

あふれ出るうま味、まろやかな芳香  
最高級の和牛の各部位を食べ尽くす



いわて南牛の  
ブフ・アラモード・フォア



ベリーノホテルー関  
テラスロンド

洋食料理長 中道幸雄さん

シェフのコメント

すね肉を使って、冷たいものに挑戦しました。タマネギ、仔牛肉のだしを加えて煮込み、ゼラチン質を十分に引き出しています。しょう油と仔牛のだしで和と洋をバランス良く仕上げました。



いわて南牛の  
せいろしゃぶ



ファミリー  
レストラン古戦場

総料理長 菅原登さん

シェフのコメント

素材のうまみを味わっていただきたいと、もも肉にさっと火を通し、自家製ポン酢を添えました。肉の赤身がさっと変わったときに、熱々で食べるというタイミングがポイントです。曲りネギ、南部一郎かぼちゃ、大東産シイタケなどを添えています。



いわて南牛のハンガリー風  
ビーフシチュー



レストラン  
あさひや

調理長 原田良一さん

シェフのコメント

ハンガリー・ドイツ圏で食べられている「ゲーラッシュ」と呼ばれるシチューです。玉ねぎをあめ色に炒め、パプリカを加えてもも肉とすね肉を柔らかく煮込みました。付け合わせは千厩産の南部小麦を使ったシュペッツェレ(すいとんのようなパスタ)です。



いわて南牛の  
鉄人ビーフ



Bistro Ciel Voler  
(ビストロシエルボレ)

シェフ 牧尾勲さん

シェフのコメント

『料理の鉄人』坂井シェフに挑戦したメニューをアレンジしたものです。肩ロースとすね肉に焼き色を付けて、イモ焼酎、黒砂糖、八角、しょう油などで味付けて長時間煮込みました。付け合わせのダイコン、ニンジン、ブロッコリーは花泉産です。



いわて南牛と県産  
ポークのハンバーグ



カフェレストラン  
La ぱすと

シェフ 千葉善也さん

シェフのコメント

スネ肉とロースの切り落としをブレンドしたものを8割と八幡平市産の三元豚の杜仲茶ポークを2割ブレンドした合い挽き肉を使用。ソースも牛肉にこだわり、千厩産の南部小麦を使ったフィットチーネ(生パスタ)を付け合わせにしました。



いわて南牛の  
醤油漬け丼



Cafe' Monter  
(カフェ・モンテ)

シェフ 小山学さん

シェフのコメント

ロース肉を優しくローストして、たれに漬け込み、ご飯の上に乗せました。ほうれん草のごまあえを肉の下に敷き、薬味はミョウガのピクルスとシイタケの甘煮。どれも一関産の素材を使っています。子供からお年寄りまで好んでいただける味です。

※この日に提供したメニューは、参加レストランのメニューの一つとして実際に提供されます。今回の写真はイベント時に撮影したもので、各レストランで提供される際は量、セットメニューの有無などが異なります。

店名	住所	電話番号	区分
Aコープいちのせき店	竹山町7-1	23-3315	食肉販売
イオンスーパー-関店	狐禅寺字石ノ瀬11-1	31-6111	食肉販売
丸江スーパー	萩荘字金ヶ崎22-1	32-1166	食肉販売
せんまや青空市	千厩町千厩字町212	53-2900	食肉販売
いつくし園	巖美町字南滝ノ上15	29-2101	食事
渓泉閣	巖美町字南滝ノ上3-1	29-2311	食事
瑞泉閣	巖美町下り松65-2	39-2031	食事
かみくら温泉	巖美町祭時32	39-2877	食事
かんぼの宿一関	巖美町字宝竜147-5	29-2131	食事

店名	住所	電話番号	区分
ベリーノホテルー関	山目字三反田179	23-1000	食事
ビストロシエルボレ	花泉町涌津字道下54-4	82-5335	食事
レストランはずみ	花泉町老松字下宮沢159-1	82-4066	食事
レストランあさひや	千厩町千厩字宮敷43-8	52-2325	食事
マリアージュ	千厩町千厩字石堂26-5	52-5700	食事
サンブラザ及善	千厩町千厩字町221	52-2432	食事
カフェレストランLaぱすと	千厩町千厩字町210	53-3039	食事
ビルトップ	千厩町清田字峠下25-1	52-5789	食事

店名	住所	電話番号	区分
焼肉 高粱	平泉町平泉字鈴沢4-1	46-4059	食事
ファミリーレストラン古戦場	赤荻字堺78-2	25-4176	食事
カフェ・モンテ	柳町2-5東口交流センター2階	26-7300	食事
居酒屋どっと	新大町16	21-1199	食事
大昌園	大手町5-10	23-6675	食事
蔵元レストラン「世嬢のー」	田村町5-42	21-5566	食事
梅茂登	田村町8-8	23-4900	食事
居酒屋こまつ	大町6-20	23-5744	食事



一関地方でいわて南牛を提供している店を紹介しします。