



「牛づくしプラン」では、ステーキ、握り、煮込みで福島牛の魅力が味わえる



滝田 賢一郎 社長

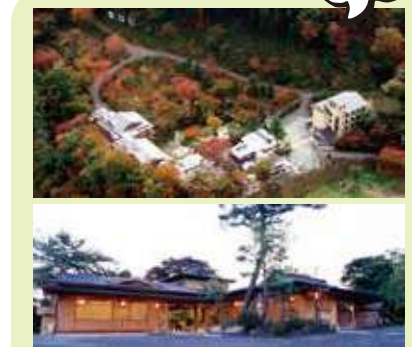


石井 忠義 料理長

食べる

磐梯熱海温泉 万葉の宿 八景園
 風情ある温泉宿で福島牛の美味を堪能

美人の湯で知られる郡山市の磐梯熱海温泉。「八景園」は、温泉街を少し離れた真弓山の麓に、豊かな自然に抱かれるようにひっそりと佇みます。数寄屋造りの純和風建物に、四季折々の風情を感じさせる庭園、そして眺めの良い露天風呂。日常を離れ、静かな時間が過ごせます。料理は地元食材を用い、季節を感じさせる彩り豊かな品々ばかり。中でも福島牛は好評で、すき焼やしゃぶしゃぶ、ステーキなどで堪能できます。「自然に恵まれた環境で育った福島牛は肉の旨味はもちろん、ざっぱりとした脂も良い」と料理長。秋の紅葉、冬の雪景色、春の桜と季節毎に趣を変える周囲の景色、そして福島牛の美味を味わいに足を運んでみては。



磐梯熱海温泉 万葉の宿 八景園
 □住所 郡山市熱海町安子島真弓山4-8
 □電話番号 024-984-3145
 http://www.hakkeien.com/
 ※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。

郡山市のリラクゼーションスポット



◆800余年の歴史を持つ「磐梯熱海温泉」 ◆磐梯熱海アイスアリーナ
 「美肌の湯」として慕われている歴史ある温泉。JR磐越西線磐梯熱海駅前広場にある足湯は、気軽に温泉に触れあうことができます。 ◆冬季は屋内スケート場としてご利用いただけます。

< 郡山市熱海町 >

万葉の宿 八景園

温泉のほかにもスポーツ施設が充実しているね！

福島牛販売促進協議会 ホームページで公開中

家族で楽しめるアクティビティがいっぱい



◆楽しく学べる体験型水族館「アクアマリンふくしま」 ◆いわきマリンタワー
 自然環境を再現した展示が特徴の水族館。潮目の海をテーマに800種を超える生物を展示しています。 海抜106mの展望室から、いわき一帯を一望できます。

ヤマシギ食品 <いわき市小名浜>

小名浜エリアを楽しもう！

アクアマリンふくしまでは釣り体験で釣った魚が食べられるんですよ！

福島牛販売促進協議会 ホームページで公開中

買う

(有)ヤマシギ食品
 生産者の顔が見える福島牛のおいしさを伝えたい

福島牛のローストビーフとコンビーフは2022年ドイツの国際食品見本市で金賞を受賞。かつて、麓山高原豚のベーコンやソーセージも同賞を受賞している

若手ながら肉の目利きを任せられている 馬上 昭吾さん

三本杉 昌弥 専務

(有)ヤマシギ食品
 浜通り地区販売店

□住所 いわき市小名浜岡小名3-9-5
 □電話番号 0246-53-4498
 □営業時間 9:00~17:45
 □定休日 毎週日曜、水曜
 ※祝日の場合変更あり
 ※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。

特集 福島牛の未来を支える次代の担い手たち

父の想いを継ぎ、精肉「加工」の道へ。

親から子へ継承される畜産の技術と心。

福島牛を堪能できるお店を紹介する新コーナーです！

【畜産農家】(株)湯浅ファーム 湯浅 卓也さん

【畜産農家】湯浅 諒也さん

【卸売指定店】(株)ビーフふくしま 景山 勇士朗さん

大人の隠れ家で堪能する福島牛×料理人の技

福島牛 味な店

「和牛石焼」は好みの焼き加減で。柚子胡椒やレモン、塩でシンプルにいただくのがおすすめ

【郡山市】 壹献 ikkon

「美味しい料理を食べていただきたい」と、全国から旬の食材を取り寄せるなど、上質な素材にこだわる店。福島牛は肉の味、そして脂も甘みがあって美味しいと、ステーキやすき焼、しゃぶしゃぶなどさまざまなメニューで提供している。中でもサーロインを贅沢に焼く「和牛ハンバーグ」は人気。ハンバーグやステーキ弁当は、テイクアウトも可。

壹献はオープンして20年。店内はカウンターや個室、半個室と、さまざまなシーンによって使い分けができる。居心地の良さも魅力だ。

【住所】 郡山市駅前1-3-7 陣屋グリーンビル4F
 ●電話番号 024-931-1117
 ●営業時間 月～土 17:00～23:00(L.O. 22:30)
 日曜祝日 17:00～22:00(L.O. 21:30)
 ●定休日 無休
 http://www.ikkon-koriyama.com

壹献 代表取締役 大久 茂幸さん

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

特集

福島牛の未来を支える
次代の担い手たち



「後継者に産肉生産農家に
業界として助けになれば。」

「父の産肉の味を継いでいきたい。」

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

生産者の思いを
消費者に届けたい

現在、福島牛のブロック肉を販売先の希望や用途に合わせてスライスしたり分割したりする「加工」部門で働く景山さん。父親が社長を務めるこの会社に入社して5年余り。子どもの頃から和牛＝福島牛という家庭で育ってききましたが、この仕事に就いて、改めて福島牛の美味しさに気づいたといいます。また、生産者が真剣に牛と向き合う姿を見て、そんな生産者の思いを消費者に伝えることが自らの役割だと感じているそうです。



【郡山市】
(株)ビーフふくしま
景山 勇士朗さん

1995年郡山市生まれ。2017年(株)ビーフふくしま入社。現在加工課勤務。同社は「MADE IN FUKUSHIMA」にこだわり、生産者とともに福島の自然や知恵を未来に繋ぐことを目指す。

2017年に新社屋が完成し、自社での加工や在庫の管理、配送等がより無駄なく、安心、安全に行えるようになったという。



プロ直伝 福島牛レシピ ⑨ 福島牛コロッケ

●材料(8個分)
●福島牛挽肉:500g
○下味:酒15cc、みりん20cc、砂糖30g、醤油40cc
●ジャガイモ:500g
●塩:2g
●コショウ:少々
●卵黄:1個
●生クリーム:30cc
●衣/小麦粉、卵、パン粉

●作り方
①ジャガイモは皮のまま茹で、竹串が入れればOK。温かいうちに皮をむいてサイコロ状に切り、塩コショウする。
②フライパンで挽肉を炒め、余分な油はとる。酒、みりん、砂糖、醤油で味をつける。
③ジャガイモと挽肉を軽く混ぜ合わせ、つなぎに卵黄、生クリームを加え、8等分にして成型する。(形、大きさは好みに合わせてOK)
④小麦粉、卵、パン粉の順に衣をつけ、真ん中を少しぼませる。170℃の油で4分～5分位、きつね色に色づくまで揚げる。

●ポイント
◎ジャガイモは潰しすぎず、食感を残すこと。
◎牛肉に下味がついていないのでそのままでも美味しいが、好みでソースやタルタルソースをつけるのもおすすめ。

レシピは
福島牛販売促進協議会
ホームページで公開中



牛舎は、緑豊かな見晴らす広大な田んぼの中、地元の稲わらも畜産には欠かせない

会津産の良質な牛を
受け継ぎ、次世代へ

湯 浅卓也さんが畜産に携わるようになったのは17年ほど前。それまで建設業に就いていたが転勤も多く、家族のためにも義父の営む畜産を継ぐことを決意したそうです。現在は180頭もの牛を育てています。会津では畜産農家が集まって飼料の配合の検討会を行うなど、より良い牛を生産するためにさまざまな努力を重ねています。「後継者に悩む生産者も少なくありません。何とか業界として対策を講じることができれば」と心を砕きます。そんな卓也さんの息子である諒也さんは、現在酪農を学ぶ大学生。卓也さんの頼もしい後継者です。



【喜多市】
(株)湯浅ファーム
湯浅 卓也さん
「毎日、牛を見ながら小さな変化も見落とさないと卓也さん
昭和50年生まれ。建設業を経て義父の後継者として畜産に就く。徐々に拡大し、平成17年に現在の牛舎を建設。3年ほど前から繁殖も手掛ける。

湯浅 諒也さん
「丹精込めて世話をした牛が高い評価を受けることが何より嬉しい」と諒也さん
平成13年生まれ。現在、酪農を学ぶ大学生。小さい頃から牛の世話を手伝い、中学生の頃には父親の後継者ことを決めたという。

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

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

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



「この仕事に就いて、改めて福島牛の美味しさに気づきましたね。」

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

畜産農家 訪問
育む人
hagukumu-hito
File.7

「福島牛」のブランドを
より多くの人に知ってほしい。

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。生産者の方にその想いを聞きにいききました。



ちょっとした変化も見逃さず、
事故が起きないように気を配ります



快適
かいてき〜



家族が
集まった時には
「福島牛」の
焼肉を食べます

良い仔牛を見極め、
最後まできちり育てあげることが大切です。



【郡山市】
佐々木 利定さん
農協に勤務した後に農業を継ぐことに。現在は市内に数カ所ある田で稲作を行いながら、牛の世話をします。娘さんのご主人が後継者として共に働き、利定さんを支える。

郡 山市中心部の北側。佐々木さんの牛舎は、近年開発が続く地域の間に立ち並びます。聞けば佐々木家ははつきりしているだけで19代を数えるそうで、現在はここで稲作と牛の肥育を行っています。佐々木さんが本格的に牛の肥育に取り組むようになったのは35、36年程前のこと。それまで10頭程だった牛を徐々に増やし、現在は85頭程の牛を育てています。「良い牛を育てるためには、やはり良い仔牛を見極めることが大切です」と、

佐々木さん、「生後2、3ヵ月頃は身体基礎を作る大切な時期。系統や、それまでの顔の与え方などでその後の育ち方が決まります」と、長年の経験とともにデータや参考資料の研究も行い、毎回セリに臨むそうです。そして、仕入れた仔牛について、それぞれの個性や特徴を見極めることも大事にしています。牛舎は、小高く風通しも良い場所にあります。夏の暑い時期にはミストを導入するなどして、牛にとってより良い環境作りにも心を配ります。6町歩あ

る田んぼの稲わらも、大事な飼料として活用しています。そしてやはり、毎日の牛の体調管理は欠かせません。「福島牛は、JAを中心に皆が良い牛を作ろうと頑張っています。私たちも、できるだけ努力を重ね、ブランド牛として地元はもとより広く認めてもらえるようになればと思っています」。

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

あなたも目利きに/
部位で楽しむ
福島牛

貴重な部位
美味しく食べてね!

福島牛販売促進協議会
ホームページでも情報公開中

●しんしん
●どんなお肉? おすすめ料理は?
後脚のつけ根、内もも下部の内側にある「しんたま」。その中心部にあたる赤身肉が「しんしん」です。キメが細かく柔らかい肉質ながら弾力もあり、クセがなく脂のしつこさも少ない上品な味わい。ステーキやローストビーフ、タタキなどさまざまな料理に適しています。薄切りにしてさっと炙り、塩コショウやフサビ醤油を合わせるのもおすすめです。

黄色いひさしが目印です
ミート&デリカ きくち
●住所 本宮市本宮字中塚29-2
●電話 0243-33-6792
●営業時間 9時~19時
●定休日 毎週水曜日

稀少部位の「しんしん」も並ぶ店内



●プロ直伝 福島牛レシピ ⑩ 福島牛のジョン

●材料(2~3人前)
●福島牛(モモ肉・薄切り):150g
●卵:3個(全卵1個、黄身2個)
●塩、コショウ、小麦粉:適量
●ヤンニョムカンジャン
○醤油:50cc、
○砂糖:10g、
○おろしニンニク:5g
○ゴマ油:小さじ1
○唐辛子:小さじ1
○すりごま:大さじ1
○ネギのみじん切り:10g
○酢:小さじ1

●作り方
①牛肉に塩コショウで下味をつけ、小麦粉を振る。
②全卵1個、黄身2個をよく混ぜる。
③肉に卵を絡め、フライパンで焼く。焦がさないように注意し、卵が色よく固まったらできあがり。皿に盛り付け、ヤンニョムカンジャンを添えて食卓へ。

●ポイント
◎タレを付けて食べるので、肉の下味は軽く。また、小麦粉も多く付けすぎないように注意。
◎温度管理がしやすいので、ホットプレートで焼くのもおすすめ。
◎ヤンニョムカンジャンは、たたくキュウリや冷奴などにもぴったり。

レシピは
福島牛販売促進協議会
ホームページで公開中

炭火焼肉 オムテソン
池田 信明さん

福島駅から徒歩5分。店内は落ち着いた雰囲気。接待から家族での食事、一人焼肉までさまざまなシーンにおすすすめ。上質な福島牛を提供。単品からコースまで豊富なメニューが揃い、福島の魅力を堪能できます。

炭火焼肉 オムテソン
●住所 福島市南郷町5-15 赤井ビル1F
●電話番号 024-522-7702
●営業時間 17:30~22:30(ラストオーダー21:30)
●定休日 毎週月曜日
※修業日の拡大状況により、営業日、営業時間などの変更がある場合がございます。