



食べる
ki-ichigo

**天空のレストランで
 絶品福島牛に舌鼓♪**

福島駅西口から徒歩3分の便利な立地と福島市の街並みを悠然と見渡せる地上60mからの抜群の眺望が人気の「ki-ichigo」。ふだん使いのランチから人生の最高の日を祝うウエディングまで、老若男女問わず幅広いシーンで支持され、今年で20年目を迎えました。この開放的なロケーションでいただけるのは、「食食健美」をコンセプトにした創作和食料理の数々。
 本格的な松花堂弁当や福島の食材や名物をふんだんに使用した御膳など、季節ごとに内容が変わるのも人気の理由です。もちろん、福島牛を使ったメニューも充実！ステーキや焼ききなどからメインを選べる「ふくしま美食コース」は特別な日にぴったりです。



「ふくしまの旬のうまいものを五感で楽しんでください」と川崎雅一料理長



展望レストラン「ki-ichigo (きいちご)」
 □住所 福島市三河南町1-20 コラッセふくしま12F
 □電話番号 024-536-6158
 □営業時間 11:30~15:00、17:30~20:30 (ラストオーダーは各30分前)
 □定休日 不定休
 ※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。

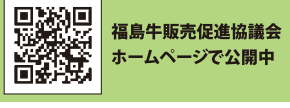
古閑裕而ゆかりの地を歩く



◆古閑裕而記念館とメロディーバス
 2021年3月にリニューアルした記念館は、「古閑メロディー」と古閑裕而さんの功績をたどることができます。市内では「古閑メロディー」が流れる、メロディーバスも運行されています。



◆ひと足伸ばして温泉めぐりも
 坂元温泉・土湯温泉・高湯温泉など、ちょっと足を伸ばせば、歴史ある温泉も楽しめます。



We Love Fukushima Beef



**安心・安全で
 美味しい
 福島牛を
 お客様に
 届けるために！**

県内でも早く桜の便りが届きます



◆松ヶ岡公園
 いわき市内でも古い公園である松ヶ岡公園は、桜の名所として人々の憩いの場となっています。また、幕末、老中として活躍した平藩主安藤対馬守の銅像や、天田庵彫りもあります。



◆いわきアリオス
 いわき芸術文化交流館アリオスにある中央公園。春には桜が咲き、人々が憩いに訪れます。



美味しさの秘密は品質へのこだわりと注文を受けてからのカット販売



緑屋肉店
 □住所 いわき市平谷川瀬字明治町63
 □電話番号 0246-23-0185
 □営業時間 9:00~18:00
 □定休日 日曜、祝日
 ※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。

買う
緑屋肉店
**100年愛され続ける
 昔ながらのお肉屋さん**

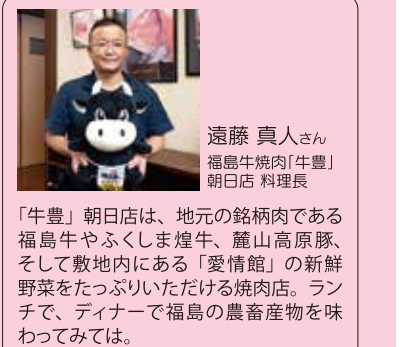
昔ながらのお肉屋さんの面影を色濃く残す「緑屋肉店」。その歴史は古く、100年以上に渡って地元の人たちから愛されてきました。長年お店が続いてきた秘訣は、品質を厳選し本当に良いものだけを取り揃えること。福島牛でも最高ランクのA5にこだわった仕入れを貫いています。また、あえて塊のまま陳列しお客様の注文を受けてから丁寧にカットしているのもお肉屋さんならではの、こうすることで新鮮な状態を保てるだけでなく、厚みや大きさなど料理に合わせた最適な状態を提供できるメリットも。地元飲食店への卸売りも幅広く行っており、地域に欠かせないお肉屋さんです。



牛肉にしっかり小麦粉をまぶすことで、ソースにとろみがつきます。

**⑦福島牛で作る
 ビーフストロガノフ**

- 材料(1人分)**
- 福島牛モモ肉(細切り): 100g
 - 玉ねぎスライス: 50g
 - 生マッシュルームスライス: 3個
 - バター: 10g
 - 小麦粉: 20g
 - 生クリーム: 180cc
 - レモン汁: 20cc
 - 白ワイン: 20cc
 - 塩、コショウ、コンソメ粉: 各少々
 - ごはん: 250g
 - 生野菜、パセリ
- 作り方**
- ①フライパンにバターを溶かし、小麦粉をまぶした牛肉、玉ねぎ、マッシュルームを炒める。
 - ②白ワインを注ぎ、アルコールを飛ばす。
 - ③生クリーム、塩、コショウ、コンソメ粉を加え、煮絡める。
 - ④仕上げにレモン汁を加える。
 - ⑤生野菜とごはんと一緒に皿に盛り、パセリを散らす。
- ポイント**
- ◎難しそうに見えるビーフストロガノフも、意外に簡単にできます。
 - ◎ごはんはバターライスにしても、また、パスタにかけるのもおすすめです。



遠藤 真人さん
 福島牛焼肉「牛豊」朝日店 料理長

福島牛焼肉「牛豊」朝日店
 ●住所 郡山市朝日2丁目3-34
 ●電話番号 024-934-4129
 ●営業時間 11:00~14:00(土日祝日は~14:30) 17:00~22:00
 ※ラストオーダーは各30分前
 ●定休日 毎週水曜日(年末年始は除く)
 ※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。

畜産農家
伊東さん

良い牛を育てる秘訣は、 当たり前を続けること。

「体調管理をしっかりすることも、牛舎をきれいにすることも全部当たり前のこと。でも、その当たり前を続けることが良い牛をつくることにつながるんだよ」と話す相馬市の肥育農家・伊東宏和さん。就農した翌年に震災に見舞われ、風評被害で正当な評価がされない時期でも淡々と続けてきた「当たり前」は、今では**奨励会や品評会でも高く評価**されるなど、確かな結果を残しています。さらに自分で育てた牛を農協や販売店を通して直接味わう機会が多いことも伊東さんにとっての大きなやりがいにつながっています。



福島牛販売促進協議会
ホームページでも
ご覧いただけます

牛たちが見える
穏やかな表情は、
大切に育てられている証です

美味しさをつなぐ 福島牛の「輪」。

福島牛は「**販売店・料理指定店**」、「**卸売指定店**」として、「**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、相馬市で愛情込めた福島牛づくりに携わる伊東宏和さんから続く福島牛の「輪」を数珠つなぎで紹介いたします！

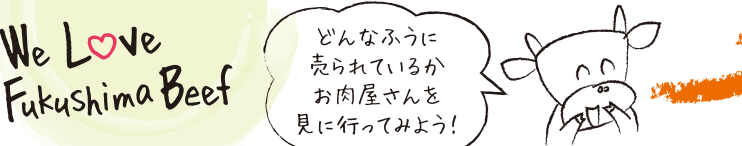


JAふくしま未来 農家と販売店を繋ぐ 橋渡しの存在！

伊東さんが愛情込めて育てた牛を販売店に卸しているのは協同組合である「JAふくしま未来」。自らの利益ではなく**農家の生活向上**を追求しているJAだからこそ、農家にとって少しでも利益が出るような仲卸に尽力しています。その一方で販売店の鳥久には**少しでも安く卸せるよう**に頭買いにこだわった卸しを行っています。また、**畜産農家がどんな環境で牛を育てているか細かく把握している**のもJAだからこそ！安心・安全面でも畜産農家と販売店の橋渡しの役割を果たしています。



「福島県は元々豚肉文化の地域ですが、福島牛の美味しさは全国で見ても上位です。牛肉の魅力を上げてほしいですね」と藤田さん。福島牛全体のレベルアップにも力を注いでいます。



鳥久精肉店 精肉店だからできる一頭買い。 残さず使う、お惣菜も大人気！

地域密着のお肉屋さんとして連日多くの人々が訪れる「鳥久精肉店」。一頭買いで安く仕入れができる背景には、カレーやコロッケ、メンチカツといったお惣菜によって、**全ての部位を余すことなく販売するための努力が欠かせません**。一方で、「自利きは全てJAさんにお任せしています」と卸業者であるJAふくしま未来には絶大な信頼を寄せています。さらに、福島牛の中でもこの地域で育てられた牛を「**相馬牛**」と名付けることで、さらなるブランド力の強化にも取り組んでいます。



鳥久精肉店 本店
【相馬市】鳥久精肉店 本店 猪又 直美さん
肉質の良さに定評がある上質な福島牛を販売している他、店舗の2階では飲食店も経営。焼肉やすき焼き、しゃぶしゃぶなどで福島牛を賢く味わうことができます。

鳥久精肉店 本店
●住 所 相馬市中村字田町60
●電話番号 0244-35-2929
●営業時間 8:00~19:00
●定 休 日 毎週水曜日

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かる想いを聞きにいきました。



30年の経験で培った独自のマニュアルと ストレスのない環境づくりで品質の良い「福島牛」を。

【田村市】坪井 徳幸さん 坪井 末子さん
徳幸さんの両親から引き継ぐ形で農業と畜産の兼業からスタート。現在は福島牛の肥育に専念し、牛優先主義の育成に夫婦二人三脚で取り組んでいる。

どかな田園風景が広がる田村市大越町で30年以上に渡って牛の飼育に携わってきた坪井徳幸さん・末子さんご夫婦。以前は全国一の生産量を誇った葉たばこや水稲などの農産物も兼業で行っていましたが、「牛一本でやっていきたい」と一大決心。以来、夫婦二人三脚で品質の良い牛づくりに努めてきました。

現在は桑畑の名残を残す緩やかな傾斜に沿うようにして立ち並んだ牛舎で、120頭前後の牛がのびのびと育てられています。実は和牛の肥育に専念するまではF1（和牛とホルスタインの交雑種）の飼育や繁殖なども行ってきたという坪井さん、「**和牛はずこく神経質なんだよ。だからストレスなく落**



わたしもなでて〜

良い牛を育てるために
手をかけ、目をかけ、時間をかけ、
愛情もたっぷり注いでいます。

【田村市】坪井 徳幸さん 坪井 末子さん
どかな田園風景が広がる田村市大越町で30年以上に渡って牛の飼育に携わってきた坪井徳幸さん・末子さんご夫婦。以前は全国一の生産量を誇った葉たばこや水稲などの農産物も兼業で行っていましたが、「牛一本でやっていきたい」と一大決心。以来、夫婦二人三脚で品質の良い牛づくりに努めてきました。

現在は桑畑の名残を残す緩やかな傾斜に沿うようにして立ち並んだ牛舎で、120頭前後の牛がのびのびと育てられています。実は和牛の肥育に専念するまではF1（和牛とホルスタインの交雑種）の飼育や繁殖なども行ってきたという坪井さん、「**和牛はずこく神経質なんだよ。だからストレスなく落**

ち着いた環境をつくってあげることが大切」と、仔牛の時期の腹づくりと一頭一頭の細かな体調管理を心がけています。特に農場にやってくるまでの4カ月程度は、大きく育つための土台となる重要な時期。愛情をたっぷり注ぎながら餌の配合にも気を付けています。また、牛たちがどれくらい餌を食べたかを毎日細かく記録し、**独自のマニュアルを作ることで安定した肉質の牛を育てることに繋がっています**。

今ではそうしたノウハウを学びたいと教える請う畜産農家もいるほど。共働会などでの受賞歴も豊富で、福島を代表する腕利きの畜産農家の地位を築いています。

坪井さんお世話ありがとうございます

⑧焼肉屋さんのカルピチム

●材料(4人分)
●福島牛バラ肉 ブロック:1kg
●中挽き唐辛子:20g
●粉唐辛子:20g
●水:適量 ●いり胡麻:適量
●調味料<A>
・砂糖:40g ・みりん:45cc
・料理酒:4g
●調味料
・醤油:100g ・コチュジャン:72g
・ごま油:10g ・おろしニンニク:37g
・おろし生姜:3g ・うま味調味料:2g

●作り方
①牛バラ肉を4cm角にカットして鍋に入れ下茹でする。
②下茹でしたお肉を水で洗い灰汁を洗い流す。
③鍋に肉を戻し食材が被るくらい水を入れ、Aを入れて強火で加熱する。
④沸騰したら5分程度強火のまま煮込んだ後にBを入れ調味料をよく溶かす。
⑤中火にしてお肉が柔らかくなるまで煮込む。
⑥お肉が柔らかくなったら唐辛子を2種類入れよくかき混ぜながら煮汁にとろみがつくまで煮込む。
⑦器に盛り付けて仕上げに胡麻をふり完成。

●ポイント
◎じつくり味を染み込ませるには調味料を入れる順番が重要です！
◎カルピ(バラ肉)+チム(蒸す)を意味するカルピチム。ご飯のお供にもお酒のおつまみにもぴったりです。

○カイノミ

●どんなお肉？おすすめ料理は？
バラ肉の中でもヒレの近くに位置し、1頭から4kgほどしか取れない貴重な部位であるカイノミ。切り出した形が貝の身に似ていることからこう呼ばれています。ヒレの柔らかさと赤身の旨みを両方持ち合わせたその美味しさはやはり焼肉で味わうのが一番！高級焼肉店でも上カルピや特上カルピといった名前で提供されることもあります。もちろん赤身と霜降りをバランスよく楽しめる**薄切りステーキ**も◎！

●焼肉ダイニング天心
●住 所 白河市新白河3丁目19番つばやビル
●電話番号 0248-22-7730
●営業時間 11:00~22:30 (ラストオーダー22:00)
●定 休 日 毎週水曜日
※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。

株式会社丸戸産業
●住 所 福島県郡山市東部3-11-1
●電話番号 024-934-5551
●営業時間 10:00~17:00
●定 休 日 土・日・祝日