

福島牛を堪能できるお店をご紹介します



日本庭園を眺めながら
福島牛を味わう贅沢なひととき



福島牛A5サーロインステーキ(3,500円)にはスープ、サラダ、ライス付。写真では和風ソースをチョイス

【福島市】杉妻会館



福島駅から徒歩10分程。杉妻会館は、宿泊、会議、宴会、法要など、幅広く利用できる施設。落ち着いた日本庭園が季節を感じさせてくれます。レストラン「リビエール」は、多彩なメニューと、季節限定の企画などでお客様を迎えます。福島牛を味わうのなら、「福島牛A5サーロインステーキ」をどうぞ。お好みの焼き加減で、福島牛ならではの肉の柔らかさ、そして脂の旨みを堪能できます。



総務主任
吉田 俊明さん



厨房で腕を振るう佐藤正志さん(左)と松本和貴さん。「福島牛は肉質が柔らかくて、脂も甘みがありながらさっぱりしています。ぜひ味わってみてください」



●住所 福島市杉妻町3-45
●電話番号 024-523-5161
●営業時間 レストラン「リビエール」
11:30~14:00ラストオーダー
17:30~20:30ラストオーダー
居酒屋「波平」
17:30~20:30ラストオーダー
不定休(杉妻会館の休日に準じる)
●定休日 https://www.sugitsuma-kaikan.com/



庭園内には、「密語(ささやき)橋」という小さな橋があり、杉の木の精の悲しい恋の伝説が残されている



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

福島牛メニュー

ぎゅぎゅっと 福島牛& 福島旬菜コラボ



教えてくれた人

伊藤 麻家さん
フードコーディネーター
コピーライター

芸大を卒業し商品企画等の仕事を経験した後、「おいしい・楽しい・大好き」な食の世界を多くの人と共有したいとフードコーディネーターへ。フードユニット「名もないカフェ」を結成し、料理教室、講座、イベント、商品開発、レシピ提案、フードスタイリング等食に関する様々な場面で活躍中。

名もないカフェ
http://instagram.com/namonaicafe/



福島牛の赤ワイン煮込み

材料(3~4人分)

- 福島牛(煮込み用) 500g
- 大根 1/2本
- 人参 1本
- 玉ねぎ 1個
- こぼろ 1本
- ニンニク 1片
- 赤ワイン 200ml
- 水 500ml
- 醤油 大さじ3
- みりん 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- サラダ油 大さじ1
- 塩・コショウ 少々(彩りにインゲン、絹さやなどあれば)

【下ごしらえ】

福島牛は大きめの角切りにし、塩・コショウを振る。大根、人参、玉ねぎは乱切り。こぼろはたわして粗い、乱切りにして水にさらす。ニンニクはみじん切り。



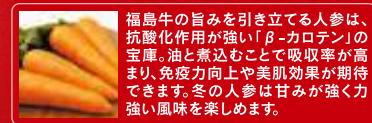
作り方

- ①厚手の鍋にサラダ油を熱し、福島牛の全面に焼き色がつくまで焼き、一旦取り出す。
- ②肉を焼いたままの鍋でニンニクと玉ねぎを炒め、香りが立ったら大根、人参、こぼろを加えてさらに炒める。

- ③全体に油がなじんだら肉を鍋に戻し、赤ワインを加えアルコール分を飛ばす。水、醤油、みりん、砂糖を加え、沸騰したらアクを取り除く。
- ④煮をして弱火で1時間半から2時間、肉と根菜が柔らかくなるまでじっくり煮込む。塩・コショウで味を調える。

赤ワイン煮込みといえは
煮込み料理の王道!

根菜を加え、和の雰囲気を感じつつワインの風味も感じられる一品。ほろほろの福島牛、そして肉の旨味が浸み込んだ根菜を味わってみてください。



福島牛の旨を引き立てる人参は、抗酸化作用が強い「β-カロテン」の宝庫。油と煮込むことで吸収率が高まり、免疫力向上や美肌効果が期待できます。冬の人参は甘みが強く力強い風味を楽しめます。



- ・最初にしっかりと肉に焼き目を付けるのがポイント。
- ・煮込んでいる間も時々アクを取ると良い。
- ・黒コショウやチーズ、山椒、白髪ネギなどで味変するのもおすすめ。

福島牛MAGAZINE「わ」 福島県内の休憩施設に設置拡大中

福島牛の美味しさや生産者の想い、レシピ、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手に取ってお楽しみください。

道の駅

- 安達(上り・下り)
- 猪苗代
- ふくしま
- ひらた
- 国見あつしの郷
- 季の里天栄
- 伊達の郷りょうぜん
- 南相馬

サービスエリア

- なみえ
- 喜多の郷
- よつくら港
- 南相馬鹿島SA「セデッকাশマ」
- 福島空港
- ビッグバレットふくしま



福島牛MAGAZINE「わ」

2026年1月20日発行

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



はぐくむ輪、おいしい和 福島牛 MAGAZINE

おいしい
福島牛を召し上げ



vol.11

2026年1月20日発行



古殿町で生まれた想い

野崎氏が
青柳畜産を訪問!

生産者と料理人が紡ぐ、 新しい物語。

特別インタビュー

野崎洋光氏が語る

福島牛とふるさと

料理人としての原点と、福島牛の未来



【福島市】杉妻会館

日本庭園を眺めながら
福島牛を味わう贅沢なひととき

ぎゅぎゅっと 福島牛& 福島旬菜コラボ



福島牛の赤ワイン煮込み

福島牛とふるさと

～料理人としての原点と、福島牛の未来を語る～

料理人としての原点はふるさとにある。
古殿町で生まれ育ち、和食の道を極めた野崎洋光氏。
料理人としての歩みと、福島牛への想いを語ります。

故郷の味

私が生まれ育った古殿町は阿武隈山系の山間にある町で、豊かな自然に囲まれたところです。私の家は大家族で、明治生まれの祖父母は礼儀やしきたりを重んじ、季節ごとの行事も大切にしていました。幼い頃から行事食など古くから伝わる文化に触れてきたことは、料理人としての下地になっていると思います。子どもの頃の思い出の味といえば、凍み餅や凍み豆腐、エゴマで作った冷や汁なども懐かしい味です。

凍み餅

※写真はイメージです。

料理人として

料理の世界は文学や歴史、美術や科学など、さまざまな要素を持っています。特に和食は季節を重んじ、繊細な味わいを大切にします。色や季節の表現も多様で奥深い。料理の世界に身を置中で、私はさまざまなことを学び、料理に生かしたいと考え、実践してきました。料理は、時代と共に進化していくものです。一方で私は「原点帰帰」も必要だと思っています。言い換えれば、**変わらないものの中に新しい変化を取り入れる。そんな料理を作り続けられればと思っています。**

福島牛について

私は、全国の銘柄牛の中で、福島牛は決して劣ることのない肉だと思っています。どの銘柄牛も生産者の誠意が牛の品格に繋がると思います。福島牛は今後も、四季折々に変化する豊かな自然の中、健康的な飼育を徹底し、安心、安全をさらに前面に打ち出していくことが大事なのではないでしょうか。

福島牛を使用したおすすめレシピ

牛肉の茜煮(ケチャップ煮)

材料[2人前]

- 牛モモ肉(かたまり)…250g
- (A)・水 …… 100cc
- ・酒 …… 100cc
- ・砂糖 …… 40g
- ・しょう油 …… 30cc
- ケチャップ …… 大さじ 3
- 水溶き片栗粉
- ・片栗粉 …… 小さじ1
- ・水 …… 小さじ2
- ほうれん草 …… 2株
- 練り辛子 …… 適量

作り方

- ①牛肉は厚めのそぎ切りにする。
- ②鍋に湯を沸かし、①の牛肉を熱湯に10秒入れて肉が白になったら水にとって軽く洗い、水気を切る(霜降り)。
- ③鍋に(A)と②の牛肉を入れて火にかける。鍋は、肉が汁に浸る大きさのものを使用する。
- ④③が煮立ったら牛肉を一度取り出し、煮汁だけを煮詰める。煮汁が半分位の量になり、泡が大きくなったら肉を戻し入れ、ケチャップを加えて1～2分煮て味を絡めたら、水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。
- ⑤ほうれん草はゆでて5cmほどの長さに切る。
- ⑥器に④の牛肉を盛りつけ、⑤のほうれん草と練り辛子を添える。

おいしさのポイント

最初に牛肉を霜降りにすることで、肉の余分な脂や汚れを落とします。また、一度肉を取り出して煮汁だけを煮詰めるのは肉が硬くなり過ぎないようにするためで、程よい食感に仕上げることができます。

私の料理の原点は、故郷・古殿町に

古殿町

Furudono-machi

故郷を訪ねて

野崎洋光氏、青柳畜産を訪問!

福島牛の未来を担う若き生産者と、料理の道を極めた巨匠との出会い。
ふるさとの畜産に触れた野崎氏が感じた、福島牛の“人と情熱”に迫ります。

ふるさとの恵みを繋ぐ

今回野崎さんが訪ねたのは、古殿町で3代続く畜産農家「青柳畜産」。3代目の青柳陽介さんは、郡山市の卸売業者で牛の目利きや流通を学んだ経験もあり、“消費者に求められる牛肉”の提供を目指しています。

株式会社 青柳畜産
青柳 陽介氏

1981年、古殿町に3代続く畜産農家に生まれる。高校卒業後、郡山市で食肉卸・小売を手掛ける丸戸産業に入社。目利きや流通の研鑽を積んだ後、2004年青柳畜産へ。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。

“和顔”の牛達と触れ合う

青柳畜産を訪れた野崎さんは、その規模の大きさに驚いたといいます。「山間部でこれだけの牛を肥育しているとは思いませんでした。ここは、風も抜ける良い場所だと思います」。また、牛舎の牛を見て、「“和顔”をしているね。やはりホルスタインとは違う」と、笑顔を見せます。青柳さんをはじめ青柳畜産のスタッフには「**ぜい、福島牛を育てているというプライドを持って、頑張ってください**」とエールを送りました。

福島牛の未来を担う人々へ

福島牛の知名度を上げたいという青柳さんの悩みに対し、「牛肉を食べて、産地がわかる人は少ないでしょう。私は、**生産者の顔を出していくことが必要だと思っています**」と野崎さん。今や、どんな食べ物でも安心・安全が必須条件となっている中で、福島牛にもさらに付加価値を持たせることが知名度アップ

に繋がるのではないかと提案。「**田舎であることだったり、生産者のこだわりだったり、周囲も巻き込んでどんどん新しい魅力を創り、打ち出していくと良いと思います**」と野崎さん。青柳さんも「私達生産者も、より良い福島牛を提供できるよう、努力をしていきたいと思っています」と応えていました。

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

