

**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。

**①酒蔵 夢の蔵**

青山3-23-10 青山ビル2階  
Tel.646-9070  
[18:00~24:00(L022:45)]

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、榻榻み席をご用意し、お客様には、ご飲食、会食などついでに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.wikisite.com/morioka>



**福田パン使用もりおか短角牛コロッケパン 350円  
もりおか短角牛コロッケ 250円(各1個税込)**

当店のコロッケはジャガイモの栽培から行なっています。その芋コロッケにふんだんにお肉が入っています。今回はそのこだわりコロッケを岩手のソウルフード福田パンにはさんで販売します。



**②ゴウちゃんのコロッケ屋**

上田3-13-25 Tel.681-9076  
[11:00~14:00(休期) 15:00~19:00(L018:30) 休/火・土・日・祝]

おかげさまで創業15年目となりました。是非こだわりのコロッケを揚げたてで食べてみませんか? 1円にはさまないコロッケのみも販売しております。

<http://gouchanokorokke.com/>

**もりおか短角牛焼肉丼 1,900円(税込)**

玉山産の短角牛と米に、特産のクレソンなど旬の野菜をつけ合わせた地元こだわった焼肉丼です。



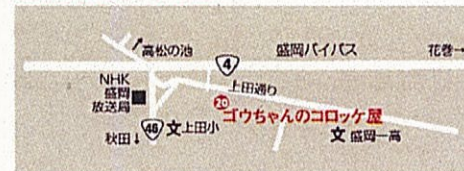
**②ユートランド短神**

郷土食コーナー  
下田字生田893-11  
Tel.683-3215  
[昼11:00~14:00 夜18:00~20:00(LO) 休/無]

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。



**上田地区 ご案内図**



地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

**玉山地区 ご案内図**



**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煮か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煮汁でホッとします。地酒と共に美味しくください。



**①岩手の居酒屋 うま倉**

盛岡駅前通15-6 Tel.653-9733  
[17:00~24:00(L023:30) 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。

**もりおか短角牛のシュバルツ煮 1,400円(税込)**

もりおか短角牛をペアレッシュバルツでじっくり煮込みました。少しほろ苦い、大人のお肉料理となっております。



**②ピアバブ**

**ペアレレン材木町**

材木町7-31 Tel.626-2771  
[月~金17:00~23:00(L022:00) 土15:00~23:00(L022:00) 休/日・祝(連休の場合は最終日のみ休、第2・4月曜)]

イギリスバブを愛したキャッシュオンスタイルのお店です! 一人さま、デート、お子さま連れ、団体さま、様々なシーンでご利用いただけます。 <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 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。大人気です!



**②地産地消レストラン**

**Lachs ラックス**

幸田字上武進135-10  
Tel.683-1597  
[昼11:30~14:00 夜は予約のみ、お問い合わせください、休/月]

まちがいない素材です。野菜もたっぷり食べましょう。ミニサラダが1〜も好評です。

地産地消レストラン  
**Lachs**



美食王国  
もりおか

～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。

○お肉の特徴は?

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。

～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)が当たります!希望の賞をどちらか選んで応募ください。

	<b>赤坂賞:</b> プラチナ1名様 サーロイン 400g ゴールド10名様 焼肉用 300g
	<b>中村賞:</b> プラチナ1名様 サーロイン 400g ゴールド10名様 すき焼用 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。抽選で各賞いづれかのコースが当たります。

**郵送締切** 平成31年3月1日(金)必着  
**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。詳しくはこちら!



美食王国もりおか



美食王国もりおかと一緒に盛り上げてくれるファンクラブ会員を募集中です。詳しくはこちら!



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

<https://www.facebook.com/moriokatankakugyu/>

もりおか短角牛  
フェア  
2019



期間 1月29日(火)~2月28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休業する場合があります。事前にご確認ください。

