

**もりおか短角牛ウデ肉の赤ワイン煮込み 1,640円**

短角牛ウデ肉を数種類のハーブとスパイスを入れ赤ワインで煮込みました。この季節に嬉しい心も体も温まる一品です。



**ピアバブ ベアレン材木町**

材木町7-31 Tel.626-2771  
[月、水～金 17:00～23:00  
土日祝 15:00～23:00  
LO/料理 22:00 飲み物 22:30 休/火]

北上川に面する材木町商店街の一角にある盛岡の地ビール、ベアレン醸造所の直営店です。  
<http://www.baerenbier.com/pub/index.htm>



**もりおか短角牛のすね煮込み 550円**

すね肉を根菜と一緒に柔らかくなるまでじっくり煮込みました。肉本来の旨味や香りが感じられる素朴でホッとする味わいです。地酒と共に楽しみください。



**岩手の居酒屋 うま舎**

盛岡駅前通15-6  
Tel.653-9733  
[17:00～24:00 (LO23:30) 休/なし]

盛岡駅ビルフェザン向かい(1F～5F、全300席)カウンター、個室、宴会場有り。岩手の旬と美味しい地酒をお楽しみください。

**もりおか短角牛コロッケパン (特注福田パン使用) 350円**

盛岡産のじゃがいも、短角牛、パンの最強タッグです。盛岡産アロニア入り特製ソースをかけ旨み倍増です。



**ゴウちゃんのコロッケ屋**

上田3-13-25  
Tel.681-9076  
[11:00～18:00 (LO)  
(14:00～15:00休憩) 休/火]

じゃがいも栽培から行い丁寧に一つずつ手作りしています。岩手の美味しいを全国に広めたいと考えています。  
<http://gouchancorokke.com/>

**もりおか短角牛美肌もつ鍋**

**～カツオの香りと共に～ 1,998円**

“もつ”は小腸のみ使用し、カツオでだしを取った醤油ベースのスープ。カツオの香りが食欲をそそる。コラーゲンたっぷり。



**酒家 夢の蔵**

青山3-23-10 Tel.646-9070  
[18:00～24:00 (LO23:30) 不定休]

新鮮なお魚をはじめ、色んな料理、本格焼酎、各地の日本酒、カクテルからワインと、多種揃えております。料理に合うお酒をお楽しみ下さい。店内も静かで会話を楽めるお店になって居ります。

**もりおか短角牛ハンバーグ 1,470円**

ジューシーな短角牛ハンバーグに、玉山産の田舎味噌、ニンニクを入れソースにしました。



**ラックス**

**地産地消レストラン Lachs**  
玉山区芋田字上武道135-10  
Tel.683-1597  
[11:30～20:00 (LO19:30) 休/月]

まちがいのない素材です。冬こそ野菜をたっぷり食べましょう。ミニサラダバーも好評です。



**もりおか短角牛焼肉丼 1,500円**

玉山産の短角牛と米に、旬のクレソンをつけ合わせた地元こだわった焼肉丼です。



**ユートランド姫神**

郷土食コーナー  
玉山区下田字生出893-11  
Tel.683-3215  
[昼11:00～14:00  
夜18:00～20:00 (LO) 年中無休]

当施設では、日帰り温泉、宿泊、日帰り宴会もご利用できます。皆様のお越しをお待ちしております。

**～もりおか短角牛豆知識～**

○もりおか短角牛ってどんな牛？

日本短角種という国内和牛のわずか1%に満たない希少な品種です。その中の「いわて短角和牛」のうち、盛岡産まれ、盛岡育ちの短角牛を「もりおか短角牛」と呼んでいます。

○どんな環境で育つの？

3月頃牛舎で生まれ、5月から10月にかけて母牛と一緒に山の放牧地に放牧され、冬になると牛舎に戻り、出荷まで肥育されます。

○短角牛はどんなお肉？

脂肪分が少なく赤身でヘルシーです。噛めばかむほど肉の旨味や香りが感じられます。



**もりおか短角牛**

**バラ肉の赤ワイン煮 700円**

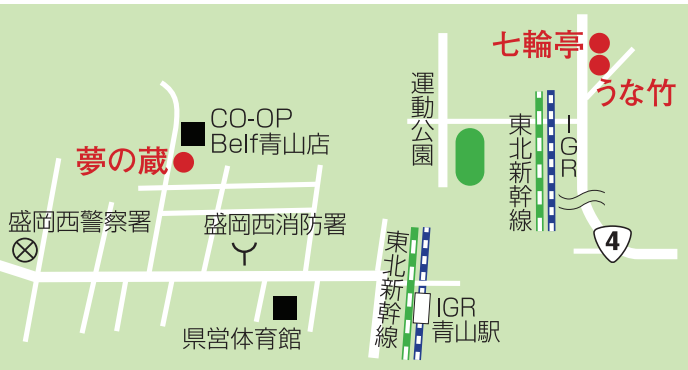
バラ肉をブロックのまま煮込み、特製赤ワインソースで仕上げました。柔らかな食感と肉汁とソースの絶妙なハーモニーをお楽しみください。地ワインとの相性バツグンです!!



**岩手の居酒屋 じよ居**

盛岡駅前通10-6  
Tel.625-6665  
[17:00～24:00 (LO23:30) 休/なし]

地元の食材を使用した手づくり料理や、盛岡名物『冷麺』『じゃじゃ麺』『ひつつみ』、そして盛岡駅前商店街名物!『じゃじゃ味噌汁』も召し上がれます。



**もりおか短角牛煮込み 626円**

旨味たっぷりの短角牛の煮込みはビールにぴったりです!



**駅前炭串屋 とりぼん**

盛岡駅前通8-14 シティホテル1F  
Tel.604-8718  
[17:00～24:00 (LO23:30) 不定休]

手打ちの新鮮な焼き鳥が自慢の居酒屋です! 地酒やビールも一緒にどうぞ!

**赤べこ担々麺 (もりおか短角牛そぼろ入り) 680円**

もりおか短角牛の角切りと粗挽き肉の甘辛そぼろを、摺り胡麻で仕上げた盛岡担々麺にトッピングしました。控えめな辛さで食べやすいです。



**濱野井 マリオス店**

盛岡駅西通2-9-1 マリオス4F  
Tel.624-2202  
[11:30～15:30  
17:00～21:30 (LO21:00) 休/土]

盛岡駅西口のマリオス4Fにあるお店です。昼営業の和食のオリジナル丼セットや麺類のメニューに加えて、夜営業は宴会セットや晩酌セット等の居酒屋メニューもあります。  
<http://hitosara.com/0005016939/>

**濱野井**

**短角牛の焼肉 1人前 850円**

もりおか短角牛の焼肉カルビをご用意しています。おいしい赤身肉をご賞味ください。



**七輪亭**

厨川1-8-2  
Tel.641-8878,  
[予約はうな竹 (Tel.641-0225) 店舗へ]  
[18:00～23:00 (LO22:30)  
休日 ※ただし予約あれば日曜も営業]

**もりおか短角牛弁当 1,200円**

柔らかく、歯ごたえも残して煮込んだ短角牛のお弁当です。予約制ですので、必ず前もってお電話等でご連絡ください。



**うな竹**

厨川1-5-4 Tel.641-0225  
[予約受付 前日9:00～17:00  
(数量多い場合は2～3日前までに) 休/なし]

うな竹では、四季折々の素材を活かし、体と環境に優しい弁当を提供しております。  
<http://unatake.jp/i5.html>



もりおか短角牛  
Morioka Tonkoku Beef

# 2015

# フもりおか短角牛

# エア 1/29 (木) 3/15 (日)

旨味がぎゅうっと赤身肉

食べて  
当てよう!  
くわしくは  
裏面を。



「もりおか短角牛」が品切れの場合、「いわて短角和牛」を使用する場合があります。また、各店舗の都合により営業時間や変更になる場合、定休日以外に休業となる場合があります。お出かけ前に確かめください。

お問い合わせ  
**もりおか短角牛振興協議会**  
〒020-0878 盛岡市肴町2-29  
盛岡市役所 農政課 農畜産係  
TEL.019-613-8457


※価格はすべて税込表示です。  
掲載の写真はイメージです。

**応募方法** 期間中に、掲載のメニューを食べると応募用紙がもらえます。必要事項を記入の上、各店舗の専用箱に投函するか事務局まで郵送または持参してください。抽選で下記の賞品が当たります。  
**郵送での締切** 平成27年3月17日(火) 当日消印有効  
**当選発表** 賞品の発送(3月末頃)をもって当選の発表にかえさせていただきます。

**A賞:10名様**  
**もりおか短角牛**  
**すき焼き用(500g)**



**B賞:10名様**  
**もりおか短角牛**  
**ハンバーグ(3種セット)**



※写真はイメージです。

ご希望のコースを選んでご応募ください。