

のぎき牛の野崎喜久雄さん カンブリア宮殿出演記念 「のぎき牛特別会席」

二木屋は首都圏でもっとも早くから「のぎき牛」の良さに惚れこみ、通常の会席で使っている「鹿児島牛」の上のクラスとして、創業時からずっと「のぎき牛」の会席(税別13,000円～)を提供しております。カンブリア宮殿で紹介された記念に「のぎき牛特別会席」をつくりました。日本一と称される「のぎき牛」を、この機会にご堪能ください。



※ステーキのイメージです。

▽のぎき牛会席「悠宝」 10,000円 (税・サービス料別)

今までの「和食&のぎき牛」の献立「のぎき」(13,650円)を組み直し、「のぎき牛」を中心に楽しんでいただくための「特別メニュー」です。

●献立／先付・お椀・造里・進肴・煮物・のぎき牛ステーキ60g・お食事・水菓子・甘味・コーヒー

▽のぎき牛特別会席「美味三昧」 17,000円 (税・サービス料別)

「のぎき牛」の世界をより深く知っていただくために、「鹿児島牛とのぎき牛の食べ比べステーキ」と、「のぎき牛のしゃぶしゃぶ」を組み入れた特別メニューです。

●献立／前菜・お椀・のぎき牛と鹿児島牛の食べ比べステーキ(計60g)・氷菓

のぎき牛のしゃぶしゃぶ100g・お食事・水菓子・コーヒー

※両コースとも、ご予約は2名様より2日前までにお願ひします。

※平成28年4月より料金に変更になりました。

●カンブリア宮殿の番組内容

【1次産業にこだわる!世界が目にする和牛王の不屈経営術】

国内のコンクールで数多くの賞を受賞!輸入牛肉の自由化や大洪水の被害といった逆境を乗り越え、世界から注文が殺到する和牛を育てる鹿児島の男。その不屈の経営術とは?

●インタビュー / 村上龍・小池栄子 ゲスト / 農業生産法人のぎき社長 野崎喜久雄

●放送日 テレビ東京系 2015年2月12日(木)夜10時30分～夜11時24分

●番組内容 輸入牛肉の自由化や大洪水の被害…そんな逆境を乗り越え、世界から注文が殺到する和牛を育てる男がいる。鹿児島県薩摩川内市で和牛の大規模肥育を営む野崎喜久雄だ。もともと地方の小さな牛の肥育農家だった野崎は、これまで数々の逆境に見舞われてきたが、その都度、打開策を打ち出して成長を実現させてきた。

野崎の経営する農業生産法人で育てた牛は、肥育期間が通常より約3ヵ月短いにもかかわらず、極上の肉質に仕上がりと、国内のコンクールでも数多くの賞を受賞してきた。なぜ野崎は、同業者がうらやむ牛を育てることができるのか?そして、苦難にさらされながらも「1次産業」にこだわってきたのか?世界が目にする和牛王・野崎の不屈の経営術と、野崎が生み出した独自すぎる牛の育て方を徹底取材した。

日本国登録有形文化財 会席料理 二木屋

さいたま市中央区大戸4-14-2
TEL048-825-4777 FAX048-831-2452
<http://www.nikiya.co.jp>

お申し込みは
お早めに

048-825-4777 二木屋まで