ひだ牛Vol.7_表紙面台紙 08.3.10 3:47 PM ページ1

飛騨牛（ひだぎゅう） HIDAGYU

岐阜県特産【飛騨牛】定期通信

2007 Summer 7号 〈夏号〉

2面 ●銘柄牛に関するアンケート 2007結果発表②
～銘柄牛認知度調査編～

3面 ●第9回 全国和牛能力共進会に向けての取組み vol.7
●地域団体商標取得

4面 ●20周年告知 ●SEASON EVENT
●飛騨牛クッキンGyuu！ ●活動計画

“飛騨牛”で地域団体商標を取得しました。

登録第5056350号

指定商品又は指定役務並びに
商品及び役務の区分
第29類 岐阜県内で肥育された和牛の牛肉

※ 詳細は3面をご覧下さい。

20年の感謝をこめて、“美味しさ”と“うれしさ”をお届けします。

飛騨牛銘柄推進協議会 飛騨牛20周年キャンペーン

「食肉にまつわる思い出・エピソード」を大募集！
計110名様に素敵な商品をプレゼント!!

■ 期　間
平成19年8月1日(水)～9月30日(日)

●プレゼント

A賞　お肉のギフト券　10,000円（10名様）

B賞　図書カード1,000円（100名様）

●応募方法

専用はがきもしくは官製はがきに「食肉にまつわる思い出・エピソード」を明記のうえ、ご応募下さい。必要事項のご記入がない場合は無効となりますのでご注意下さい。1枚のはがきで1口とさせていただきます。ご応募いただいた思い出・エピソードの権利は、飛騨牛銘柄推進協議会に帰属します。

[必要事項] 住所、氏名(フリガナ)、年齢、電話番号、ご希望コース

[応 募 先] 〒501-3928
岐阜県関市西田原字大河原441(関家畜流通センター内)
飛騨牛銘柄推進協議会「飛騨牛20周年キャンペーン」係

●応募締切／平成19年9月30日(日)※当日消印有効

●当選発表／厳正な抽選のうえ、当選者を決定いたします。
なお当選発表は発送をもってかえさせていただきます。

★詳しくはホームページをご覧ください
http://www.hidagyu-gifu.com

SEASON EVENT 季節のイベント案内

第９回 全国和牛能力共進会　鳥取県大会

と　き／平成19年10月11日(木)～14日(日)

「肉牛の部」出品牛枝肉市場
と　　き：14日(日)11:00せり開始予定
枝肉展示会場：(株)鳥取県食肉センター
セリ開設場所：大山町名和農業者トレーニングセンター特設市場
と こ ろ：鳥取県西伯郡大山町
出品頭数：181頭（黒毛和種、褐毛和種の去勢）
内岐阜県８頭

第21回　岐阜県農業フェスティバル

と　き／平成19年10月27日(土)・28日(日)
ところ／岐阜市　岐阜アリーナ周辺

飛騨牛クッキンGyuu!（ぎゅう）

ポイント
牛肉
夏はあっさりした食事が多くスタミナ不足になりがち。「ステーキ１枚はとても…」と思う人も、野菜と一緒に食べると、さっぱりといただけます。焼いてから細かく切るので、軟らかくジューシーな味が楽しめます。

材　料（4人分）

飛騨牛ステーキ
飛騨牛ステーキ用2枚…… 300ｇ
塩、コショウ

A（サラダ油大さじ2、ニンニク薄切り1片分、赤ワイン大さじ2）

サラダ油……適量
しょうゆ……大さじ1・1/2
みりん……小さじ1/2
レタス……100ｇ
タマネギ……1/4個
トマト……2個
キュウリ……1本
大葉、ミョウガ…適宜

ビワドレッシング
ビワ……3～4個
レモン汁……大さじ1
サラダ油……大さじ2
塩・こしょう…各少々
砂糖……小さじ1/4

作り方
①飛騨牛は塩、コショウをし、Aを合わせた中に20分くらい漬ける。
②フライパンにサラダ油を引き、①からニンニクを取り出し焦げないように炒め、香りが出たら、肉を入れ両面を焼く。
③肉とニンニクを取り出し、しょうゆとみりんを入れて煮詰め、肉を戻してからめたら、一口大に切る。
④レタスは適当な大きさにちぎる。タマネギは薄く切り、氷水にさらす。トマトは厚さ1cmの半月、キュウリは薄切り、大葉とミョウガは細切りにする。
⑤ビワをみじん切りにし、ドレッシングの調味料とまぜる。
⑥器に野菜と牛肉を盛り合わせ、⑤のドレッシングをかける。

サラダにステーキ肉を合わせて、豪華なサラダに!!
ステーキサラダ

発行日／平成19年8月1日
発　行／飛騨牛銘柄推進協議会
〒五〇一－三九二八
岐阜県関市西田原字大河原四四一
関家畜流通センター内
ＪＡ全農岐阜　畜産部　畜産販売課
ＵＲＬ／http://www.hidagyu-gifu.com

平成19年度 飛騨牛銘柄推進協議会活動について

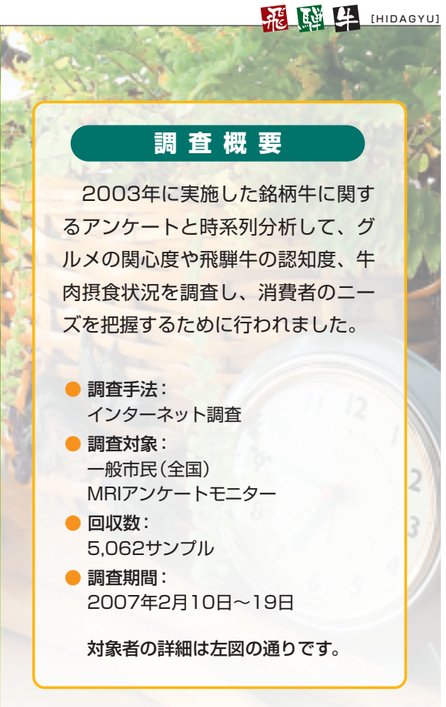
安心できるおいしい牛肉を安定して生産し、消費者に提供するために、
そして更なるブランド普及を目指して次の活動を展開します。

1. 飛騨牛の表示目標を5等級3,500頭、4等級4,500頭とする。
2. 第9回全国和牛能力共進会関連事業への協力・支援
3. 飛騨牛銘柄推進協議会発足20周年記念事業を実施
・記念誌の発行　・記念行事の実施
4. 資質向上に関する事業
・生産者研修会の実施
・登録農家制度の検討　・要領設定　・実施
5. 普及宣伝に関する事業
・宣伝資材製作配布
・新聞　・雑誌等での消費者への宣伝
・会報誌の発行
6. 販売促進に関する事業
・各種フェアへの参加
・共進会　・各種イベントへの協賛
7. 消費流通に関する調査事業
・指定店での利用状況の把握

R100 古紙配合率100%再生紙を使用しています。
PRINTED WITH SOY INK この印刷物は石油系インキではなく、地球に優しい大豆油を使用したインキで印刷されています。

ひだ牛Vol.7_中面台紙 08.3.10 3:46 PM ページ1

銘柄牛に関するアンケート 二〇〇七結果発表② ～銘柄牛認知度調査編～



調査概要

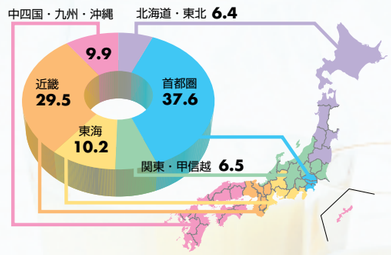
2003年に実施した銘柄牛に関するアンケートと時系列分析して、グルメの関心度や飛騨牛の認知度、牛肉摂食状況を調査し、消費者のニーズを把握するために行われました。

- 調査手法：インターネット調査
- 調査対象：一般市民(全国) MRIアンケートモニター
- 回収数：5,062サンプル
- 調査期間：2007年2月10日～19日

対象者の詳細は左図の通りです。

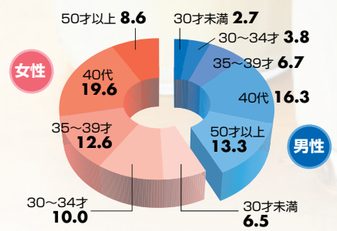
〈 グラフ：対象者 居住地域構成 〉

〈N=5,062〉



〈 グラフ：対象者 性・年代構成 〉

〈N=5,062〉



銘柄認知度

居住地域別 銘柄認知度

		標本数	前沢牛	米沢牛	飛騨牛	松阪牛	近江牛	神戸牛	一つもない
全体		5,062	76.5	90.2	74.4	99.0	85.0	95.5	0.4
居住地域	北海道・東北	322	84.5	95.0	56.8	99.7	79.5	95.0	0.0
	首都圏	1,902	85.9	94.4	75.6	98.5	83.4	94.8	0.4
	関東・甲信越	327	85.9	93.3	78.3	98.2	78.0	91.1	1.2
	東海	517	69.8	87.4	93.2	99.4	84.7	94.2	0.6
	近畿	1,493	66.8	86.2	75.4	99.5	93.5	98.6	0.1
	中四国・九州・沖縄	501	65.1	83.6	55.9	98.8	73.7	93.8	0.4
前回結果(2003年11月)		6,682	60.2	80.9	54.0	99.4	74.5	94.6	0.2

飛騨牛の認知率は74.4%で、前回より大幅にアップしています。地域別に見ると、「東海」で93.2%、「首都圏」「関東・甲信越」「近畿」で75%前後、「北海道・東北」「中四国・九州・沖縄」では55%前後の認知となっています。

摂食経験銘柄

居住地域別 摂食経験銘柄

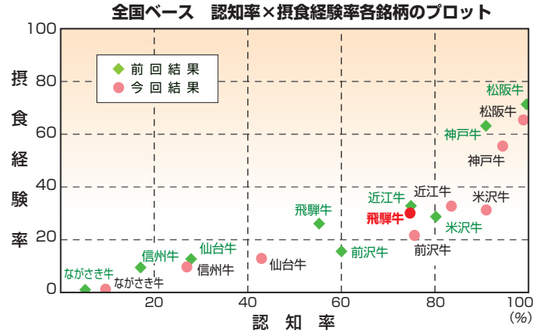
		標本数	前沢牛	米沢牛	飛騨牛	松阪牛	近江牛	神戸牛	一つもない
全体		5,062	21.2	31.1	28.2	65.0	31.8	53.7	17.4
居住地域	北海道・東北	322	32.9	38.5	12.1	40.4	11.5	24.8	31.7
	首都圏	1,902	33.0	44.5	25.1	66.7	27.8	49.0	17.4
	関東・甲信越	327	19.6	37.6	36.1	54.1	25.7	37.9	19.3
	東海	517	9.7	23.0	66.7	73.1	28.0	42.6	12.0
	近畿	1,493	11.5	18.8	25.5	72.6	49.7	76.2	10.5
	中四国・九州・沖縄	501	10.8	16.0	13.0	50.1	14.4	44.9	33.5
前回結果(2003年11月)		6,682	17.2	28.6	24.6	70.1	31.2	61.4	13.4

前回と比較すると、摂食経験率は4%程上回り、伸び率は他の銘柄牛より高くなっています。地域別では「東海」が66.7%と際だって高く、多くの方に摂食経験があるようです。

このデータを元に、飛騨牛の位置づけを見てみましょう。

飛騨牛のポジション

全国ベース 認知率×摂食経験率各銘柄のプロット



前回に比べると、認知率・摂食経験率共に上昇傾向にあります。また、飛騨牛を上回るポジションの銘柄牛との差も、認知率・摂食経験率共に縮まりつつあります。

前号と今号で、銘柄牛に関するアンケートの結果をお伝えしてきました。グルメ志向が一般的になり食への関心が高まる中、飛騨牛は着実に認知率や摂食経験率を高めてきました。今年は飛騨牛が20周年を迎える節目の年。様々なイベントやキャンペーンなどを企画し、より多くの方に“飛騨牛”の魅力を知っていただきたいと考えています。今後の展開にご期待ください！

第9回 全国和牛能力共進会に向けての取組み vol.7

全国和牛能力共進会・鳥取県大会に向けての審査や訓練もいよいよ大詰め。より多くの方に応援していただけるよう、公開での訓練も行われています。ここでは、これまでの取り組みの報告と、今後の予定をご案内します。

5月 候補牛の選考会を開催

正式申込に向けて、巡回審査と選考会を実施しました。

9日(水)、10日(木)、11日(金) 肥育区巡回審査

各農家をまわって審査をし、選抜を行いました。

候補牛巡回

22日(火) 種牛区選考会

ところ：高山市冬頭町 飛騨家畜流通センター

測定と各区個体審査によって、選考が進められました。

美しく1列に並ぶ候補牛

31日(木) (社)全国和牛登録協会への正式申込を完了

種牛区36頭 肥育区39頭

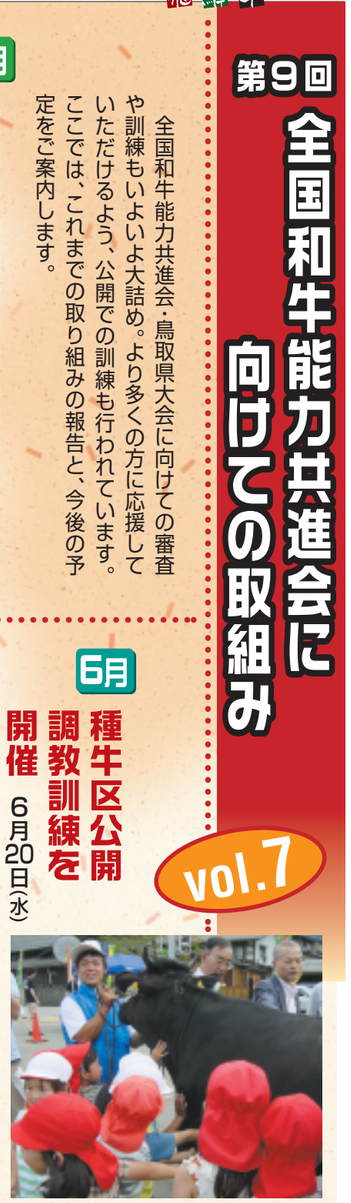
6月 種牛区公開調教訓練を開催

6月20日(水)

ところ：飛騨市古川町 飛騨市役所前駐車場

たくさんの人に見守られながら、公開調教訓練を実施。小さな応援団も登場し、候補者、候補牛共に志気が高まる場となりました。

訓練の様子



一生懸命声援を送る園児たち。

今後の予定

●**公開調教訓練**

7月20日(金) 下呂市 下呂温泉・合掌村
8月7日(火) 高山市 高山市役所前前
9月20日(木) 岐阜市 岐阜県庁前

●**最終選考会 8月22日(水)**

高山市冬頭町 飛騨家畜流通センター

全部位の測定と各区個体審査によって、鳥取全共の出場牛26頭を決定します。

選考に漏れた牛については、
雌 牛…11月14日(水) 共進会
肉 牛…11月25日(日) せり市
を開催予定。

飛騨牛が地域団体商標を取得

近年、特色ある地域づくりの一環として、地域の特産品等の差別化を図るための地域ブランドづくりが全国的に盛んになっています。これらの商標は地域名と商品名からなるものが多く、従来の商標法では識別できないこともありました。そこで、地域ブランドの保護によって事業者の信用を維持し、産業競争力の強化と地域経済の活性化するために、平成17年4月1日より「地域団体商標制度」がスタート。今回、〝飛騨牛〟が特許庁から認定され、地域団体商標を取得しました。

商標登録証