

ゆうげんてい きらめき
叙々苑グループの最高峰“游玄亭”にて「煌フェア」を開催！

焼き肉レストラン叙々苑グループの最高峰“游玄亭”において、今年8月に誕生した“おいしさ”に着目した全国初の基準で厳選した新ブランド「常陸牛 煌」を提供する、「煌フェア」を2024年1月29日（月）から開催します。

「游玄亭」で銘柄名を冠したフェアを開催するのは今回が初。
ぜひこの機会に、「常陸牛 煌」の極上のおいしさをお楽しみください。

「煌フェア」概要

期間：2024年1月29日（月）～2月29日（木）

店舗：游玄亭 8店舗

（首都圏）赤坂店／銀座並木通り店／新宿店／
西麻生本館／有楽町マリオン店

（中 京）名古屋店

（関 西）ホテルニューオータニ大阪店／京都店

期間中、特別メニューとして

「常陸牛 煌」のヒレ、サーロイン、リブロースをご提供。

※詳細は1月25日頃に、叙々苑HPにて公表される予定です。

※游玄亭各店舗HPよりお席のご予約ができます。

游玄亭HPはこちらから⇒



ヒレ



サーロイン



リブロース

ひたちぎゅう きらめき
【常陸牛 煌 とは】

茨城のブランド和牛である常陸牛の中から、おいしさを追及して選び抜いた新ブランド。風味やくちどけの良さに関わる「オレイン酸」や、口当たりの良さに関わる「霜降りの細かさ（小ザシ）」など、厳しい基準を満たしたものが認定されます。食べた瞬間に、和牛ならではのうま味や芳醇な香りが感じられ、極上のおいしさを実感できます。

< 認定基準 >

- ①茨城生まれ茨城育ち
- ②月齢30カ月以上
- ③歩留等級はA等級のみ
- ④オレイン酸比率5.5%以上
- ⑤小ザシ指数110以上

常陸牛 煌
kirameki



【問合せ先】

茨城県営業戦略部販売流通課 担当：中原・益子
TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969
E-mail:hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp