

蔵王山麓でオリジナルブランド「蔵王牛」を育てる 蔵王高原牧場を訪ねました【ソト活#9】 /宮城県・温泉リゾート一の坊

宮城県で温泉リゾートと飲食店などを運営する、株式会社一の坊（本社/宮城県仙台市 代表取締役 高橋 弘行/タカハシ ヒロユキ）では、地元・宮城県をはじめ東北のおいしい食材や地域の文化を宿泊のお客様にお届けできるよう、料理長やスタッフ自らが生産地を訪ね目利きを行う活動「Meet-Up TOHOKU ソト活 一の坊™」（以下：ソト活）を実施しています。

この度、2024年7月22日（月）に第9回目となるソト活を実施し、総料理長と各レストランの料理長達が高橋畜産グループの蔵王高原牧場（川崎育成牧場・宮城蔵王牧場）を訪ねました。数々のブランド牛を育てる高橋畜産グループの蔵王高原牧場からのみ出荷されるブランド牛「蔵王牛」は、蔵王・遠刈田温泉ゆと森倶楽部「ZAO FOOD DINING けやき」で味わえます。



ストレスなく、のびのびと育つ環境づくりを行っている



宮城峡蒸溜所「ニッカウヰスキー」の廃液を使用した飼料づくり

蔵王・遠刈田温泉／ゆと森倶楽部「ZAO FOOD DINING けやき」で味わう「蔵王牛」



お客様がオーダーをしてから調理を開始するフリーオーダースタイル

蔵王高原牧場からしか出荷されない、唯一無二のブランド「蔵王牛」は、温泉リゾートゆと森倶楽部のディナーでお召し上がりいただけます。オーダービュッフェによるフードロス削減のほか、地元食材の使用でフードマイレージ削減にも寄与しています。

ゆと森倶楽部：www.ichinobo.com/yutomori/



◀本プレスリリース詳細はこちらから
（NEWSCASTのページへリンクします）

— お問合せ先 — 株式会社一の坊：営業推進本部
TEL：022-222-0178(平日11：00～16：00) / Mail：press@ichinobo.com
〒980-0013 仙台市青葉区花京院2丁目1-10