がります。その肉質のきめ細やかさや旨みは、生産者による1頭1頭丁寧な飼育によって育まれており、厳格な基準の認定を受けた牛肉だけが「熊野牛」として、消費者に届けられます。ステーキやすき焼き、焼肉など、どんな料理にも相性抜群で、食卓を豪華に彩ってくれる和歌山自慢の逸品です。特別な日のおもてなしや大切な人への贈り物としても人気が高く、今も多くの食通たちを魅了し続けています。和牛の代名詞でもある霜降りと美味しさを徹底的に追及し、伝統と自然の恵みが詰まった和歌山の誇りでもある「熊野牛」を、ぜひこの機会にご賞味ください。



和歌山県の自然豊かな環境で
育てています。

紀州和華牛



赤身の旨さとかち溶けの良い脂の融合が特長の、2019年に新しく誕生した和歌山県のブランド和牛です。この旨さの秘密は飼育方法にあります。給与する飼料には、和歌山の名品である「みかんジュース」や「醤油」の絞り粕などの厳選された食品製造副産物を活用したエコフィード（食品循環資源利用飼料）を用いています。このエコフィードには、ビタミンA、ビタミンEおよびタンパク質が多く含まれているため、紀州和華牛の適度な脂肪交雑と味わい深い赤身肉の生産が実現可能となっています。また、指定農場に獣医師が常駐し、徹底した衛生管理を行っていることも、旨さの一助になっているのは言うまでもありません。年間出荷頭数100頭の厳選された和歌山が誇るSDGs和牛「紀州和華牛」をぜひこの機会にご賞味ください。

