



ここにしかない
無角との出会い

シエフの会
むかくと

牧場ツアーで無角和牛の生産現場を知り、シエフの調理で牛肉を美味しくいただく。

命が食べ物になるまでの流れを、シエフと共に間近で見て感じることで、食べるとはどういうことかを考える機会に。

阿武町だからこそ実現した、無角和牛を深く知り、味わうことのできる、特別な時間を過ごしませんか。

vol.01

無角和牛 × 彦六又十郎



2022.11.19 sat
ABU town

シエフ



岡本智之

1980年岡山県備前市生まれ。27歳で独立後、34歳で経営していた2店舗を売却。その後、イタリア、ポルトガル、ペルーの計5店舗のレストランで修行。帰国後、子育てを中心に生活し、2018年に地域おこし協力隊として萩に移住。退任後は「彦六又十郎」を開業。日々、田舎の価値を高めるために奮闘中。

無角を楽しむコース(予定)

シエフと回る無角ツアー

無角コース7品程度、ペアリングドリンク付

税込¥10,000/人

定員10名程度(先着順)

※お支払いは当日現地にて。現金のみ。

スケジュール

- 13:50 集合・受付
- 14:00-16:00 牧場でシエフと無角ツアー
- 16:00-17:00 休憩時間(宿泊者はチェックイン)
- 17:00-19:00 コース料理のお食事
- 19:30-21:00 焚き火を囲んでシエフとの交流会
- 11/20 11:00 チェックアウト(宿泊者のみ)

キャンプ宿泊(希望者のみ)

ご希望の方は、会場隣接のキャンプ場「ABU CAMPFIELD」にご宿泊いただけます。税込¥22,000円/1組2名、1名追加につき+税込¥5,000(最大4名まで)。宿泊費には、ツールームテント・シュラフ(寝袋)・テーブル・チェア・焚き火台(薪含む)が含まれ、設営はスタッフにて行います。

無角ツアー

一般の方は普段立ち入ることのできない飼育現場にシエフと一緒に入り、日本一希少な和牛と出会うことができます。飼育方法のこだわりや豊かな環境について、このツアーでないとは聞けない無角和牛のあれこれを学ぶことができます。餌やり体験も可能です。※牧場までの移動は自家用車となります。

無角和牛とは?

その名の通り角の生えない牛で、和牛と認められている4品種のうちの1品種。全国的に見ても山口県のみで約200頭しか飼育されておらず、頭数の割合は和牛全体の約0.01%という希少な品種。そのうち阿武町では約140頭を飼育しています。サシの少ない赤身肉で、噛むことと肉汁を楽しめる特徴の和牛です。

詳細・ご予約はこちら

- 〈主催〉あぶクリエイション
- 〈共催〉無角和種振興公社
- 〈協力〉彦六又十郎
- 〈問い合わせ〉080 3055 4336(彦六又十郎)



会場・アクセス

ビジターセンター内テストキッチン
(道の駅阿武町隣接)
〒759-3622 山口県阿武郡阿武町奈古 2248-1
※萩から国道191号を益田方面へ約30分。
益田から国道191号を萩方面へ約55分。