

2024年11月1日

株式会社ヌルボン

糸島市の高校生が育てた牛をヌルボングループ店舗で提供！

株式会社ヌルボンは、福岡県立糸島農業高等学校の動植物活用科の3年生・2年生が育てた博多和牛を使った料理の提供を行います。糸島産の食材を使用したお店から地域の魅力を「美味しく」届けることで糸島・福岡及び九州を元気にしたいという思いで実施します。

■販売期間：2024年11月2日（土）～ 無くなり次第終了

■対象店舗・提供メニュー ※表示価格は全て税込みです。

【糸島焼肉 ^{あかつき} 暁】

福岡県糸島市南風台 8-2-1 / TEL 092-330-8802

営業時間 平日 11:30～15:00、17:00～22:00 / 土日祝 11:30～22:00



本日の和牛ランチ (2,178円)



暁自慢のおまかせ和牛3種盛り (2,838円)

※上記商品以外にも取り扱いがございます。詳しくは店舗にお問い合わせください。

【ステーキガーデン糸島風の丘 ^{かぜ おか}】

福岡県糸島市南風台 8-2-1 / TEL 092-330-8800

営業時間 平日 11:30～15:00、17:00～22:00 / 土日祝 11:30～22:00



邱コース (4,950円) ※ディナーのみ提供

■ご予約について

①ネットでのご予約

ヌルボン公式ホームページよりご予約いただき、予約画面の、「その他のご要望」の欄に”糸島農業高校の博多和牛希望”とご入力ください。

ヌルボン公式 HP <https://www.nurubon.co.jp/index.html>

②お電話でのご予約

スタッフに、“糸島農業高校の博多和牛希望”とお伝えください。

【参考資料】

■糸島農業高等学校が育てた牛について

福岡県立糸島農業高等学校の学生たちは、牛の飼育を通じて食材の大切さ、命の重み、そして食材を無駄にしない姿勢を学んでいます。牛の生産は、ただ育てるだけではなく日々の世話や餌の管理、環境への配慮など多くの労力を必要とします。学生たちが一から学びながら愛情を注いで育てています。



■糸島農業高等学校牛の販売計画について

- | | | |
|---------------------|-----|--|
| 11月2日(土) | ・・・ | 同校の文化祭にて販売 |
| 11月2日(土)～(無くなり次第終了) | ・・・ | (株)ヌルボンでの食事提供
(提供店舗：糸島焼肉 暁、ステーキガーデン風の邸) |
| 12月13日(金)～15日(日) | ・・・ | 博多駅在来線中央改札口前スペースでのイベントで販売 |

※博多和牛について

博多和牛は博多和牛生産者として登録された農家が、主に九州の子牛産地から購入して、概ね20ヶ月間丁寧に育てた和牛です。県内産の稲わらを主食とした良質な飼料で育てられた「やわらかくてジューシーな美味しさ」が評判のお肉です。

