

～旨味がぎゅうっと赤身肉～
もりおか短角牛は
盛岡市のブランド牛です



○どんな牛なの？

「日本短角種」という国内和牛の1%に満たない希少な品種です。岩手県産の日本短角種を総称して「いわて短角牛」といいますが、その中でも、「盛岡産まれ、盛岡育ち」の日本短角種を「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、のびのびと育ちます。冬になると牛舎に戻り、出荷まで肥育されます。

○お肉特徴は？

赤身で脂肪分が少なく、噛めば噛むほど肉の旨味や香りが感じられます。



もりおか短角牛フェア 2018

主催 もりおか短角牛振興協議会
後援 盛岡市、盛岡市農業振興連絡協議会

お問い合わせ

もりおか短角牛振興協議会事務局
(盛岡市農林部農政課内)
〒020-0878 盛岡市肴町2-29
TEL.019-613-8457

[URL] <http://www.city.morioka.iwate.jp/jigyousha/sangyo/chikusan/1008241/index.html>
[Facebook] <https://www.facebook.com/moriokatankakugyuu/>

もりおか短角牛



盛岡に多彩な短角牛メニューが大集合!!



もりおか短角牛
フェア
2018

期間 1月29日(月)～3月15日(木)

「もりおか短角牛」が品切れの場合、使用する牛肉が「いわて短角牛」になる場合がございます。また、各店舗は定休日以外にお休みの場合があります。事前にご確認ください。



～食べて当てよう! もりおか短角牛～

フェア期間中に掲載のメニューを食べると、抽選で生産者からのステキなプレゼント(もりおか短角牛肉)が当たります! 希望の賞をどちらか選んで応募ください。

生産者: 盛岡市上米内 赤坂 誠悦さん

赤坂賞: プレミア 1名様 サーロイン 500g
ゴールド 10名様 すき焼用 300g



生産者: 盛岡市下田 中村 鉄男さん

中村賞: プレミア 1名様 サーロイン 500g
ゴールド 10名様 焼肉用 300g



応募方法 期間中に、掲載のメニューを食べるとお店で応募用紙がもらえます。必要事項を記入の上、お店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。抽選で各賞いずれかのコースが当たります。

郵送締切 平成30年3月16日(金)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。

「盛岡の美味いもんアンバサダー」認定店



盛岡市内で生産された農畜産物を使用し、自ら加工・製造したメニューや商品を提供するお店です。「もりおか短角牛」以外の農畜産物を使ったメニューもたくさんありますよ。

詳しくはこちら!
<http://www.city.morioka.iwate.jp/jigyousha/sangyo/nogyo/1018805.html>

盛岡 アンバサダー

もりおか短角牛焼肉 2,160円(税込)

短角牛の美味しさをしっかりと味わえるよう、赤身を少し厚めにカットしてシンプルな塩胡椒で。野菜も盛り合わせシリーズナブルにご提供します。



ぴよんぴよん舎

稲荷町本店 盛岡駅前店 都南店
オンマーキッチンイオン盛岡店
稲荷町本店/稲荷町12-5 Tel.646-0541
盛岡駅前店/盛岡駅前通9-3 Tel.606-1067
都南店/津志田南1-1-55 Tel.639-7666
オンマーキッチンイオン盛岡店
前湯4-7-1イオンモール盛岡内 Tel.605-2761

[稲荷町本店・都南店 11:00～23:30 (LO22:30)
盛岡駅前店 11:00～24:00 (LO23:00)
オンマーキッチンイオン盛岡店 11:00～22:00 (LO21:30) 年中無休]

牛骨に鶏ガラを加えてだしをとるスープは、コクや旨みがたっぷり。注文ごとに製麺するコシの強い麺。爽やかな酸味と辛味の専用キムチが特徴。これらが三位一体となったおいしさこそ、盛岡冷麺の魅力です。

<http://www.pyonpyonsya.co.jp/>



もりおか短角牛美肌もつ鍋 1,998円(税込)

「もつ」は小腸のみを使用し、カツオでだしを取った醤油ベースのスープです。カツオの香りが食欲をそそり、コラーゲンがたっぷりです。



酒居家 夢の蔵

青山3-23-10 青中ビル2階
Tel.646-9070
[18:00～24:00 (LO22:45)]

不定休(電話での問い合わせが確実です)]

店内のお席は、座敷席、堀こたつ席をご用意し、お客様には、ご飲食、会話などくつろいで頂けるよう広めにスペースを設置しております。日本酒を初め本格焼酎、カクテル、ワイン、ベルギービールと数多く取り揃え、楽しんで頂けます。

<http://yumenokura0320.wixsite.com/morioka>

もりおか短角牛と長ネギの

トマトソースパスタ 1,000円(税込)

もりおか短角牛とトマトソースを赤ワインでじっくり煮込みました。ソースの旨味と長ネギの甘みをぜひお楽しみください!



ピアバブ ベアレン材木町

材木町7-31 Tel.626-2771
[17:00～23:00 LO22:00
休/日曜・祝日(連休は最終日のみ)、
第2・4月曜]

ベアレン第一号直営レストラン。北上川に面したロケーションで、ベアレンビールをイギリス・パスタスタイルで楽しめます。
<http://www.baerenbier.com/pub/index.htm>



もりおか短角牛ハンバーグ

もりおか短角牛メンチカツ 各1,470円(税込)

ジューシーな短角牛のハンバーグと、サクサクのメンチカツ。人気です!



ラックス
地産地消レストラン
Lachs

芋田字上武道135-10
Tel.683-1597
[昼11:30～14:00
夜17:00～19:00 (LO18:45)
休/月、火の午後]

まちがいのない素材です。野菜もたっぷり食べましょう。ミニサラダも好評です。



青山町
盛岡駅周辺
ご案内図

略図につき距離感とは異なります。各店舗の詳細は、電話またはホームページでご確認ください。

もりおか短角牛もも肉のラウンドステーキ

150g 1,980円 300g 3,600円(各税込)

もりおか短角牛をグリルで焼き上げます。味付けは岩塩、こしょうのみです。山田の醤油とわさびで、肉本来の旨味を味わってください!



ピア&ヴルスト ベアレン

盛岡駅前通1-44 フェザンおでんせ館
地下めいこい横丁
Tel.601-5069
[10:00～23:00 (LO22:00) 休/無]

盛岡駅チカにあるベアレン直営店。お肉料理が充実しています。短い時間から、ゆっくりまで幅広く。
<http://www.baerenbier.com/fezan/index.htm>



もりおか短角牛のスジ煮込み 600円(税込)

スジ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させる味わいです。地酒と共に楽しみください。



岩手の居酒屋 うま舎(うまや)

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

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。

もりおか短角牛すね肉と大根の煮込み 600円(税込)

すね肉と大根と一緒に柔らかくなるまでじっくり煮込みました。短角牛本来の旨味や香りが感じられる素朴でホッとさせる味わいです。岩手のお酒と一緒に楽しみください。



岩手の居酒屋 じよ居(じょい)

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

全200席、個室から宴会場まで人数に併せて御用意いたします。こだわりのおすすめ料理と岩手のお酒をごゆっくりとお楽しみください。