



愛知みなみの魅力を存分に味わって“焼肉処 若葉亭”で 愛知みなみフェア2月1日よりスタート！

JA 愛知みなみと JA あいち経済連は、2月1日（土）～2月28日（金）に、JA あいち経済連直営焼肉店「焼肉処 若葉亭（豊橋駅東口店）」で『JA 愛知みなみフェア』を開催します。同フェアは、JA 愛知みなみの農畜産物を“もっと身近に感じてもらいたい、味わってもらえる機会を提供したい”という思いから開催しています。フェアの期間中は、田原市管内で生産された畜産ブランドや旬の野菜を楽しむことができる特別メニューを特別価格でお召し上がりいただけます。

--- 愛知みなみフェア詳細 ---

■開催期間：令和7年2月1日（土）～2月28日（金）

■開催場所：焼肉処 若葉亭 豊橋駅東口店

愛知県豊橋市大橋通1丁目83 ニッポンレンタカー2F



■特別メニュー

①JA 愛知みなみ特別コース 3,200円（税込）

食前酒、前菜3種盛り、セットサラダ、
「あいち愛とん」のロース・バラ、
「あつみ牛」または「田原牛」の2種盛り、季節の焼き野菜、
ごはん、牛すじスープ、どうまいヨーグルトイチゴ添え



②JA 愛知みなみ特別盛り合わせ 4,400円（税込）

あいち愛とんのバラ・ロース、
「あつみ牛」または「田原牛」2種盛り、
季節の焼き野菜、生ソーセージ、
チーズフォンデュ、どうまいヨーグルトイチゴ添え



※JA 愛知みなみ管内産の食材

豚肉	「あいち愛とん」
牛肉	「あつみ牛」、「田原牛」
乳製品	どうまいヨーグルト
青果	キャベツ、ブロッコリー、トマト、ミニトマト

【焼肉処若葉亭（豊橋駅東口店）概要】

営業時間

ランチ 11:30～14:30 (LO.14:00)

ディナー 17:00～22:00 (LO.21:00)

定休日：年末年始

愛知県産ブランド牛・豚などの食材にこだわ
る JA 直営焼肉店。

平成23年にオープン。

【取材対応について】

■対応日時：1月27日（月）15:00～

■実施場所：焼肉処 若葉亭 豊橋駅東口店

〒440-0076

愛知県豊橋市大橋通 1-83




（JR 豊橋駅東口北側 ニッポンレンタカー2F）

※取材を希望される方は事前にご連絡をお願いします。




JA 愛知みなみ 総合企画部 組合員課 担当：尾川 TEL：0531-34-0375

JA あいち経済連 食肉部 食肉総合課 担当：石川 TEL：0532-23-3074



JA 愛知みなみフェアで提供のブランド肉

<p>あつみ牛</p>		<p>温暖で豊かな自然の渥美半島で育てられる高品質な交雑牛。専門家の指導のもと安全な飼育管理を実践し、専用飼料「あつみ牛シリーズ」を与え、育てられます。</p> <p>口の中でとろける旨味と、こくのある深い味わい特長で、ステーキ・しゃぶしゃぶはもちろん、さまざまな牛肉料理に合います。</p> <p>◆生産：JA 愛知みなみ管内の「あつみ牛推進協議会」の登録生産者 5戸の農家で約 1,500 頭を育てています。</p>
<p>田原牛</p>		<p>飼料を統一し、自家生産の子牛を中心に肥育した交雑牛。農家の半数以上は酪農家で、自分の農場で産まれた子牛を中心に、足りない牛については「あいち家畜市場」等で生産者の情報がしっかりとした子牛だけを導入して育てています。遺伝子組換えをしていない飼料（主原料）を、マニュアルに基づいて与えています。</p> <p>◆生産：JA 愛知みなみ管内の「田原牛肥育倶楽部」の登録生産者 田原市内の 10 戸農家で約 2,000 頭を育てています。</p>
<p>みなみ愛とん</p>		<p>愛知県または JA グループが開発した優良な 3 品種を交配した三元豚を、高い飼育技術を持つ限定された生産者が、統一した専用飼料で育てた豚。</p> <p>温暖な気候に恵まれた田原市の緑豊かな環境のもとで、生産会所属の生産者が、決められた同じ飼料で育てることで、常に一定のおいしさを保っています。</p> <p>◆生産：JA 愛知みなみ管内の「高品質豚生産会」の登録生産者</p>

その他、若葉亭で提供するブランド肉

<p>みかわ牛</p>		<p>「みかわ牛出荷者協議会」の登録生産者が生産した黒毛和牛の中でも、特に肉質が優れた 4 等級以上の牛のみに与えられるブランドです。まろやかな舌ざわりとジューシーな肉質は、味わうほどに旨みを増します。飼料を厳選し、豊かな愛知の自然の中で、たっぷりと手間をかけて丁寧な育てられ、生産から加工まで徹底した衛生管理を行っています。</p> <p>◆生産：愛知県内の「みかわ牛出荷者協議会」の登録生産者</p>
<p>あいち牛</p>		<p>ホルスタイン種（メス）と黒毛和種（オス）を交配した交雑牛で、両親の特徴を受け継いでおり、和牛よりもお値打ちな価格でお届けしています。やわらかな肉質でありながら、赤身肉本来の旨味が堪能できます。</p> <p>◆生産：愛知県内の登録生産者</p>
<p>みかわポーク</p>		<p>愛知県または JA グループが開発した優良な 3 品種を交配した三元豚を、高い飼育技術を持つ限定された生産者が、統一した専用飼料で育てた豚。その中でも肉質や脂肪のつき方が優れた豚肉だけが、「みかわポーク」に認定されます。きめ細かな肉質と上質な脂が特徴で、品質・食料自給率向上のために飼料用米も与えています。</p> <p>◆生産：愛知県内の登録生産者</p>

JA 愛知みなみについて

 	<p>JA 愛知みなみは、愛知県の南部、渥美半島に位置する田原市を管内としています。暖流の影響で冬期も暖かい温暖な気候の地域であり、肉牛・豚の肥育、酪農が盛んな地域です。また青果物や花きも、多くの品目を県内はもちろん全国有数の産地として生産しています。</p>
---	--