

#19



山形村短角牛  
中落ちカルビ 200g

山形村短角牛のカルビのカットの際に出る、あばら骨の間からとれる希少な部位で、骨の周りのお肉であるため濃厚な味わいが特徴。焼き肉や煮込みにおすすめです。

●有限会社総合農舎山形村

#17



山形村短角牛  
上カルビ 200g

山形村短角牛のカルビの中から、赤身と脂のバランスが良いものを職人が厳選しカットしています。赤身の旨味と脂の甘みがあり、焼肉やカルビ丼におすすめです。

●有限会社総合農舎山形村

#20



山形村短角牛  
バラスライス 200g

山形村短角牛のバラ肉を食べやすいようにスライス(4mm)。短角牛の脂は、甘みがあり料理の材料として使うと、旨味がとけ出しワンランクアップ。牛丼や肉巻き、すき焼きにおすすめです。

●有限会社総合農舎山形村

#18



山形村短角牛  
赤身スライス

山形村短角牛のウデやモモ肉の味の濃い赤身部分を食べやすいようにスライス(3mm)。焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶにおすすめです。

●有限会社総合農舎山形村



いわてくじ  
山形村短角牛

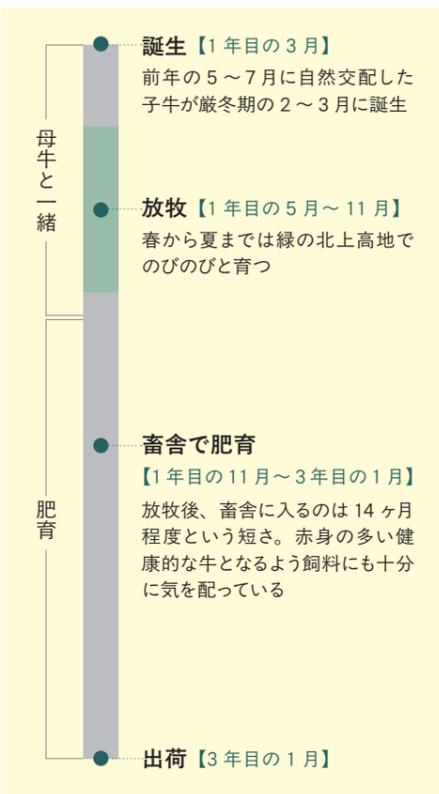
南部牛をルーツとし、日本固有の専用種として認定されている短角牛は、江戸時代に沿岸から内陸に「塩」を運ぶために活躍していました。北上高地の大自然で、夏の間は山合いの放牧地で過ごさせ、冬の間は里の牛舎で飼育する「夏山冬里」方式で育てられる、肉用牛全体のわずか1%しか流通しない貴重な品種です。肉質は低脂肪で、味の良い赤身が特徴。霜降りの多い和牛とは異なり、脂肪分が少なくヘルシーで、噛むほどに肉本来のコクと香りが広がります。

いわてくじ山形村短角牛を育む風土

久慈市山形町は北上山地に位置する内陸の高原地帯で、寒暖差の大きな気候が特徴です。冬は雪が多く厳しい寒さに包まれ、夏は冷涼で過ごしやすく、農作物の栽培や畜産に適しています。豊かな森林と清らかな水に恵まれ、四季折々の自然が色濃く感じられる地域です。この気候と風土は、山形村短角牛や山菜など地域独自の食文化を育てています。



いわてくじ山形村短角牛の一生



参考：いわてくじ山形村短角牛 肥育部会  
<https://tankaku-hiiku.com/>

久慈市の  
郷土料理  
その1

まめぶ汁は山形地域の伝統食で、冠婚葬祭で食べられます。小麦粉の団子に黒砂糖やクルミを包んだ「まめぶ」をにんじんやごぼうなどの野菜や焼き豆腐とともに煮込む汁物です。甘さとしよっぱさが同居する独特の味わいが特徴で、素朴ながら滋味深い一椀として親しまれています。名前の由来は団子の形が「まわりふ」に似ているからとも。地元のお母さんたちの指導のもとまめぶ作りが体験できる教室も開かれています。



まめぶ汁

#27



**いわて短角牛厚切り  
ビーフシチュー 220g**

山形村短角牛のお肉を使用した特製ビーフシチュー。久慈広域産の山ぶどうソースで煮込み、さわやかな酸味が、短角牛の旨味を際立たせます。

●有限会社総合農舎山形村

#25



**短角牛のもちもち  
カレードーナツ**

短角牛肉を使ったカレーはスパイスの効いた香りと深みのある味わい。そのカレーをもちもちとしたドーナツ生地包み込むことで甘さとスパイスの絶妙なバランスが楽しめる逸品です。

●有限会社グリーンモータープール  
／ HIBIKI SHOKUDO

#23



**いわて短角牛すじ肉  
ごろごろカレー 180g**

山形村短角牛のすじ肉を柔らかくなるまで煮込み、お肉が口の中でとろける味わいが絶品です。ちょっぴりスパシーな、本格カレーです。

●有限会社総合農舎山形村

#21



**いわて短角牛の  
ルーローハン 160g**

山形村短角牛のバラ肉を紹興酒と生姜で風味付け、台湾風の特製たれで煮込み、角、花椒などのスパイスで味わいを引き出しています。短角牛の脂の甘みもあり、子供も食べやすいまろやかな味付け。

●有限会社総合農舎山形村

#28



**いわて短角牛と折爪三元豚・  
佐助の濃厚ミートソース**

山形村短角牛のすじ肉と二戸市産の佐助豚を超粗挽き肉で使用するにより、お肉の触感と味を感じられるようにした濃厚ミートソース。

●有限会社総合農舎山形村

#26



**短角牛のハヤシライス**

岩手県産短角牛をたっぷり使い、くんのこオリジナルの作り方でじっくり時間をかけて仕込んでいます。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」  
【久慈琥珀株式会社】

#24



**短角牛100%ハンバーグ**

岩手県久慈市が誇る希少性のある「いわてくじ短角牛」を使用したハンバーグです。荒びきと細びきをこだわりの比率でブレンドした、絶妙な食感と肉々しさ。焼けばあふれる短角牛の旨味と肉汁、ナツメグが香る本格な味が楽しめます。短角牛ならではの赤身の旨味をダイレクトに味わえる一品です。

●有限会社グリーンモータープール  
／ HIBIKI SHOKUDO

#22



**短角牛100%ハンバーグ  
120g**

山形村短角牛の味の濃い部位を選び、少し粗く挽き肉にすることにより、お肉本来の食感と味を感じられよう工夫しています。また、有機減農薬栽培の農産物を用い、食品添加物を一切使用しない作り方をしています。

●有限会社総合農舎山形村

#29



**いわて短角牛ごはんの素**

北上高地の山の中、緑の牧場で育った短角牛の粗びき肉をたっぷりを使った炊き込みご飯の素です。短角牛の旨味がごはんにしっかりと炊き込まれほっこりとした旨味溢れる美味しさをお楽しみください。

●有限会社総合農舎山形村



いちご煮

ウニとアワビを椀に盛った贅沢な潮汁「いちご煮」は岩手県沿岸北部や青森県沿岸で冠婚葬祭の「ハレ」の日に食べられる郷土食です。ウニとアワビを塩味の澄んだ汁で仕立てた贅沢な吸い物で、椀の中でオレンジ色のウニが野いちごのように見えることから名付けられました。磯の香り豊かで上品な味わいが特徴です。ホタテやワカメなどを入れ、磯汁として楽しむ地域もあります。

久慈市の  
郷土料理  
その2

# 酒の肴



#35



## さんピク-北三陸山菜ピクルス-

採れたてのウドとウルイを使用したピクルスです。天然真昆布や三陸あわびたけ、ドライトマトの旨みを生かし、酸味を抑えたマイルドな味に仕上げました。

●合同会社プロダクション未知カンパニー

#33



## 白樺のめぐみ しいたけ佃煮

白樺の樹液を使用し、久慈産のしいたけにこだわり、贅沢に仕上げた、甘辛くもやさしい味わいの逸品です。久慈翔北高校の生徒と共同開発商品。

●合同会社プロダクション未知カンパニー

#36



## 南部福来豚使用くじホルモン鍋

久慈地方の大自然で生まれた南部福来豚のホルモンを手作業で加工し、秘伝のタレで漬け込みました。お好みの具材を入れてお召し上がりください。

●株式会社オフィス COEUR【焼肉冷麺福次郎】

#34



## 酒粕風味西京みそ漬け福来豚

当店秘伝の酒粕風味みそ漬けに漬け込んだ一品。ブランドポーク南部福来豚は、こだわりの配合飼料と衛生環境で健康・元気に育てられたブランドポークです。

●竹の露

#37



## 味付け鶏串 盛合せ 5本セット (醤油だれ) (塩だれ)

厳選した素材の中から安全で美味しい食材を使用し、県内の当社直営工場にて製造している「本格やきとり」です。

●株式会社 吉成食品



# 菜彩鶏

菜彩鶏は、岩手県の「十文字チキンカンパニー」が育てる銘柄鶏。全飼育期間において抗生物質を使用せず、飼料の工夫により、臭みを低減し、ビタミンEを強化配合した鶏肉に仕上げられています。

#31



## ローストディナーレッグ ハーブソルト

若鶏の製造量日本一の十文字チキンカンパニー久慈工場から「菜彩鶏」を新鮮直仕入れ。360gのビックレッグを「ハーブソルト」味に仕上げました。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」【久慈琥珀株式会社】

#30



## ローストディナーレッグ 甘糍みそ

若鶏の製造量日本一の十文字チキンカンパニー久慈工場から「菜彩鶏」を新鮮直仕入れ。360gのビックレッグを「甘糍みそ」味に仕上げました。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」【久慈琥珀株式会社】

#32



## ローストディナーレッグ スパイシーレモン

若鶏の製造量日本一の十文字チキンカンパニー久慈工場から「菜彩鶏」を新鮮直仕入れ。360gのビックレッグを「スパイシーレモン」味に仕上げました。

●琥珀の森レストラン「くんのこ」【久慈琥珀株式会社】