

2022年11月22日  
日本ホテル株式会社  
ホテルメトロポリタン 川崎

## 第12回全国和牛能力共進会にて4大会連続内閣総理大臣賞受賞の宮崎牛 11月29日「いい肉の日」よりJREMALLでの宮崎牛販売開始

ホテルメトロポリタン川崎（運営／日本ホテル株式会社、総支配人／金田文典）は、JR東日本が運営するECサイト「JREMALL」にて、宮崎牛の取り扱いを始めます。川崎市が宮崎県と行政連携をしていることから当ホテルでは毎年宮崎フェアを開催しているほか、宮崎県の日向夏を使い川崎市内で醸造されたオリジナルクラフトビールを販売するなどの企画を実施しています。その一環として、ECサイトでも宮崎牛の取り扱いを始めることとなりました。

宮崎牛は、和牛のオリンピックとも呼ばれる「第12回全国和牛能力共進会」にて史上初の4大会連続で内閣総理大臣賞を受賞した「おいしさ日本一」を誇るブランド牛です。

今回、立体凍結により美味しさが保たれる「宮崎牛おひとり様用焼肉セット」「宮崎牛ロースステーキ250g1枚／または250g2枚」の販売を始めます。上質な宮崎牛で、上質な時間を楽しんでいただきたいと思います。



### ■ 宮崎牛の定義

「宮崎牛」とは、宮崎県内で生産肥育された黒毛和種で、（公社）日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級が4等級以上のもので、県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつものを指します。

### ■ 販売開始日

2022年11月29日10時より

### ■ 商品名および価格 ※価格には消費税が含まれています。※送料込み

「宮崎牛ロースステーキ 1枚（250g×1枚）」 6,500円

「宮崎牛ロースステーキ 2枚（250g×2枚）」 9,600円

「宮崎牛おひとり様用焼肉セット（400g）」 6,930円

### ■ 商品詳細 URL

<https://kawasaki.metropolitan.jp/feature/miyazakibeef.html/>

### ■ 食肉加工元

◇株式会社ミヤチク 宮崎加工センター：宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂井手下 11375-3

以上