【特集】

新発田が誇る新ブランド牛 新発田牛（しばたうし）誕生

市、生産者、ＪＡ、旅館や飲食店など、関係者が一丸となって進めてきた、新発田産和牛のブランド化。その取組が実を結び、新ブランド牛「新発田牛」が誕生しました。にいがた和牛の地域ブランドとしては県内２例目となり、新発田の名に新しい価値をもたらすことが期待されます。

「新発田牛（しばたうし）」を知る

新発田牛とは

◆正式名称：「にいがた和牛 新発田牛」

「にいがた和牛」の中でも、肉質４等級以上に限定した上質な肉質を誇る黒毛和牛です

◆新発田の自然と生産者の想いが育んだ和牛

米どころ新発田の稲わらと生産者の愛情によって育てられたオンリーワンの厳選和牛です

◆おいしさだけでなく安心・安全を

消費者に安心して食べてもらえるよう、生産者は高度な衛生管理手法を取り入れた「クリーンビーフ生産農場」の取得に取り組んでいます

◆美しい霜降りと肉質の柔らかさが最大の特長

脂質の融点が低く、口に入れた瞬間に脂が溶け出します。霜降りでも、脂でもたれることが少ないことも特長です

にいがた和牛とは

新潟県内で育てられた黒毛和牛で、品質規格等級がA-3、B-3（肉質3等級）以上のものを「にいがた和牛」と呼びます

ブランド承認までの経緯

これまで
黒毛和牛の肥育頭数は当市が県内一。約10年前からブランド化を目指していたが、年間出荷頭数の要件などを満たせず、承認には至らなかったため、新発田産和牛は「にいがた和牛」として流通していた

昨年8月
コロナ禍で肉用牛の消費が減少したことなどから、消費拡大を図るため、「新発田産和牛消費拡大事業実行委員会」を立ち上げ、改めてブランド承認を目指す

年間出荷頭数などの要件クリアや販路確保のための調整を同委員会が中心となって行う

今年4月
にいがた和牛推進協議会で承認され、「新発田牛」が誕生

「新発田牛（しばたうし）」をいかす

今後は下図のような「オール新発田」の体制で、消費拡大やブランド価値向上のための取組を進めます。そして、末永く愛される和牛づくり、さらには市全体の魅力の向上を目指します。

今後の推進体制

新発田牛生産協議会		連携	新発田牛推進協議会
主な構成員	・生産者 ・JA北越後（事務局） ・市		主な構成員	・飲食店、旅館、流通業者 ・JA北越後 ・市（事務局）
役割	・品質の向上 ・差別化に向けた特長づくり ・取組の統一化		役割	・認知度の向上 ・消費の拡大 ・ブランド価値の向上

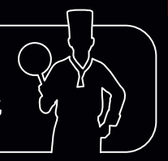
ブランド化の先に目指すこと

◆農業振興

生産者の意欲や所得の向上

◆観光・商業振興

「食べる観光」や市内経済の活性化



地域資源としての「新発田牛」へ

今後は各分野が連携してブランド価値の向上を図ります

昨年、感染症の影響で和牛の消費が低迷する中、生産者や事業者が気持ちを一つにして取り組み、ようやく「新発田牛（しばたうし）」というブランドが承認されました。生産者だけでなく、飲食店や旅館にとっても、地元のブランド牛を提供できることは励みになりますし、調理技術の向上にもつながっていくと感じます。

今後は、市内、県内、全国へと知名度を上げていくことや、国内に数多くある他のブランド牛との差別化を図っていくことなどが課題です。市内には、全国から観光客が訪れる一大温泉地・月岡温泉があります。

そこで新発田牛の特長を生かしたおいしい料理を堪能してもらえれば、口コミやSNSで、新発田牛の存在が全国に発信される糸口になるのではないかと考えています。

また、ブランド牛として味はもちろんのこと、肉質の均一化や安定供給なども求められています。生産者による生産技術の向上と、飲食店・旅館・流通業者などによる消費拡大のための事業展開など、各分野が連携して、ブランド価値の向上を目指していきます。

新発田牛推進協議会 会長
廣岡 信行さん

ブランド承認はスタートライン 今後さらに品質や知名度を高めていきたいです

新発田産和牛のブランド化は、約10年前から目指していましたが、これまでは年間の出荷頭数200頭などの要件を満たすことができず、うまくいきませんでした。昨年、コロナ禍で肉用牛の消費が落ち込む中、なんとか新発田牛のブランド承認を受けることができました。

▲五十嵐さんの跡を継ぐ予定の息子・久人さん。ブランドの承認は、後継者にとってもやりがいを見出すきっかけになるでしょう

この承認はゴールではなくスタートラインです。ここからは私たち生産者が、良質な肉を生産してブランドの価値を向上させていかなくてはならないと感じています。市内の新発田牛生産農家で定期的に講師を招いた勉強会や品評会などを行い、消費者の皆さんに喜んでもらえる新発田牛を育てていくために、日々改善を重ねています。今後は、飲食店や旅館などと連携して知名度を上げるとともに、家庭でも「特別な日には新発田牛を食べよう」と皆さんが思うなど、市の特産品として愛着や誇りを持ってもらえるよう、努力していきます。

新発田牛生産協議会 会長
五十嵐 正平さん

あっさりとした脂が特長です

新発田牛の脂は、甘みがしっかり感じられながらもあっさりとしているので、ふだんは脂が乗った肉を敬遠される方でも、気兼ねなく食べていただけると思います。ぜひ、一度味わってみてください。

北辰館 料理長
小山（おやま） 誠さん

「新発田牛（しばたうし）」を食す

生産者の皆さんが丹精込めて育てた新発田牛。
その上質な肉質を、ぜひお店やご自宅で味わってください。

「食のアスパラ横丁、味めぐり」 5月31日（月）まで with 新発田牛で食す

参加店58店舗のうち、14店舗で新発田牛を使ったさまざまな料理が味わえます。対象店舗など、詳しくはヨリネスしばたなどの公共施設で配布するパンフレットまたは市ホームページをご覧ください。

問合せ先＝同開催実行委員会事務局（商工振興課：☎28-9650、農林水産課：☎33-3108）

▲閲覧用

スタンプラリーで賞品を当てよう!

期間中に参加各店で新発田牛メニューやアスパラメニューを注文した方に、シールを1枚進呈します。異なる店舗のシールを3枚集めて応募すると、抽選で月岡温泉ペア宿泊券や地場産野菜のセットなど、すてきな賞品が当たります

キャンペーン参加店で食す

市では、新発田牛をおおぜいの方に味わってもらうため、新発田牛消費拡大キャンペーンを実施しています。市内飲食店や月岡温泉旅館などの参加店で、6月末まで新発田牛を味わうことができます。詳しくは、市ホームページでご覧いただくか、お問い合わせください。

問合せ先＝新発田牛推進協議会事務局（農林水産課内、☎33-3108）

▲閲覧用

飲食店の皆さんへ　お店で新発田牛を提供しませんか？ 新発田牛の仕入れを助成します

新発田牛の料理を提供する上記キャンペーンの参加店に、仕入れ額を助成します。申込みは随時受け付けていますので、ぜひご参加ください。参加要件など、詳しくはお問い合わせください。

助成内容＝申込日～6月30日㈭に仕入れた、新発田牛の仕入れ額の20%以内（1事業者あたり、上限45万円）

※助成は予算の範囲内で行います。

自宅で食す

下記の店舗で新発田牛を購入することができます。購入を希望する際は、事前に店舗へお問い合わせください。ぜひ、家庭でも新発田の新たな特産品をお楽しみください。

【取扱店舗】

- ▶ (有)えのもとミート（下飯塚、☎24-7444）
- ▶ 桐沢精肉店（稲荷岡、☎41-4152）
- ▶ (株)石井精肉店（中央町3、☎22-2032）
- ▶ 小嶋精肉店（諏訪町2、☎23-1080）
- ▶ JA北越後農産物直売所（島潟、☎0120-121-390）