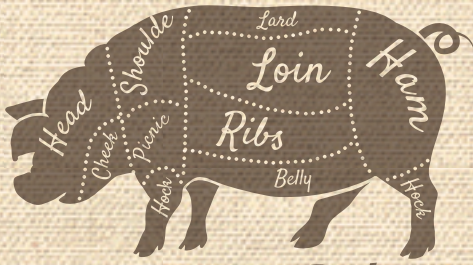
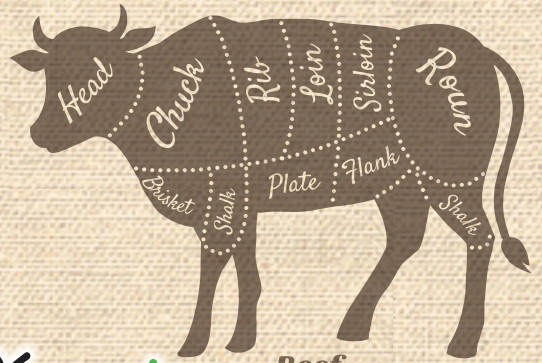


地域づくり寺子屋

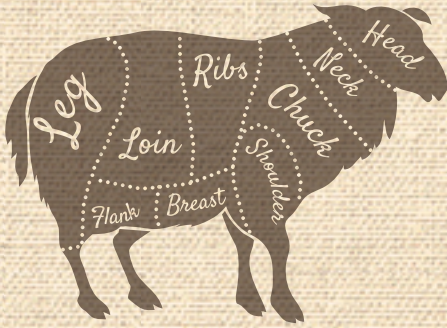


Pork



Beef

愛する肉との出会い



Lamb



Duck



Chicken



meat
×
meet
×
me too

三八地域の「ブランド肉」たち

青森県南部に位置する三八地域では、全国的に有名なものから青森の知る人ぞ知るものまで、数多くの「ブランド肉」が生産されています。そんな魅力のある三八のお肉（^{ミート}meat）に出会い（^{ミート}meet）、その良さに共感（^{ミート}me too）していただきたい。そんな想いを込めて三八のブランド肉についてご紹介していきます。

⑩尾形精肉店の馬肉

生産地 尾形精肉店（五戸町）
EAT IN 直営店（五戸店、下田店）
取扱店 店頭販売、オンラインショップ

有限会社 尾形精肉店 <https://www.banikuya-ogata.com/>
 オンラインショップ <http://www.banikuya-ogata-shop.com/>
 営業時間について変動があるため、事前確認をお願いいたします。



五戸町



新郷村



⑧倉石牛

生産地 五戸町、新郷村
EAT IN 焼肉あらしき（五戸町）
取扱店 上平精肉店（八戸市）
 三浦精肉店（南部町）、等

南

⑪銀の鴨

生産地 農事組合法人 銀の鴨（新郷村）
取扱店 オンラインショップ
 農事組合法人 銀の鴨 <https://ginnokamo.com/>
 オンラインショップ <https://ginnokamo.kawaiishop.jp/>



三戸町



⑦田子牛

生産地 田子町
EAT IN 池田ファーム、肉の博明（田子町）
取扱店 池田ファーム、肉の博明、等



田子町

③与助の牛

☎ P8,9

生産地 佐々木ファーム企画(五戸町)

EAT IN ☎ P14,15

取扱店 ☎ P16



①毬姫牛

☎ P4,5

生産地 イチカワファーム(八戸市)

EAT IN ☎ P14,15

取扱店 ☎ P16

②さめっ娘牛

☎ P6,7

生産地 西村牧場(八戸市)

EAT IN ☎ P14,15

取扱店 ☎ P16



④青森シャモロック

☎ P10,11

生産地 グローバルフィールド(五戸町)

EAT IN ☎ P14,15

取扱店 ☎ P16



八戸市

⑨八戸美保野ポーク

生産地 (株)美保野ポーク(八戸市)

EAT IN 焼肉・ホルモン ミート農場(おいらせ町)、等

取扱店 (株)美保野グリーン牧場オンラインショップ、等

<https://mihono.shop-pro.jp/>



階上町

⑤南部羊

☎ P12,13

生産地 階上フロンティア(階上町)

EAT IN ☎ P14,15

取扱店 ☎ P16



⑥三戸・田子牛

生産地 八戸市南郷地区、三戸町
田子町、南部町

EAT IN 元気亭(三戸町)、道の駅さんのへ(三戸町)、肉の博明(田子町)

取扱店 肉の博明、等

南部町



毬姫牛

まりひめうし

八戸市

イチカワファーム



「毬姫牛」の誕生

父が牛を育てていたことや、地元精肉店の「欲しいときにいつでも供給してもらえる地元の肉がほしい」という声がありました。市川氏が父とともに牛を育てるようになり、自分達が育てた牛で勝負したいという思いからブランド牛開発に取り組み「毬姫牛」が生まれました。



「毬姫牛」とは

「毬姫牛」は、黒毛和種とホルスタイン種の交雑種の牛であり、その中でも雌牛だけを取り扱っています。甘味があり、食べた後の余韻とともに、時間が経ってもお肉が固くならないのが特徴です。



Q 市川氏に聞いたここだけの話

A 以前に息子へ将来の夢は何か聞いたところ、「パパの仕事以外の仕事をしたい」と言われ、大変ショックを受けたとともに、これではまずいと事業の見直しを行いました。そして、穠姫牛をブランド化し、子どもからの目線や社会からの畜産のイメージを変えるため、テレビ出演や学校給食への穠姫牛提供、子ども達の牧場見学受入れ等に取り組み、今では息子も「将来はパパの仕事を手伝いたい」と言っており、ブランド化に挑戦してよかったと思っています。



生産者

市川 広也氏 に聞いてみた



Q 飼育におけるこだわりはありますか？

A 飼料は完全オリジナルのものを使用しており、きな粉などを混ぜています。地元ワイナリーから調達したワインの絞りかすも使っていますね。飼育環境にも気を配っていて、どの季節でも牛にストレスを与えない環境で育てることができています。

Q やりがいを感じることは何ですか？

A お客様に食べてもらい「美味しい」と言ってもらえると一番やりがいを感じますね。最近はSNSで「食べたよ」と報告をいただくこともあり、それも嬉しいです。

おすすめの 食べ方



「穠姫牛」は、赤身が美味しい！

柔らかいモモ肉は焼いても固くならず、炭火で焼いて塩こしょうのシンプルな味付けが甘みを感じて良いです！




株式会社 イチカワファーム

〒039-2241 八戸市市川町下大川端52
TEL : 0178-52-7710
FAX : 0178-52-2160
E-mail: info@ichikawafarm.com
<https://www.ichikawafarm.com/>



HPショップ



 [ichikawa.farm](https://www.instagram.com/ichikawa.farm)
 [@info.ichikawafarm](https://www.facebook.com/info.ichikawafarm)
 [@ichikawafarm](https://twitter.com/ichikawafarm)

オンラインショップ
47CLUB





さめっ娘牛

さめっこうし

八戸市
西村牧場

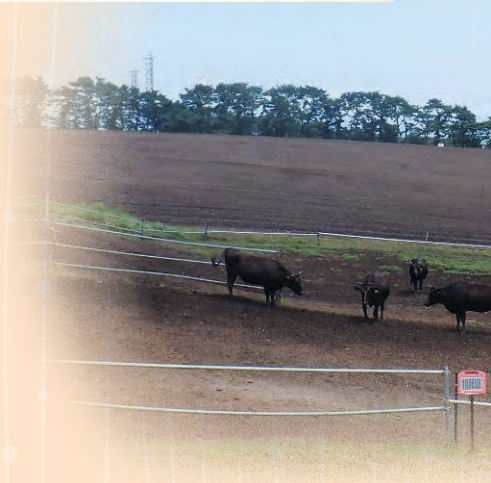


サめ娘牛



「さめっ娘牛」の誕生

さめっ娘牛として商標登録を行ったのはつい最近とのことです。牛肉の販売自体は約14年前から行っていたそうです。鮫地区で育てている黒毛和種の雌牛であることと、よりやさしいイメージを持っていただくため一部を平仮名で表記し「さめっ娘牛」というブランドが生まれました。



「さめっ娘牛」とは

「さめっ娘牛」は、子牛を産む役目を終えた母牛（経産牛）に、地元ワイナリーのワイン搾汁後の葡萄を混ぜた飼料を与え、じっくり時間をかけて育てられました。放牧することで筋肉質で歯ごたえがあり、赤みが濃く、短角牛に近い仕上がりになることが多いとのことです。





株式会社 西村牧場

〒031-0841 八戸市鮫町古馬屋23-590
TEL : 0178-34-5161

 株式会社 西村牧場



生産者

西村 智之氏 に聞いてみた

Q 飼育におけるこだわりはありますか？

A トウモロコシ主体の飼料に廃棄となるワイン搾汁後の葡萄を混ぜたものを与えています。また、放牧や日光浴により、ストレスのない環境作りをしています。

Q やりがいを感じることは何ですか？

A 最初は経産牛の販売の難しさに頭を悩ませましたが、近年、経産牛のブームが到来し需要が増えてきました。行なってきたことが実ったかたちとなり良かったです。また、食べたいと思う人に買ってもらうことが大事だと思っています。

おすすめの 食べ方



筋肉質であることからモモ肉の低温調理がおすすめ！

レトルトカレーも販売しています。

● 無鳥物産販売施設「かぶーにや」

八戸市大字鮫町字鮫86番地 1

TEL : 0178-38-5228

営業時間：

【4月～10月】 10:00～17:00

【11月～3月】 10:00～16:00

定休日：【4月～9月】 定休日なし

【10月～3月】 毎週火曜日

● カネイリミュージアムショップ

八戸市三日町11-1 八戸ポータルミュージアム1階

TEL : 0178-20-9661

営業時間：10:00～19:00

定休日：毎月第2火曜日、12月31日、1月1日





与助の牛

よすけのうし

五戸町

佐々木ファーム企画



与助の牛

青森県五戸町



「与助の牛」の誕生

2019年に「与助の牛」というブランドは生まれましたが黒毛和種の肥育は昔から行われています。「与助の牛」の「与助」は屋号からそのまま使用しています。

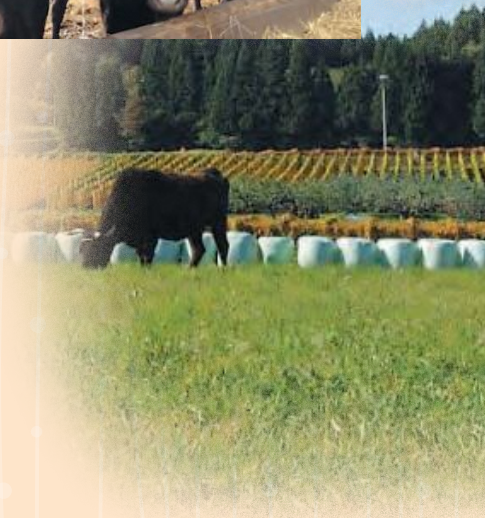
「与助の牛」とは

「与助の牛」では出産、飼育、母牛の管理などすべての牛に関わる管理を行っています。牛は全個体の脂肪酸分析を実施し、基準を満たした牛を「与助の牛」として出荷しております。



「与助の牛」の特徴

脂肪の質に注目している点です。与助の牛は、融点が低いという特徴をもつオレイン酸を多く含んでいるため、口どけが良く、さっぱりと食べることができます。





生産者

佐々木政喜氏 に聞いてみた

Q 飼育におけるこだわりはありますか？

A 粗飼料は全て自給しています。濃厚飼料※については完全オリジナルの飼料を作り給餌しています。また母牛は放牧しており、ストレスのない環境で飼育するようにしています。

※濃厚飼料とは、たんぱく質、炭水化物、脂肪などの栄養素を多く含んだ飼料のことです。

Q やりがいを感じることは何ですか？

A 牛肉の脂について特にこだわっているため、お客さんに脂の質の違いについて分かってもらえると非常に嬉しいですね。

Q 販路拡大に向けて取り組んでいることは何ですか？

A 実店舗を持っていないため、オンラインショップや産直ECサイト、ふるさと納税返礼品に力を入れています。

おすすめの 食べ方




脂のうまみをより感じられるようにすき焼きやしゃぶしゃぶで食べるのがオススメ！

佐々木ファーム企画

〒039-1501 五戸町上市川字赤川々原83-6

<https://yosukeno-ushi.com/>

 yosukenoushi_aomori

オンラインショップ
yosukenoushi.thebase.in





青森シャモロック

あおもりしゃもろっく

五戸町

グローバルフィールド



「青森シャモロック」とは

身が締まり適度な歯ごたえがある「横斑シャモ」と脂とうま味が乗った「速羽性横斑プリマスロック」を掛け合わせ、青森県の畜産研究所が長い年月をかけて開発した日本を代表する地鶏です。青森シャモロック同士で青森シャモロックが産まれることはありません。

「青森シャモロック」の特徴

一般的なブロイラー（鶏肉）に比べて肉質が引き締まっていて、弾力のある歯ごたえが特徴です。また、他の地鶏と比べ、焼いても煮込んでも美味しく食べられるといった万能性を備えています。



Q 販路拡大に向けて取り組んでいることは何ですか？

A 飲食店中心の商売から、ギフト・EC販売にシフトしています。HPや通販サイトも一新しました。また、年に1～2種類の新商品開発及びリニューアルを実施しています。



生産者

保坂 梨恵 氏
に聞いてみた

Q 飼育におけるこだわりはありますか？

A 独自の飼育マニュアルに則り作業を実施しています。飼育環境について、例えば夏季になると鶏舎内の温度が高くなるため業務用扇風機を設置するなど、鶏舎内の環境整備に努めています。

Q やりがいを感じることは何ですか？

A 食品開発をしているときにやりがいを感じます。前職の影響もありますが、自分のやりたいことが出来ているときにやりがいを感じます。

おすすめの
食べ方



もも肉は塩・コショウで焼いて食べるのが美味しい！ むね肉は汁物に使うのがおすすめ！ 現在おすすめの食べ方についてレシピを開発中とのことでした！

株式会社 グローバルフィールド


〒039-1512 五戸町西ノ沢6-1


TEL：0178-61-1511（平日8時～17時）

FAX：0178-61-1512

E-mail: aomori-syamorock@globalfield.co.jp

<https://syamorock.jp/>

 syamorock2017

 @syamorock.globalfield

オンラインショップ
青森シャモロック.jp





南部羊

なんぶひつじ

階上町

階上フロンティア



「南部羊」の誕生

階上町特産のそばがらやそば粉が捨てられるのが非常にもったいないと感じ、それらを上手く利用しようと考えブランド化を行ったとのことです。

「南部羊」とは

階上町で飼育されている純血のサフォーク種です。純血であることから味には癖がなく美味しく食べることが出来ます。また、羊齧協会と連携して、南部羊を普及させるために活動しています。



「^{かじり}羊齧協会」とは

羊肉をいつでも楽しめる環境を構築し、羊肉文化を定着させるために活動している団体です。



関口氏は居合の腕前が優れており、南部羊は日本随一の「侍が育てる羊」となっています。



生産者

関口 博樹 氏 に聞いてみた

Q 飼育におけるこだわりはありますか？

A 飼料は牧草100%だと羊が痩せてしまうため、階上早生そばのそばがらやおから等を混ぜて与えています。また、羊は暑さに弱いため風通しのよい環境で飼育し、異変にすぐ対応できるように24時間カメラで監視して管理しています。

Q やりがいを感じることは何ですか？

A お産が一番大変ですが、楽しいと感じます。羊を出荷してお店から実際に評価を頂いたときは非常に嬉しいですね。

おすすめの 食べ方



国産の羊は味が濃い、油が多い、うまみ成分が多いことが特徴です。そんな羊イチョシの食べ方はもも肉が肩肉をトマトソースや赤ワインで煮込むこと！

特定非営利活動法人 階上フロンティア

〒031-0073 八戸市大字売市字鴨ヶ池32-4

f 関口博樹





① 毬姫牛

炭火烧肉 無敵

住所：八戸市大字鷹匠小路 5-1

TEL：0178-47-0429

営業時間：昼 11:30 ~ 14:30

夜 17:00 ~ 23:00

定休日：第 2 水曜日

STEAK O (ステーキオー)

住所：八戸市堤町 1 大丸ビル 1F

TEL：0178-85-9246

営業時間：月~土

昼 11:30 ~ 14:00

夜 18:00 ~ 21:00

定休日：日・祝日

② さめっ娘牛

ダイニングバー小向

住所：八戸市鷹匠小路 6

TEL：0178-43-0737

営業時間：18:00 ~ ラスト

定休日：無休

ポルタアウト

住所：八戸市十三日町藤膚ビル 2F

TEL：0178-23-9485

営業時間：11:30 ~ 14:00

18:00 ~ 23:00

定休日：ランチ 不定休

ディナー 日曜日

リストランテ澤内

住所：八戸市南類家 1-12-10

TEL：0178-38-9485

営業時間：11:30 ~ 15:00

17:30 ~ 21:30

定休日：日曜日

海の台所 稲瀬

住所：八戸市八日町 1-1

ダイワロイネットホテル八戸 1F

TEL：0178-41-2212

営業時間：16:00 ~ ラスト

定休日：無休

knot (ノット)

住所：八戸市番町 45-4

さかしたビル 2F

TEL：0178-24-3787

営業時間：火~土 18:00 ~ 24:00

日・祝 16:00 ~ 22:00

定休日：月曜日

ブロンズグリル

住所：八戸市柏崎 1 丁目 10-8

TEL：0178-38-1812

営業時間：11:00 ~ 17:00

定休日：月曜日、第 1 火曜日



素材礼讃 丹念

住所：八戸市鷹匠小路 18 金剛ビル 1F
TEL：0178-45-2812

営業時間：月～土

ランチ 11:30 ～ 14:00

ディナー 17:00 ～ 22:00

定休日：日曜日

③ 与助の牛

仁や KIMI-YA

住所：五戸町字下モ沢向 21-44
TEL：0178-20-8938

営業時間：金・土 17:30 ～ 23:00

※与助の牛ご希望の方は 3 日前までに
要予約



④ 青森シャモロック

魚食家きんき

住所：八戸市鷹匠小路 18 金剛ビル 3F
TEL：0178-44-6787

営業時間：火～土 17:00 ～ 19:30

定休日：月・日・祝日・祝前日

シャモしげ

住所：十和田市東三番町 2-30
ヤネビル 1F

TEL：0176-58-5425

営業時間：平日 17:30 ～ 23:00

週末・祭日前 17:30 ～ 24:00

定休日：日曜日



⑤ 南部羊

羊 SUNRISE

住所：東京都港区麻布十番 2 丁目
19-10PIA 麻布十番 II 3F
TEL：03-6809-3953

営業時間：火・水・木・土日祝
18:00 ～ 23:30

金 18:00 ～ 2:00

定休日：月曜日



Voila ボワラ

住所：八戸市湊高台 3 丁目 1-9
TEL：0178-80-7558

営業時間：月 18:00～21:00

火～土 12:00 ～ 13:30

18:00 ～ 21:00

定休日：日曜日

精肉取扱店

①毬姫牛

有限会社ヨシモトミート

住所：〒031-0802
八戸市小中野6丁目8-22
TEL：0178-73-2911

肉のふじた

住所：〒031-0801
八戸市江陽2丁目14-1
TEL：0178-47-6117

②さめっ娘牛

株式会社西村牧場

(直接販売のみ)
住所：〒031-0841
八戸市鮫町古馬屋23-590
TEL：0178-34-5161

③与助の牛

佐々木ファーム企画

住所：〒039-1501
五戸町上市川字赤川々原83-6

オンラインショップ
<https://yosukenoushi.thebase.in/>

④青森シャモロック

ふれあい市ごのへ

住所：〒039-1524
五戸町豊間内地蔵平1-1059
TEL：0178-62-6962

⑤南部羊

NPO法人 階上フロンティア

(直接販売のみ)
住所：〒031-0073
八戸市大字売市字鴨ヶ池32-4

【地域づくり寺子屋とは】

青森県では、若手・中堅職員の施策立案能力の向上、職員の人材育成を目的に研究テーマを設定して活動しています。

本パンフレットは研究活動の一環として作成したものです。

【編集・発行】 令和3年度 三八地域県民局 地域づくり寺子屋

【お問い合わせ】 三八地域県民局地域連携部
青森県八戸市尻内町字鴨田7 TEL：0178-27-3936