

羽後牛を買えるお店



**スーパーモールラッキー**

十文字で羽後牛が買えるお店です。イベント時等の試食販売で、お客さんの心を掴みます。羽後牛カレーも購入できます。

☎0182-42-2113  
横手市十文字町仁井田  
字家東22-1



**ミートショップさくらだ**

以前から、当JA管内のA4以上の牛肉を羽後牛として販売していただいています。夫婦ともに人情に厚く、対話しながら楽しく買い物ができます。羽後牛カレーも購入できます。

☎0183-62-4580  
羽後町西馬音内裏町96

羽後牛を食べられるお店



**精肉問屋 牛男**

「匠の焼肉 牛玄亭」さんの姉妹店。肉もさることながら接客の良さには牛玄亭さんに負けじと定評があります。

☎0183-79-6629  
湯沢市表町2-5-25  
ケイ・アイ・ビル 1F

羽後牛を食べられるお店

**五輪坂温泉 としとらんど**

～雄勝・平鹿・仙北はもちろん、遠く奥羽の山並みが一望できる小高い丘の上にある温泉施設です。

また、レストランや宴会では地元羽後牛を素材にしたメニューが好評を得ています。牛肉は主に、羽後町肉牛枝肉共励会でチャンピオンに輝いた牛肉を購入し、低価格で提供しています。レストランには地元生産者の名前が飾られています。

レストラン  
☎0183-62-4126

羽後町足田字五輪坂下43-4  
☎11時～21時  
(ラストオーダー20時30分)

休なし  
P250台  
席55席  
▶としとらんど  
フロントの  
守屋雅さん



▶羽後牛しゃぶしゃぶ  
(税込・2,500円)  
サシが細かく入り、すぐに噛みきれほどのやわらかい肉。さっと湯通しするだけでOK。

羽後牛しゃぶしゃぶで冬を乗り越えよう!

新年だけじゃの話し

新春特別企画

**羽後牛**

**アクセス**

羽後牛を食べられるお店

**匠の焼肉 牛玄亭**

生産者の方々の写真



食べる

～精肉店直営の焼肉屋さん。県内で最も羽後牛を大々的に取り扱っていただいております。また店内のごはん全般に、JAうご産のあきたこまちを使っています。当JA管内在住の平柳店長には、店内に入ってすぐのところに羽後牛生産者の方々の写真を飾っていただいております。生産者の顔が見えることで、お客様に安心して食べて頂くことができます。自家製のキムチもおすすめです。

牛玄亭  
☎0183-79-5129

湯沢市元清水3-17  
☎屋・11時30分～14時  
夜・17時～23時  
(ラストオーダー22時)

休第3月曜日  
(祝日の場合は営業)  
P50台  
席112席

網の交換はご遠慮なくお申し付け下さい

▶牛玄亭店長の平柳千賀子さん



店長のおすすめメニュー

▲羽後牛の盛り合わせ・約3人前(税込3,990円)  
高品質なロースとカルビに手間かけたことで、また一段と羽後牛本来の味を堪能できるお得なセット。「中火で、焼きすぎない!」ことがおいしくいただく秘訣。



店長のおすすめメニュー

▲炙り牛トロにぎり(税込924円)  
表面を炙ることで、旨味が凝縮される。文字通り口の中でトロけるおいしさ。

羽後牛を食べられるお店

**弥助そばや**

金昇一郎さん



お財布に優しい価格でお待ちしています



食べる

弥助そばや  
☎0183-62-0669  
羽後町西馬音内字本町90  
☎11時～18時  
休不定休  
P5台  
席22席

～県内外から多くのファンに支持されている老舗のそば屋さん。店主は、伝統を守りながらも、常に時代にあった取り組みをするなど、お客さんに合わせた思考は、日々進化しています。



▲うご牛カレー(税込・800円)  
ブロックモモ肉を3日間煮込む。それが大きく切り分けられ、カレーに惜しげもなく入っている。やはりそばだしが決め手であり、まるやかな甘みが効く和風仕上となっている。



◀うご牛丼(税込・800円)  
羽後牛の\*カルビを使用している。羽後牛そのものに甘みがあるので、甘みを抑えたつゆで味付けしている。持ち帰り用の羽後牛丼を毎週注文するほどの熱心なファンの方もいる。  
\*カルビとは、韓国語であばら周りのお肉のこと。日本ではバラ肉と言う。一頭の肉牛から約40キロのカルビ肉がとれ、赤身そのものは硬いが細かく入った脂肪分が多いため全体として柔らかく、旨味に富む。

羽後牛とは  
食の安全と品質に「たわゆる生産者の手で、「循環型」により飼育された黒毛和牛です。JAうご管内では年間7割が格付A4以上の出荷実績を誇る、最高級黒毛和牛です。



なえんもねんしども 検索

©うご農業協同組合  
～2010 広報新年号～