

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！

旅気分ふくしま



「福島牛ステーキ」はスープ、サラダ、ライス付で3,500円。
「リビエール」では他に「福島牛牛カツ御膳」(2,980円)もおすすり。
居酒屋「波平」では「福島牛手づくりコロッケ」(300円)も



杉妻会館のある杉妻町は、かつて福島城があった場所。
食後は阿武隈川をのぞむ和風庭園を散策しては



長年、杉妻会館の
洋食部門を取り仕切る
服部英明さん

ちよっぴり足を伸ばして

福島に桃源郷あり【花見山公園】



◆福島を代表する花の名所「花見山公園」
ウメ、ソメイヨシノ、ハナモモなど約70種類の花々と里の風景
が織りなす景色は、福島の桃源郷と称されています。



<福島市周辺観光>

山頂からは
福島の市街地が
眼下に広がります。



食べる 杉妻会館 日本庭園を眺めながら 福島牛を味わえます！



福島市中心部にありながら、春には桜、秋には紅葉が楽しめる日本庭園が広がる杉妻会館。宿泊、会議、宴会に加え、レストラン「リビエール」や居酒屋「波平」で美味しい料理とともに憩いのひとときを過ごすことができます。
今回ご紹介するのは、「リビエール」でいただける「福島牛ステーキ」、ソースは醤油ベースの和風と、洋風のデミグラスソースから選べます。実はデミグラスソースは1週間ほどかけて手作りで作られるそうで、「オムライス」や「ハンバーグ」や「メンチカツ」などデミグラスソースを使ったメニューはどれも大人気。福島牛は「リビエール」や「波平」の他にも、宴会料理や季節のプランなどでも楽しめます。



杉妻会館
□住所 福島市杉妻町3-45 東北地区 料理指定店
□電話番号 024-523-5161
□営業時間
レストラン「リビエール」
11:30~14:30(ラストオーダー14:00)、
17:30~21:00(同20:30)
居酒屋「波平」平日17:30~21:00
□定休日 不定休(杉妻会館の休日に準じる)
□URL <http://www.sugitsuma-kaikan.com/>

ちよっぴり足を伸ばして 水と緑で気分爽快【みずいろ公園】

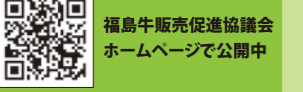


◆安達太良川のほとり【みずいろ公園】
噴水や大きな池、滝、遊具などがあり、水遊びスポットとしても有名な公園。春にはお花見もでき、暖かくなると遊びにくる子供たちや親子で賑わいます。



<本宮市周辺観光>

お花見スポットとしても人気です！



手切りで丁寧に切り分けられる福島牛



専門店ならではの希少な部位も



ミート&デリカ きくち
□住所 本宮市本宮字中修29-2 東北地区 販売店
□電話 0243-33-6792
□営業時間 9:00~19:00
□定休日 毎週水曜日



買？ ミート&デリカ きくち 福島牛はもちろん 創業以来のお惣菜も人気

JR本宮駅から徒歩5分、黄色いひさし屋根が迎えてくれる「ミート&デリカ きくち」。創業40年を超え、「町のお肉屋さん」として親しまれています。福島牛をはじめ県内産など国産の肉を中心に扱い、一般の小売から業務用まで幅広いお客様がその確かな品質を求めて店を訪れます。福島牛については早くから取り扱いを始め、さまざまな部位を必要に応じて販売しています。ここでは創業当初から受け継がれてきたお惣菜も人気です。豚ロースカツやメンチかつ、ハンバーグかつなど、その数20品以上。価格もリーズナブルで、夕方にはその日の晩ご飯にと買い求める方も多そうです。地元の小学校の体験授業なども受け入れ、まさに地元で親しまれているお店ということがわかります。



わ

はぐくむ輪、おいしい和
福島牛MAGAZINE
2023年3月10日発行 vol.6



福島牛の未来を支える

特集 次代の担い手たち

福島牛を堪能できるお店をご紹介します

福島牛 味な店
一頭買だから新鮮でリーズナブル
メンチカツなど手作り惣菜も人気



【南相馬市】今野畜産

JR常磐線磐城太田駅向かい、地元では「こんちく」の愛称で親しまれる今野畜産は、浜通りの飲食店や病院等への食肉の卸、そして手作り惣菜が評判の小売店を営んでいます。
一頭買いで仕入れ、自社で精肉、加工しているため、新鮮でリーズナブルなお肉を提供できます。福島牛もさまざまな部位を扱っており、さらに、よりお客様が食べやすいようにと、そのまま焼くだけの「ミニステーキ」なども販売しています。
メンチカツやコロッケ、からあげなどの惣菜は手作りのおいしさが人気で、店の前には常に入店を待つお客様がいるほどです。

「福島牛は肉質も脂も良いですね」
お肉博士1級を取得し、お肉の歴史から調理法までの豊富な知識を持つ。
代表取締役
今野 和秀さん



笑顔で接客するスタッフの皆さん



お肉は様々な部位がスラリ



●住所 南相馬市原町区高字金井103
●電話番号 0244-24-4168
●営業時間 9:00~18:00
●定休日 毎週日曜日 ※都合により臨時休業あり
<http://konno-chikusan.jimdofree.com>

毎月29日の「肉の日」限定のチーズメンチカツを目当てに、長蛇の列ができることも
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



繁殖、肥育一貫だから
より、やりがいを感じます

仔牛を母牛から離すタイミングも 弟さんが古殿町の青柳畜産さんで働いているそう
その後の生育に大きく関わるとか いずれは一緒に仕事をしたいと話してくれました

丸 森さんが働く牛舎は、二本松市北部に2カ所。もともと牛の善し悪しを見分けて売買を行っていた曾祖父に始まり、徐々に頭数を増やしてきたそうで、現在100頭程の牛がいます。「種付、繁殖、肥育と一貫した形で牛を育てているので、自分の世話や給餌の判断などが全部「おいしい肉」に繋がります。そこが大変なのですが、やりがいも感じます」と優さん。
山の中腹にある牛舎では分娩を終えた牛を放牧させ、体力の回復を図り次の種付に備えるそうです。「いずれは牛の数を500~1000に増やしたい」と話してくれました。



放牧を行う牛舎は、休耕地を利用して建てたもの
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

福島牛の未来を支える

特集 次代の担い手たち

福島牛生産の未来を支える、若い力に今取り組んでいること、今後の夢を聞きました。

祖父が楽しそうに仕事をしているのを見て、自分もやりたいと思うようになったと笑顔をみせる優さん



【二本松市】丸森 優さん
1996年生まれ。幼少期より、祖父の営む農場を継ぎたいと思っていたという。高校卒業後、自衛隊や介護職、土木建築等の職業を経験、さらに矢吹町の農業短期大学で畜産を学ぶ。

一頭買いや加工品で福島牛の拡販を



同社では、2022年のローストビーフ、コーンビーフの他に、ソーセージやベーコンもドイツの国際食肉見本市で金賞を受賞している



肉の目利きはメーカー時代に鍛えたという三本杉さん。若手ながら肉の目利きを任せられている馬山 昭吾さん(右)と



い わき市で肉の小売と卸を手掛けるヤマズ食品。2代目の三本杉昌弥さんは、東日本大震災後に牛の一頭買いを始めました。肉評被害に苦しむ生産者のため、そして、福島牛をより広く流通させたいとの思いからだったそうです。また、福島牛のおいしさを知ってもらいたいと、手作りのローストビーフやコーンビーフも製造、販売。2022年、ドイツの国際食肉見本市で金賞を受賞しました。「生産者の皆さんの思いを消費者に伝えるためにも、これからもさまざまな挑戦をしていきたい」と三本杉さん。



コーンビーフ 670円
ローストビーフ 100g 780円



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



【いわき市】(有)ヤマズ食品 三本杉 昌弥さん
1976年生まれ。大学卒業後メーカー勤務を経てヤマズ食品に入社。サッカーやゴルフなどスポーツが好きで、同社はプロサッカークラブいわきFCのパートナーでもある。



日頃から生産者との情報交換も行う

畜産農家 訪問
育む人
hagukumu-hito
File.8
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きました。



「大切なことは全部、牛が教えてくれました」

現在修行中！
よりよい牛の生産を目指します

若き後継者も迎え、
いずれは繁殖も行い、より良い牛の生産を

福 島県の南東部、石川郡古殿町の北部で牛の肥育を行っている岡部 新一郎さんは、父親の跡を継ぎ30年近く、「大抵のことは牛から教わった」といいます。「牛の具合が悪そうとき、こうすれば大丈夫だろうと思っていてもうまくいかないこともある。牛ときちんと向き合うことが何より大事なんです。何より牛の個性や癖を見極め、ストレスの少ない環境をつくるようにしているそうです。

現在80頭程の牛を育てていますが、昨年から甥の智史さんが新一郎さんの片腕として働き始めました。動物が好きで、繁忙期などに新一郎さんを手伝ってきたという智史さんですが、新一郎さんのクガをきっかけに、後継者として働きたいと思うようになったといいます。「面倒を見ている牛がちゃんと育つのは嬉しいですね。飼料の切り替え時期を工夫するなど、できることからやっていきたいと話してくれました。



山間で牛の肥育を始めて30年以上

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
福島牛販売促進協議会 ホームページでも情報公開中

●外モモ どんなお肉？ おすすめ料理は？
牛のモモ肉は「内モモ」「外モモ」「芯玉」「ランイチ」の4つに分けられますが、その中で外モモは運動量の多い部分。赤身が多く比較的硬めなのが特徴です。その分価格的には、内モモなどに比べてリーズナブルです。すき焼きやしゃぶしゃぶ、煮込み料理の他、ローストビーフなどにも適していて、さまざまな料理に使いやすい部位です。「牛肉は食べたいけれど、あっさりしたものがいい」という方にもおすすめです。



今回の先生
郡山市石巻の中央工業団地にある本社・工場 福島牛の外モモを使用した「コンビーフ」を所持するお肉のプロ 「ジャーキー」など
「(株)いとうフーズ 本社/石巻工場」
●住所 郡山市石巻1-2-2 http://www.itoufoods.co.jp
●電話番号 024-942-2983 ※商品の購入は、オンラインショップ「まかんべい」から
●営業時間 8:00~17:00 または左記電話番号に連絡を
●モットーは「美味しさに安心を添えて」
福島牛や馬刺しをはじめとした食肉全般の卸、ハムソーセージ、ベーコン等の製造販売を行う、食肉加工品ブランド「まかんべい」は、ドイツの機械あるコンテストで金賞を受賞する等評価が高い



11 揚げサトイモの福島牛と
いろいろきのこの餡かけ

●材料(2人前)
●里芋:2個
●福島牛(肩ロース):60g
●椎茸、エノキ茸:適量
●だし汁
○カツオだし:180cc
○しょうゆ:大さじ1.5杯
○酒:大さじ1.5杯
○みりん:大さじ1.5杯
○砂糖:好みで適量
○片栗粉:適量
●三つ葉

●作り方
①里芋は予め薄めのだし汁(分量外)で蒸かめ、冷ましておく。
②里芋に片栗粉をまぶし、160℃の油で3分ほど、ちょっと色づく程度に揚げます。
③出し汁に食べやすい大きさに切った福島牛とキノコ類を入れ、煮立ったら調味料を加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。
④器に里芋を盛り付け、3の餡をかける。最後に三つ葉を飾る。

●ポイント
◎里芋は蒸かめる前に米のとぎ汁で下ゆですると、旨みが増す。
◎キノコの種類や量は好みでOK。
◎だし汁はカツオだし8に対してしょうゆとみりんがそれぞれ1の割合。さらに好みで砂糖を加える。

教えてくれた人
郡山市駅前の「巷蔵」は開店して20年。店内はカウンター席や個室、半個室などがあり、さまざまなシーンで使い分けができる。食材にこだわった美味しい料理と県内外の美酒を揃え、「大人の隠れ家」として親しまれている。
●住所 郡山市駅前1-3-7 階層グリーンビル4F
●電話番号 024-931-1117
●営業時間 月~土 17:00~23:00(L.O.22:30)
日曜祭日17:00~22:00(L.O.21:30)
●定休日 無休
●URL http://www.ikkon-koriyama.com

●住所 郡山市石巻1-2-2 http://www.itoufoods.co.jp
●電話番号 024-942-2983 ※商品の購入は、オンラインショップ「まかんべい」から
●営業時間 8:00~17:00 または左記電話番号に連絡を



12 福島牛と
根菜のピリ辛煮

●材料(3~4人前)
●福島牛(薄切り):200g
●ダイコン:200g
●ニンジン:200g
●ゴボウ:100g
●板コンニャク:150g
●ショウガ(薄切り):10g
●ネギ(小口切り):20g
●水:50cc
●醤油:80cc
●みりん:80cc
●砂糖:20g
●本だし:5g
●サラダ油:20cc
●コチュジャン:30g

●作り方
①板コンニャクはスプーンでちぎり、水から湯がいて臭みを取っておく。
②ダイコン、ニンジン、ゴボウは水洗いをして食べやすい大きさに乱切りする。
③鍋にサラダ油を入れ、牛肉とゴボウを炒める。
④③に水と調味料、香り付けのショウガを入れて火にかける。
⑤ショウガを取り除き、ダイコン、ニンジン、コンニャクを入れ、15分ほど弱火で煮込む。
⑥器に盛り付け、小口切りのネギを乗せる。

●ポイント
◎コチュジャンを加えることで、ご飯にぴったりのピリ辛味に。
◎最初に牛肉と一緒にゴボウを炒めることで、風味をアップ。

教えてくれた人
「福島牛」をはじめ、「ふくしま焼肉」や「麓山高原豚」、福島牛の自然と風土が生んだおいしいお肉を、J A 全農福島直営店ならではのリーズナブルな価格で提供。お得なコースやランチ限定メニュー、テイクアウトなどメニューが揃い、さまざまなシーンに合わせた「肉三昧」を楽しんではいかが？
福島牛焼肉 牛豊 八山田店
●住所 郡山市八山田西1丁目114
●電話番号 024-934-1129
●営業時間 ランチ平日11:00~14:00(L.O.13:30)、
土日祝11:00~14:30(祝14:00)
【テイクアウト】
●定休日 毎週火曜日
●URL https://www.gyuhou.jp