

もりおか短角牛100%ハンバーグ 1,700円(税込)

口の中で広がるお肉の旨味と香り。ここでしか味わえない100%ハンバーグ。塩胡椒で食べてみてください。

**①レストラン
パイオニアファーム**

本町通2-1-34-101
Tel.656-6224
[ランチ 11:30~14:30(L014:00)
ディナー 17:30~22:30(L021:30)
休/無 臨時休業あり(電話での問い合わせか
ホームページを確認ください)]

大切な人と大切な時間を過ごしていただく為に、また、特別な日にご利用いただく為に、時間・空間・高湯感・食事をご提供致します。
http://pioneer-ranch.jp/



もりおか短角牛のブルシヨット(スープカクテル) 900円

もりおか短角牛のブラウンシュチュ 1,600円(各税込)

もりおか短角牛のすね肉・牛骨・香味野菜を24時間煮込み、自家製コンソメスープを製し、ウオッカと合わせたスープカクテルに仕上げました。すね肉を牛骨から取ったパイオンと赤ワインで長時間煮込み、旨味ほじける柔らかさまで煮込みました。

②酒屋 Juikuku

中央通1-7-4 オートビル1F
Tel.622-1199
[19:00~翌2:00(L金・土・日・祭) 休/无]

当店は、お酒をメインとしたカクテルバーですが、お酒との相性を考えた、多彩なフードもご用意しております。ぜひマリナーージュをお楽しみください。



もりおか短角牛の炙りカルパッチョ ベビーリーフ添え

ほおずきとマスタードのドレッシング 1,800円(税込)

旨味に乗ったモモ肉などを薄切りの炙り焼きにステーキとはまた違う旨みと赤身の美味しさ!

③Neuf du Pape スヌップ デュ パブ

大通2-4-22 ニックゾールデンビル4F
Tel.651-5050
[17:30~翌1:00(日・夜 24:00)
(L024:00, 日・夜23:00)]
休/無 *臨時休業あり(Facebookを参照ください)
真に美味しい岩手を極めて23年、純正なる「食財」の造り手と取組み、ゆるぎないウオリティで提案します。
https://www.facebook.com/neufdupape/

(そのほかの短角牛メニュー)
・もりおか短角牛ランプステーキ 100g 3,000円(税込)
・もりおか短角牛イチボステーキ 100g 3,000円(税込)
*その都度の仕入れにより部位、価格が変更されます。



もりおか短角牛サーロインのハーブステーキ 1,500円(税込)

赤身肉の中に適度に脂が入り込み、赤身肉の凝縮した味わいも脂身のジュシーさも併せ持つ「良いとこどりの部位「サーロイン」」。そんな、もりおか短角牛のサーロイン(150g)を「のだ塩」を使った自家製ハーブソルトで香ばしく炭火で焼いてお召し上がりください。

④原価市場

大通2-7-19 白鶴二番館2F
Tel.601-9700
[18:00~翌1:00(L024:00) 休/無]

入場料金1,000円を支払うと新鮮な海鮮を初め、地産地消の食材が市場価格で楽しむことができます。
例:生ビール・牛カルビ199円〜、ホルモン・焼酎・サワー・カクテル99円〜



もりおか短角牛のボロネーゼ 1,600円(税込)

じっくり煮込んだ短角牛、パスタに絡んで美味しいです。

⑤ピアレ스토랑

ARIV盛岡店
大通3-3-18 ホテル東日本盛岡 B1F
Tel.621-4055
[18:00~23:00(L) 休/月]

県産の食材をふんだんに取り入れ丁寧に調理しています。
http://www.ariv.co.jp/



もりおか短角牛のカレーちゃんこ 1,200円(税込)

ちゃんこ太五郎特製のカレーちゃんこに短角牛を使用いたしました。短角牛のうま味が出たおいしいカレーちゃんこです。そして、最後に絡めるライスかパスタをサービスします。

⑥ちゃんこ太五郎

中央通3-11-3 Tel.625-8159
[17:30~22:30(L)
水・木・金の11:00~14:00 休/日・月]

春夏秋冬四季折々の岩手の食材を使用したちゃんこ鍋で岩手の皆さんに元気をお届けしたいという思いから、盛岡ちゃんこを作らせていただいています。
http://chanko-daigo.jp/



もりおか短角牛バラ肉の赤ワイン煮込み 1,800円(税込)

もりおか短角牛バラ肉を旬の野菜と共に赤ワインをたっぷり使った柔らかく煮込みました。土鍋で仕上げますので見ためからも腹まる一品です!

**⑦ピアバー
ピアレン 中ノ橋**

中ノ橋通1-1-21 Tel.651-6555
[17:00~24:00(L023:00)
休/日・夜(連休の場合は最終日のみ休)]

スペースを広めた2階カウンター席とテーブル席。毎日工場直送のフレッシュな樽生ビールを豊富に提供! インポート樽生ビールも充実!もりおか短角牛に合うビールが盛りだくさん!
http://www.baerenbier.com/bar/index.htm



**もりおか短角牛のサルシッチャと産直野菜の
ペペロチーノスパゲッティニ 1,380円(税込)**

しゃかりとした赤身肉のもりおか短角牛100%のサルシッチャ(イタリア風ソーセージ)を作り、野菜と共にお肉の味を活かしたパスタに仕上げました。

**⑧地産地消イタリアン酒場
SALUTE**

大通1-11-18 名店会館2F
Tel.651-1186
[月~木 18:00~24:00(L023:00)
金・土・祝前日 18:00~翌2:00(L
翌1:00) 休/日(祝日についてはお問い合わせください)]

毎日、産直や市場から岩手県産の新鮮な旬の食材を仕入れ、日替わりでワインやお酒に合う料理をお出する、地産地消イタリアン酒場です。
http://salute2009.web.fc2.com/



盛岡中心部のご案内

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



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、野菜も盛り合わせりーズナブルにご提供します。



びよんびよん舎

①福荷町本店 ②盛岡駅前店 ③都南店
④オンマーカーキッティンイオン盛岡店

福荷町本店/福荷町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
オンマーカーキッティンイオン盛岡店/
前瀬4-7-1イオンモール盛岡内 Tel.605-2761

[福荷町本店 11:00~23:00(L022:00)・都南店 11:00~23:30(L022:30)
盛岡駅前店 11:00~24:00(L023:00)
オンマーカーキッティンイオン盛岡店 11:00~22:00(L021:30) 休/無]

牛骨に鶏ガラを加えてだしをとるスープは、コクや旨みたっぷり。注文ごとと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(ランプorイチボ)のステーキ 1,980円(税込)

牛のお尻の先の柔らかい赤身の希少部位。厚切りでも柔らかいのでステーキに。すて。

⑨菜園マイクロブルワリー with Kitchen

菜園1-5-10 グリムハウス1F
Tel.606-0171
[月~金 17:00~24:00(L023:00)
土・日・祝 15:00~24:00(L023:00) 休/無]

店内にビール醸造設備があり、出来立てのここでしか飲めないクラフトビールが味わえます。ペアレンビールと共に合計8種類の樽生ビールを楽しみながら、地元食材のおつまみも味わい下さい。
http://saen-microbrewery.com/



もりおか短角牛ステーキ 2,700円(税込)

赤身の旨みたっぷりの短角牛を塩と山葵で召し上げ、赤身本来の旨みを感じられます。また特製の薬膳ダレも相性バッチリ。一味違う味わいに。

⑩美醗旬 匠の

大通1-11-4 1F Tel.652-1804
[18:00~翌2:00(L翌1:00) 休/無]

さまざまな「匠」が育てた食材を使った料理とお酒が楽しめます。季節の食材を使用した土鍋ご飯や、岩手の地酒を堪能できる宴会コースがオススメです。



もりおか短角牛ステーキ 100g 2,484円

もりおか短角牛たん塩焼き 2,160円(各税込)

赤身の旨味をしっかりと味わえるもりおか短角牛ステーキ。極少量な短角牛たん塩焼きもご用意。希少部位につき、お問い合わせください。

⑪番屋ながさわ

菜園2-6-1 Tel.622-2646
[17:00~23:30(L022:30) 休/日
(月曜祝日の場合、日曜営業月曜休)]

築350年以上の南部曲り屋を移築した情緒満載の店内で三陸の魚介ともりおか短角牛を岩手の地酒とともに存分にご賞味下さい。



もりおか短角牛フェア 特別イベント

もりおか短角牛祭り

2月15日(金)~17日(日) 10時~19時

かわとく巻番館 キューブII (菜園1-8-15)

もりおか短角牛精肉・バラ肉 300g

・ハンバーグ 70g×5袋 [各1日限定20パック]

・ローストビーフ丼 [1日限定10食]

各1,080円(税込)

ほか、ステーキ用コース等も販売!

「もりおかべごっこ汁」お振舞い

2月16日(土) 12時半頃~

かわとく巻番館 キューブII 入口付近「モミの木の下」

限定50食 無くなり次第終了となります

協力:丸九戸屋肉店/焼肉ふがね/steak & grill MARU3

かわとく/かわとく巻番館 キューブII/坂飯誠悦氏(生産者)

ローストビーフ丼 1,080円(税込) [1日限定10食]

(2月15日(金)~17日(日)の3日間のみ)

もりおか短角牛を、ローストビーフ丼にしました。温泉たまごをのせマイルドな口当たり仕上げ、特製ソースをかけて、お子様からご年配の方まで美味しく召し上がれます。

⑬かわとく巻番館 キューブII

菜園1-8-15 Tel.652-9210

[10:00~19:00 休/無]

岩手県を中心に東北の食品、工芸品のセレクトショップ。見て、食べて楽しめるお店です。

http://www.kawatoku-ichiban.com/



〈こちらの店舗も参加〉

もりおか短角牛ランチコース(2名様~)

1名様あたり 3,500円(税込)

もりおか短角牛のグリル(ディナー)

100g 2,786円(税込)

⑭カジュアルイタリアン otto

大通2-8-35 Tel.651-8878

[詳細は店舗までお問い合わせください。]