

はぐくむ輪、おいしい和 福島牛 MAGAGINE

おいしい
福島牛を召し上がれ



福島牛

FUKUSHIMA BEEF

育てる想いも、
味わう喜びも、
ひとつに。



ココロがつながる、福島牛のもてなし



NEW 福島牛で お客様を笑顔に

福島牛と働く女性のストーリー

NEW 健康コラム 管理栄養士がアドバイス!

牛肉で効率よくタンパク質を摂って、
美と健康を支えよう!



福島牛と職人がつくる本物の贅沢
プロの味・情熱・お肉屋さんこだわりを紹介

福島牛販売促進協議会加盟店

お肉屋さん 大百科

〜ずっと福島牛。もっと福島牛〜

創業70余年の老舗肉店
福島牛取扱にも長年取り組む

創業70年を超える老舗肉店「吾妻屋」は、福島市置賜に販売店、同市南沢又に本社を構え、おいしいお肉を提供。福島牛のおいしさを多くの人に知っていただきたいと取り組んでいます。今回はそんな吾妻屋の魅力、営業・販売部長の高野富男さんにお聞きしました。

お肉屋としての「吾妻屋」のこだわり

対面ならではの魅力
お客様のニーズに合わせた販売

自慢の肉にお惣菜。やはり吾妻屋の魅力は対面で購入できること。それぞれの料理に適した肉の部位や量など、対面なら気軽に相談できます。惣菜も定番のものに加え、レバー串フライは人気の一品。レバーが苦手という方にも食べやすい味になっています。そしてクリスマスや年末年始におすすめの自家製ローストビーフ。柔らかく肉の旨味を堪能できると評判です。「これからも肉の質にこだわり、よりおいしい肉をお客様に提供していきたい」と、高野さん。福島牛についても「まだまだそのおいしさを知らない人が多いので、ぜひ、多くの方に福島牛を食べていただけるように努力していきたい」と話してくれました。

オリジナルの味噌漬けは
ギフトにもぴったり

そんな吾妻屋が独自に開発したのがお肉の味噌漬け。オリジナルの味噌ダレが食欲をそそる「豚肉の味噌漬け」、「牛肉の味噌漬け」、そして福島牛のサーロインを漬けた「福島牛の味噌漬け」の3種。

・豚肉の味噌漬け(6枚入)…… 3,000円〜
・牛肉の味噌漬け(6枚入)…… 6,000円〜
・福島牛の味噌漬け(サーロイン) (6枚入)…… 10,000円

吾妻屋 置賜店
営業・販売部長 高野 富男さん

吾妻屋 置賜店
■住 所 福島市置賜町7-26
■電話番号 024-522-3012
■営業時間 10:00~18:30
■定 休 日 毎週日、水曜、祝日、1月1日~3日

クリスマス
年末年始
おすすめ!

・ローストビーフ
100g
…… 1,000円〜

予約がおすすめ!

プロ直伝 福島牛 レシピ

Bon appetit!

Information

教えてくれた人
炭火焼肉オムテソン
池田 信明さん

陽気な家のような落ち着いた雰囲気の中、福島牛や熟成肉など厳選した食材、手作りのタレやキムチなどこだわりのメニューを提供。家族や接待、さらには女子会や一人焼肉まで、幅広い客層に支持されているのもうなげます。単品からコースまで豊富なメニューで、福島牛の魅力を楽しんでみてはいかが?

炭火焼肉 オムテソン
■住 所 福島市置賜町5-15永井ビル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

Recipe 17 福島牛のプルコギ

材料(2~3人分)

- 福島牛(モモ、バラ肉) …… 150g
- ニンジン …… 1/2本
- 玉ねぎ …… 1/2個
- ピーマン …… 1個
- しいたけ …… 1~2個
- ニンニク …… 1片
- 糸唐辛子
- 漬けたレ
- スープ(鶏、または牛) …… 180cc
- 醤油 …… 大さじ3
- 酒 …… 大さじ2
- 砂糖 …… 大さじ1
- ニンニクすりおろし …… 2~3片分
- すりごま …… 大さじ1
- 塩 …… 適量

※タレの材料はあらかじめ合わせておく。

作り方

- ①牛肉は一口大に切り、タレに15分つけておく。野菜は細切り、ニンニクは薄切り。
- ②フライパンを十分に熱し、肉を焼く。
- ③肉の色が変わってきたら野菜を加え、強火で一気に炒め合わせる。
- ④タレを加え、全体がしんなりしたら出来上がり。
- ⑤皿に盛り、糸唐辛子を乗せる。

ポイント

- ◎本来は切り落としや細切れなどの部位を使うことが多い料理。福島牛を使うことで肉の存在感を出す。
- ◎肉をタレに付け込むことで、柔らかく仕上げられる。
- ◎最後に加えるタレは多めにし、甘めのしっかりした味に仕上げる。

2024年12月10日発行

福島牛MAGAZINE「わ」

発行：福島牛販売促進協議会
福島県福島市飯坂町平野字三枚長1-1
Tel.024-956-2983
E-mail: info@fukushima-gyu.com

福島牛MAGAZINE「わ」 福島県内の休憩施設に設置拡大中 福島牛の魅力をもっと多くの皆さまに――。

福島牛の美味しさや生産者の想い、そして地域の魅力が詰まった一冊を、どうぞお近くの休憩施設でお手に取ってお楽しみください。

道の駅

- 安達(上り・下り)
- ふくしま
- 園見あつたしの郷
- 伊達の郷りょうぜん
- 猪苗代
- ひらた
- 季の里天栄
- 南相馬
- なみえ
- 南相馬鹿島SA
- 「セツデカしま」

