米沢市報道資料

学園都市推進協議会共催　米沢牛丼提供事業
「米沢ぎゅ～っと堪能！学園都市牛丼スペシャル DAY」
を実施します

令和8年10月27日
地域振興課若者支援担当

電話　22-5111(内線2808)

このたび、学園都市推進協議会では、市内の大学生に米沢牛を味わう機会を提供し、米沢の食の魅力を知り、地域への愛着を育むことを目的として、米沢牛丼提供事業を実施します。

つきましては、当日の取材及び報道にご協力くださいますようお願いいたします。

記

	山形大学工学部	米沢栄養大学 米沢女子短期大学
(1)日時	10月29日(木)	11月5日(木) ・ 11月13日(金) 11月17日(火) ・ 11月26日(木)
	10:15～15:00(ラストオーダー14:45) 16:00～18:30(ラストオーダー18:15)	各日11:30～13:00 (食券販売は10:00～12:50)
(2)場所	山形大学生協工学部食堂 techC	米沢栄養大学・米沢女子短期大学 学生食堂
(3)対象	山形大学米沢キャンパスに所属する学生	米沢栄養大学、米沢女子短期大学に所属する学生
(4)提供数	900食	各日100食
(5)提供価格	500円(税込)	500円(税込)
(6)その他 (大学独自の取組)	教職員には1,200円(税込)で提供します。	JA全農山形から果物をご提供いただき、牛丼に加え、庄内柿、シャインマスカット、ラフランス、リンゴのうちいずれか一つを味わっていただけます。
	主催:山形大学生活協同組合工学部食堂 techC 共催:山形大学工学部、学園都市推進協議会 協力:株式会社米澤佐藤畜産	主催:山形県公立大学法人 共催:学園都市推進協議会 協力:株式会社米沢牛黄木、JA全農山形

米沢ぎゅ～っと堪能！学園都市牛丼スペシャルDAY

令和8年10月29日(木)

900食限定！

米沢牛丼

好評につき
今年も開催！

￥500





最高級の牛肉ブランドとしてその名を誇る『米沢牛』

その歴史と旨味をぎゅ～っと堪能せよ！

主催：山形大学生活協同組合 工学部食堂techC

共催：山形大学工学部、学園都市推進協議会　協力：米澤佐藤畜産

米沢牛たっぷり。

米沢牛は、
１５０年の歴
史を誇る米沢
の名産。
きめ細かい霜
降りと芳醇な
旨味が特徴の
高級和牛。



【提供日】
十一月五日（木）
十一月十三日（金）
十一月十七日（火）
十一月二十六日（木）

米沢ぎゅ～っと堪能！
学園都市牛丼スペシャルDAY

「今年の牛丼、ちょっと違うぞ。JA全農山形さん
牛丼とあわせ、からも『うまい！』の贈り物。」

庄内柿、**シャインマスカット**、**ラフランス**、**リンゴ**
いずれか
ひとつ
ご提供！

米沢牛丼

各地で妙炊柔じ特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれで特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
各地で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
各地で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
各地で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
各地で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
各地で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中でとろける旨みが特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中でとろける旨みが広がる、特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
各地で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中でとろける旨みが広がる、まさに特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中でとろける旨みが広がる、まさに至福特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
各地で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中でとろける旨みが広がる、まさに至福の特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中でとろける旨みが広がる、まさに至福の一特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
各地で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中でとろける旨みが広がる、まさに至福の一杯特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。
至広で妙炊柔じ特製の甘辛だれでじっくり煮込んだ柔らかな肉が、炊きたてご飯と絶妙に絡み、口の中でとろける旨みが広がる、まさに至福の一杯です特牛を米沢牛の霜降り肉を贅沢に使用した牛丼。

５００円

各日限定１００食

主催：山形県公立大学法人 共催：学園都市推進協議会 協力：米沢牛黄木、JA全農山形