



福島牛を食べて、地元の観光地を巡って、美味しく、楽しくふるさとを味わおう！

食べて！買って！

旅気分ふくしま



買う あぐりあ 福島牛を新鮮野菜と一緒に味わおう

郡山市西部の郊外に、2021年3月にオープン。東北自動車道郡山南1Cにも近く、休日にはドライブ感覚の家族連れも多く訪れます。観光バスもとめられる広い駐車場を備え、店内にはレストランやカフェもあり、のんびり買物や食事を楽しむのもいいですね。直売スペースでは、地元の米や野菜、肉、惣菜、さらに魚や菓子も揃い、食材の買物はすべてOK。購入した米は無料で精米もできます。福島牛も部位ごとに使いやすいパックで販売しています。「ぜひ、おいしいお肉をおいしい野菜と合わせてどうぞ」と店長。

ドライブイン感覚の農産物直売所



あぐりあ (JA福島さくら農産物直売施設)
住所 〒963-0112 郡山市安積町成田1丁目20-1
電話番号 024-945-7483
営業時間 10:00~19:00
定休日 無休(1/1~4を除く)
※感染症の拡大状況により、営業日、営業時間などの変更がある場合がございます。

【郡山カルチャーパーク】で遊ぶ！



◆郡山カルチャーパーク
ジェットコースターやゴーカート、観覧車など11種類のアトラクションがある遊園地をはじめ、屋内遊び場もあり家族連れに大人気！



【温泉】で癒す！
◆安積町成田は温泉がいっぱい！
日帰り温泉もお楽しみいただけます。

猪苗代ならではの【食】・【歴史】・【自然】をまとめて楽しむ！



肉のおおくぼ



◆野口英世記念館
医学者野口英世の生涯と研究業績を、たくさんの写真と資料で紹介。リアルな博士ロケットからお話も聞けます。



肉のおおくぼ 希少部位も揃えたこだわりの福島牛取扱店

猪苗代町内で80年以上続く老舗精肉店。2019年秋、落ち着いたBGMの似合うシックな店舗にリニューアルしました。会津ブランド認定の馬刺しやエゴマ豚など県内産の肉にこだわり、さらに加工食品や手作りの惣菜も評判です。福島牛もステーキや焼肉など用途に合わせて、マシンカットや手切りで切り方も量も自由自在。「ねきたい」や「ぎぶとん」など希少部位も揃えています。国道49号線沿い、野口英世記念館近くの直営店「会津ブランド馬刺し専門店 久保商店」も、近くを訪れた際にはぜひ立ち寄りいただけます。

おいしい福島牛を召し上がれ

わ@

はぐくむ輪、おいしい和 福島牛Magazine

2021年10月20日発行 vol.3



届きたい♡
食卓に
福島牛を
美味しい
安心・安全で



我ら、福島牛 サポーターズ



⑤福島牛とたっぷりきのこのませ御飯

- 材料(3~4人分)
 - 福島牛薄切り肉:200g
 - しめじ:1パック ●しいたけ:6個
 - まいたけ:1パック ●きくらげ:5枚
 - にんじん:50g
 - ごんなん:10個(お好みで) ●水菜:少々
 - 調味料:みりん醤油 200cc (みりん2:醤油1を合わせたもの)
 - 温かいごはん:600g
- 作り方
 - ①食べやすい大きさに切った牛肉、にんじん、きのこ、きくらげを鍋に入れ、みりん醤油で煮付ける。
 - ②①を冷まし、温かいごはん汁と混ぜ合わせる。
 - ③器に盛り付け、刻んだ水菜をのせる。
- ポイント
 - ◎牛肉は一度茹でてあく抜きをしましょう。
 - ◎みりん醤油は、作っておけば煮物や炒め物、照り焼きなど何にでも応用できます。



味の味を
味を合わせるため、
煮付けた後に
冷まします。

レシピは
福島牛販売促進協議会
ホームページで公開中

遠藤 真人さん
福島牛焼肉(牛豊)
朝日店 料理長

「牛豊」朝日店は、地元の銘柄肉である福島牛やふくしま焼肉、麓山高原豚、そして敷地内にある「愛情館」の新鮮野菜をたっぷりいただける焼肉店。ランチで、ディナーで福島の農畜産物を味わってみては。

福島牛焼肉「牛豊」朝日店
住所 郡山市東白2丁目3-34
電話番号 024-934-4129
営業時間 11:00~14:00(土日祝日11:00~14:00)
17:00~22:00(土日祝日17:00~22:00)
※ラストオーダーは各30分前
※感染症の拡大状況により、営業日、営業時間などの変更がある場合がございます。
●定休日 毎週水曜日(年末年始は除く)



福島牛の「輪」数珠つなぎ!!

福島牛は「販売店・料理指定店」、「卸売指定店」そして、「畜産農家」の3者の協力で皆さまの食卓にお届けしています。今回は、古殿町の生産農家「青柳畜産」をスタートに、信頼する「福島牛の作り手」を数珠つなぎで紹介してもらいました!



青柳畜産 育てた牛が、地元で消費されることがやがて!

古殿町で3代続く青柳畜産は、400頭もの牛を肥育する大規模の畜産農家。健康で餌をたくさん食べるための仔牛の腹づくりに力を注ぎ、一般的に25~28カ月で出荷される牛も多い中、30~32カ月と時間をかけながら納得のいく牛を育てています。そうしたこだわりの背景には、卸売店や販売店と一頭買いで繋がる強い信頼関係があります。「自分が育てた牛が地元で消費されることは生産者にとっても大きなやりがい! 高く評価してくれる仕入れ先があるからこそ、効率ではなく品質重視の生産ができるんです!」



信頼しあえる仲間と良質な牛を育てています



自然豊かな古殿町のこだわりの肥育環境



【古殿町】
青柳畜産
青柳 陽介さん

丸戸産業で目利きや流通の研修を積んだ後、青柳畜産へ、県内を代表する若手の飼育農家として数々の賞を受賞し、独自のブランド牛「青柳牛」の評価も高い。

「たくさんの方々に教わった丸戸産業さんを紹介したいと思います!」

福島牛販売促進協議会
ホームページでも
ご覧になれます



丸戸産業 一頭買いと 確かな目利きで 美味しさの地産地消を。

「たっぷり脂がのった霜降り肉って見た目は綺麗で美味しそうに見えますが、本当は少し赤身がかった肉の方が断然美味しいんです」。目利きのポイントについて見た目よりも食べた時の美味しさ重視だと話す本多さん。肥育農家の青柳さんは過去に丸戸産業で修行を積んだ経験から両社の関係性は深く、一頭買いによって質の高い肉を地産地消する流れができています。もちろん、販売店が求める肉の特徴についても細かく熟知。福島牛の美味しさのバトンはこちらで引き継がれています。



福島牛販売促進協議会
ホームページでも
ご覧になれます

【郡山市】
丸戸産業
本多 優太さん

卸売指定店として長年に渡って福島牛の流通に携わる傍ら、近年ではネット販売や店頭販売にも注力。消費者に直接福島牛の美味しさを伝える機会を積極的に設けている。

人気焼肉店の
おいしさの理由を
調査しちゃうぞ!

焼肉ダイニング 天心 福島牛の美味しさは 全国的にもトップクラス!

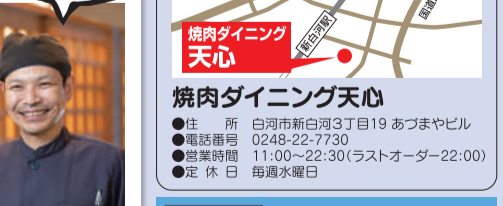
白河市の「天心」は、精肉店直営の大人気の焼肉店。最高ランクの福島牛を地元で安定して提供する場を作るため、生産者や卸売店と連携を図った一頭買いの仕入れにこだわっています。「店にとっては質の高い肉を常に提供できるのがメリット。生産者と意見交換する機会も増え、要望にも応えてもらっています」。こうして提供される福島牛は、全国的なブランド力を誇る米沢牛と比べても美味しさは引けを取らず、それでいて価格はお得! お店の看板メニューとなっています。



「こだわりの目利きで仕入れた肉をさらに1か月ほど熟成させてから提供しています」と店長の古川さん。旨みが究極に凝縮した福島牛は絶品です!

【白河市】
焼肉ダイニング天心
古川 利和さん

「焼肉ダイニング天心」は、精肉店直営の大人気の焼肉店。最高ランクの福島牛を地元で安定して提供する場を作るため、生産者や卸売店と連携を図った一頭買いの仕入れにこだわっています。「店にとっては質の高い肉を常に提供できるのがメリット。生産者と意見交換する機会も増え、要望にも応えてもらっています」。こうして提供される福島牛は、全国的なブランド力を誇る米沢牛と比べても美味しさは引けを取らず、それでいて価格はお得! お店の看板メニューとなっています。



福島牛販売促進協議会
ホームページでも
ご覧になれます



畜産農家 訪問 育む人

たくさんの生産者の努力と情熱でつくられている福島牛。生産者の方に福島牛にかける想いを聞きにいきました。



▲牛たちは安達太良山の麓、田畑が広がる自然豊かな場所です



生後2日目の仔牛、母牛と一緒に穏やかに成長させます▶

生まれただけの仔牛から長期間の飼育になるので、やはり愛着はわきますね。

育む人 File.5 福島県内初、肉牛のJGAP認証牧場。繁殖・肥育一貫経営で高品質の「福島牛」を。



【大玉村】
野内牧場
野内 和幸さん

1967年5月10日大玉村生まれ。会社務めを経て1990年、33歳で就農。2021年3月、家畜・畜産物のJGAP認証で県内初の取得。

安達太良山の麓、おいしい米の産地としても知られる大玉村で、野内家では和幸さんの先代から牛を飼っていたそうです。ずっと肥育を行っていましたが、和幸さんは就農して間もなく牛舎を建て替え、繁殖にも取り組み始めました。現在は繁殖・肥育一貫経営で、より品質の高い福島牛の生産を目指しています。整然と区分けされた牧舎では、生まれたばかりの仔牛から近く出荷を迎える牛まで、30頭一貫経営の場合、親がはっきりしているの、生まれた仔牛の特性(肉質や性格、大きくなるかどうか)を肥育段階で活かすことができるそうです。野内牧場ではまた、

稲わらや牧草の粗飼料も地元産のものを用い、さらに添加飼料にもこだわり、自ら納得のいく飼育を行っています。野内牧場は2021年、福島牛の生産者として初めて、食の安全や環境保全に配慮した農場に与えられる「JGAP」を取得しました。「風評被害の払拭、そして他の農場との差別化を図るため、また、福島県がGAP取得に力を入れていたこともあり、認証を受けるには牛の飼育環境や飼料、水、さらに労働環境にいたるまで100以上ものチェック項目があり、それらをクリアした野内牧場には、より安全で環境にもやさしい牧場である「お墨付き」が与えられたということです。



稲わらも地産地消なんだから

福島牛販売促進協議会
ホームページでも
ご覧になれます



Bon appetit! プロ直伝 福島牛レシピ

⑥牛バラ肉と根菜いろいろのポトフ 生姜風味

●材料(4人分)
●牛バラ肉 ブロック:500g
●大根、にんじん、ごぼう、かぶ、さといも、きのこ、青み野菜:各適量
●水:1000cc
●顆粒スープの素:15g
●生姜:3g
●塩、黒胡椒、料理酒、薄口醤油、旨味調味料:各適量
●香味野菜(たまねぎ、にんじん、長葱の青い部分、生姜など):適量

●作り方
①牛バラ肉に塩、黒胡椒をまんべんなく振り、1時間位おく。
②フライパンを熱し、牛バラ肉のすべての面に焼き色を付ける。
③水と料理酒、香味野菜、②の肉を鍋に入れ、アクを取りながら煮込む。
④柔らかくなるまで煮込んだ後、スープの素、塩、薄口醤油、旨味調味料で味をととのえて冷めるまでそのまま置く。
⑤適宜カットしてポイルした根菜類ときのを④のスープで煮る。
⑥肉を一口大にカットし、⑥と青み野菜を盛り付け、生姜で香りづけしたスープを注ぐ。

●ポイント
◎肉に竹串がスッと通るくらいまでしっかり煮込みましょう。一度冷ますことで中までしっかり味が染みこみますよ。
◎旬の根菜類ときのに体を温める効果のある生姜を加えた、これからの季節にぴったりの具だくさんの和風スープです。

川崎 雅一さん
展望レストラン
「Ki-ichigo」
(さいちご) 料理長

「ふくしまの旬のうまいもの」を豊富に使用した、大地の恵みと季節の趣向を五感で楽しめる創作和食料理を提供している「Ki-ichigo」。極上の福島牛をふんだんに使った福島牛のコースも評判です。

展望レストラン
「Ki-ichigo(さいちご)」
●住所 福島市三河町1-20
●電話番号 024-536-6158
●営業時間 11:30~14:30、17:30~20:30
(ラストオーダーは30分前)
●定休日 不定休

レシビは
福島牛販売促進協議会
ホームページで公開中

あなたも目利きに! 部位で楽しむ 福島牛

あなたも目利きに! 部位で楽しむ 福島牛

肉質を代表する高級部位!

●どんなお肉? おすすめ料理は?
牛の背側の筋肉部分にあたるリブロースは、適度についた脂身の甘みとキマがごまかぬ柔らかな肉質から、サーロインと並ぶ高級部位として人気があります。スジも少なく長時間焼くことで甘みが増すのもリブロースの特徴。肉本来の旨みを味わうステーキやローストビーフの他、焼肉やすき焼き、しゃぶしゃぶなどにもおすすめです。また、冷めても肉質の旨みが楽しめることから、サンドイッチにも適しています。

猪又 直美さん 鳥久精肉店 本店

鳥久精肉店 本店
●住所 福島市相馬市中央寺町60
●電話番号 0244-35-2929
●営業時間 8:00~19:00
●定休日 水曜日

福島牛販売促進協議会
ホームページでも
情報公開中