



農林水産大臣登録第67号

大自然の恵みがヘルシーおいしい

くまもと

あか牛

Kumamoto Akaushi

Restaurant&Shop Guide

熊本の定番で当地グルメ「くまもとあか牛」

県内各地の指定店をご紹介します

熊本県産牛肉消費拡大推進協議会

大自然の恵みが、ヘルシーおいしい 熊本の大草原で生まれた 「くまもとあか牛」

旨味たっぷりの赤身、口の中で溢れる牛肉本来の風味。くまもとあか牛は阿蘇の大自然に象徴される熊本の自然と愛情いっぱいの農家が大事に育てています。だから熊本県人は「あか牛」が大好きです。ぜひ熊本に食べに来てください!

あか牛は熊本で誕生した 日本の「和牛」です。

和牛には4つの品種があり、「くまもとあか牛」となる褐毛和種(あかげわしゅ)もそのひとつです。阿蘇の草原での放牧に適した牛として改良が行われ、誕生しました。体が丈夫で、性格は穏やか、牧草をしっかりと食べてのびのびと育っています。

あか牛生産農家の
岩根さんご夫妻

愛情たっぷりに
育てています



牧草などを中心に安全・ 安心な飼料で育っています。

あか牛は、牧草や稲ワラ、トウモロコシや麦などの安全な飼料で育てられています。阿蘇の牧草を利用することで、草原の景観維持にも貢献しています。



ほどよい脂肪分と赤身の旨さ。 あか牛はカラダにも優しい牛肉です。

あか牛には和牛本来のおいしさがあるといわれています。これは、赤身に凝縮された旨味、ほどよい脂身と甘さのおかげで、幅広い年齢の方に召し上がっていただける食べやすいお肉です。ぜひ一度、赤身のおいしさを実感してみませんか。

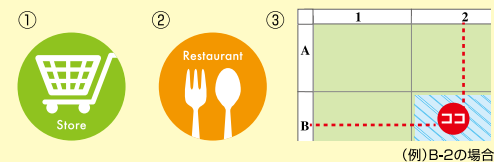


このパンフレットの使い方

このガイドブックに掲載の飲食店、精肉店、量販店は、熊本県産牛肉消費拡大推進協議会認定の、「くまもとあか牛」取り扱い指定店です。美味しい「くまもとあか牛」をご用意しておりますので、このパンフレットを片手にぜひ、お立ち寄りください。

●マークについて

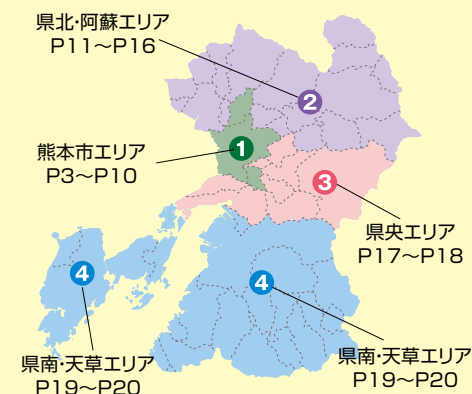
掲載した各店舗のページには、店舗の種別(飲食or買い物)と所在地を示すマークを表示しています。



- ①精肉店／量販店(購入できるお店)
- ②レストラン(食べられるお店)
- ③各エリアMAPの所在地(アルファベットと数字で表示)

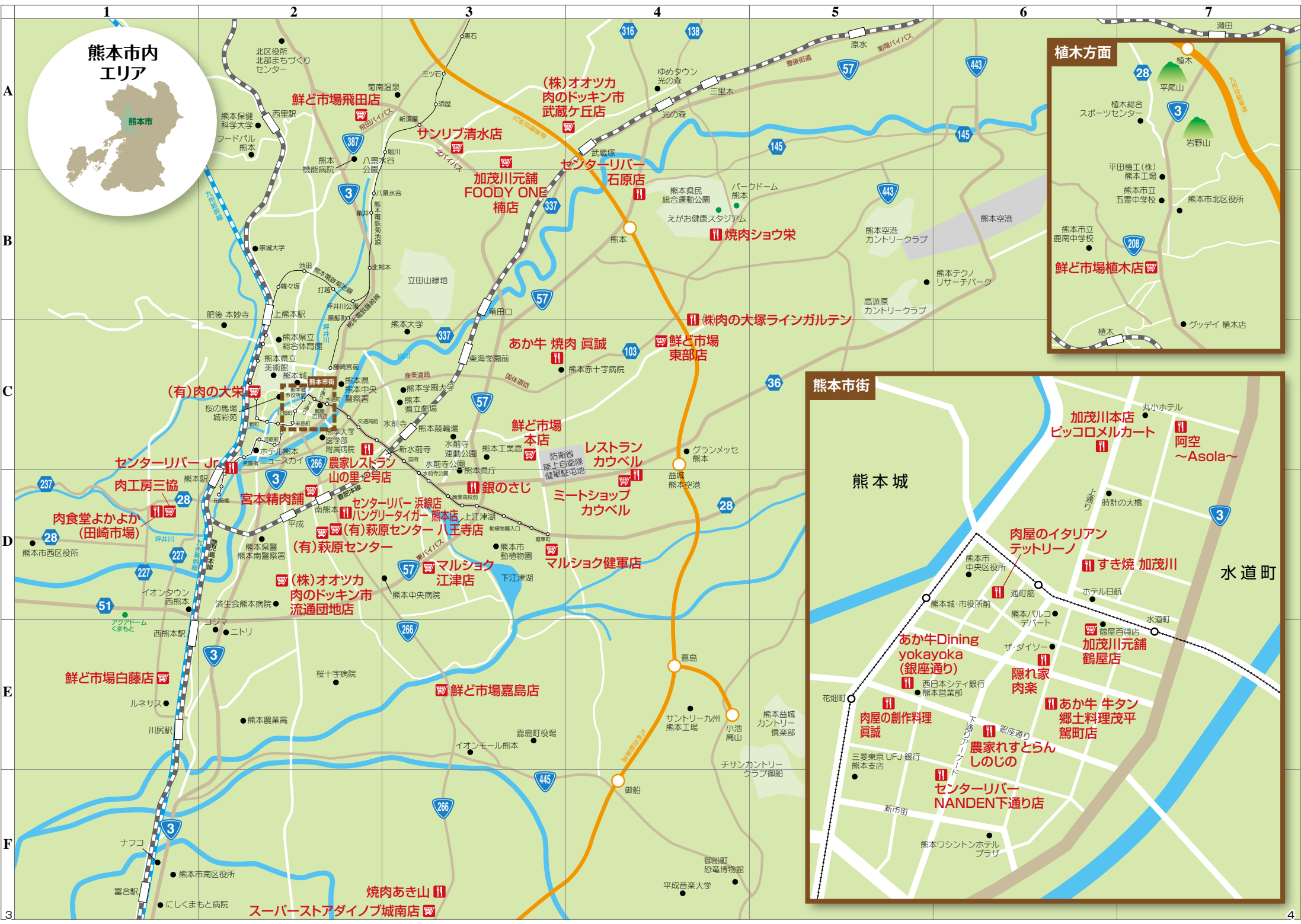
●営業時間、定休日など、店舗情報について
店舗情報は平成30年2月末日現在のものです。営業時間、定休日など、変更になる場合もございますので、事前にご確認の上、ご来店ください。

●県内を4つのエリアに別けて店舗を紹介



●あか牛料理・精肉の販売について

掲載された指定店では原則として、常時、あか牛肉をご用意しておりますが、時期や諸事情によって取り扱いの休止や、取り扱い部位や提供できる料理が異なる場合がございます。ご来店前の事前のご確認をよろしくお願いいたします。



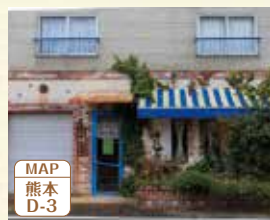
Restaurant **すき焼加茂川**
熊本市中央区上通町2番-6号
Tel.096-354-2929



営業時間
ランチ／11:00～14:30
ディナー／17:00～21:30

店休日
毎月第1・第3火曜日
(第2・第4・第5
火曜日は、
夜の部のみ)

Restaurant **銀のさじ**
熊本市中央区神水1-26-2
Tel.096-384-9141



営業時間
ランチ／12:00～14:30
ディナー／18:00～22:00

店休日
水曜日

Restaurant **隠れ家 肉楽**
熊本市中央区安政町テコビルBF1
Tel.096-356-5588



営業時間
夜の部／18:00～23:00

店休日
不定休

Restaurant **肉屋のイタリアン テットリーノ**
熊本市中央区手取本町3-9FANビル1F
Tel.096-351-5047



営業時間
ランチ／
平日11:00～15:30(14:00入店)
土日祝11:00～16:30(15:00入店)
ディナー／17:00～23:00

店休日
不定休

Restaurant **センターリバーNANDEN 下通り店**
熊本市中央区新市街3-14
Tel.096-212-5255



営業時間
ランチ／11:00～16:00
ディナー／16:00～22:30

店休日
元日

Restaurant **あか牛 牛タン 郷土料理 茂平 駕町店**
熊本市中央区中央街1-30
Tel.096-311-7663



営業時間
【月～木・日・祝日】
17:00～23:00
【金・土・祝前日】
17:00～24:00

店休日
なし

Restaurant **あか牛Dining yokayoka (銀座通り)**
熊本市中央区花畑町11-20水田ビル1F
Tel.096-356-7539



営業時間
11:00～22:00
(ランチ11:00～17:00)

店休日
不定休

Restaurant **肉屋の創作料理 眞誠**
熊本市中央区花畑町12-6 アメージングビルBF1
Tel.096-351-0255



営業時間
昼の部／11:30～14:30
(前日22時まで予約)
夜の部／18:00～23:00
(当日16時まで予約)

店休日
不定休

Restaurant **ハングリータイガー 熊本店**
熊本市中央区八王寺町34-16 1F
Tel.096-379-1211



営業時間
ランチ／11:00～16:00
ディナー／16:00～21:30

店休日
元日

Restaurant **センターリバー 浜線店**
熊本市中央区八王寺町34-16 2F
Tel.096-378-9191



営業時間
ランチ／11:00～16:00
ディナー／16:00～21:00

店休日
月～土(日曜日のみ営業)
元日

Restaurant **農家レストラン 山の里2号店**
熊本市中央区白山1-5-7
Tel.096-362-5533



営業時間
ランチ／11:00～13:00
ディナー／17:00～21:00

店休日
月、第1,3,5火曜日

Store **(株)肉の大塚 ラインガルテン**
熊本市東区戸島2丁目2-1
Tel.096-388-4129



営業時間
9:00～18:30

店休日
なし

Restaurant **農家れすとらん しのじの**
熊本市中央区下通1丁目10番3号 銀座プレイスKUMAMOTO8階
Tel.096-356-1029



営業時間
ランチ／11:30～14:00
ディナー／17:30～22:30
※日祝は14:30まで(ランチ)
22:00まで(ディナー)

店休日
年末年始

Restaurant **阿空～Asola～**
熊本県熊本市中央区草葉町4-1 コアスクエア上乃裏2F
Tel.096-324-8299



営業時間
【ランチ】11:00～17:00
【ディナー(日～木)】
17:00～22:00
【ディナー(金土祝前日)】
17:00～23:00

店休日
不定休

Restaurant **レストラン カウベル**
熊本市東区桜木6丁目3番54号
Tel.096-365-9464



営業時間
ランチ／11:00～14:30
ディナー／17:00～22:00

店休日
月曜日・年末年始

Restaurant **焼肉ショウ栄**
熊本市東区小山6丁目20-16
Tel.096-292-8929



営業時間
ランチ／11:30～14:00
(日曜・祝日は休み)
ディナー／17:30～22:00

店休日
月曜日

センターリバー 石原店
熊本市東区石原2丁目3-1
Tel.096-389-0515



営業時間
ランチ／11:00～16:00
ディナー／16:00～21:30

店休日
元日



あか牛 焼肉 眞誠
熊本市東区長嶺西1丁目5-1(シュロアモール長嶺内)
Tel.096-382-2900



営業時間
11:30～22:00
(ランチ11:00～15:00)

店休日
不定休



(有)萩原センター・八王寺店
熊本市中央区八王子町32-1
Tel.096-378-7501



営業時間
10:00～21:00

店休日
1月1日～3日

(有)萩原センター
熊本市中央区萩原町7番40号
Tel.096-378-2657



営業時間
9:00～21:00

店休日
1月1日～3日

センターリバー Jr.
熊本市西区春日3-15-30 肥後よかモン市場
Tel.096-278-7050



営業時間
11:00～23:00

店休日
なし



肉食堂よかよか(田崎市場)
熊本市西区田崎町484
Tel.096-359-3350



営業時間
11:00～21:00

店休日
不定休



宮本精肉舗
熊本市中央区南熊本5丁目5番12号
Tel.096-364-3678



営業時間
8:00～19:00

店休日
・日曜日は9:00～17:00
・1/1～3
・第3日曜日

ミートショップ カウベル
熊本市東区桜木6丁目3番54号
Tel.096-365-8833



営業時間
10:00～18:00

店休日
日曜日、祝祭日



焼肉あき山
熊本市南区城南町さんさん1-11-8
Tel.0964-28-1137



営業時間
ランチ／11:30～14:00
ディナー／17:00～22:00

店休日
水曜日



加茂川本店ピッコロメルカート
熊本市中央区上通町8番-19号
Tel.096-354-2231



営業時間
11:00～19:30

店休日
火曜日



鮮ど市場 本店
熊本市東区尾ノ上2-22-15
Tel.096-367-7151



営業時間
10:00～19:00

店休日
日・祝

鮮ど市場 東部店
熊本市東区戸島町西2丁目3-70
Tel.096-368-8140



営業時間
10:00～19:00

店休日
日・祝



加茂川元舗鶴屋店
熊本市中央区手取本町6番-1号
Tel.096-356-3226



営業時間
10:00～19:00

店休日
金・土 19:30まで
鶴屋の店休日



(有)肉の大栄
熊本市中央区新町3丁目9-17
Tel.096-353-4941



営業時間
8:30～18:30

店休日
日曜・祝日店休



マルショク 健軍店
熊本市東区若葉1-34-1
Tel.096-368-3101



営業時間
9:00～20:00

店休日
元日

マルショク 江津店
熊本市東区江津4丁目4-1
Tel.096-334-0390



営業時間
9:00～23:00

店休日
なし





肉工房 三協

熊本市西区田崎町430-11

Tel.096-352-7555

営業時間

5:00~14:00

店休日

市場休市日(主に水曜日)



熊本
D-1



鮮ど市場 白藤店

熊本市南区白藤4丁目5-8

Tel.096-358-6802

営業時間

9:00~19:00

店休日

日・祝



熊本
E-1



株式会社 肉のドッキン市 武蔵ヶ丘店

熊本市北区武蔵ヶ丘2-26-1

Tel.096-339-1670

営業時間

9:30~18:30

店休日

なし



熊本
A-4



スーパーストア ダイノブ 城南店

熊本市南区城南町下宮地430-1

Tel.0964-28-2033

営業時間

9:30~23:00

店休日

元日



熊本
F-3



株式会社 肉のドッキン市 流通団地店

熊本市南区流通団地2-6

Tel.096-377-2941

営業時間

9:30~19:00

店休日

なし



熊本
D-2



加茂川元舗 FOODY ONE 楠店

熊本市北区楠3丁目10-30

Tel.096-339-3951

営業時間

10:00~21:00

店休日

FOODY ONE 楠店の
店休日



熊本
A-3



鮮ど市場 飛田店

熊本市北区飛田4丁目9-125

Tel.096-346-6620

営業時間

10:00~19:00

店休日

日・祝



熊本
A-2



鮮ど市場 植木店

熊本市北区植木町大字滴水33-1

Tel.096-275-5150

営業時間

10:00~19:00

店休日

日・祝



熊本
方面



サンリブしみず

熊本市北区麻生田3丁目1番1号

Tel.096-337-5555

営業時間

9:00~20:00

店休日

なし

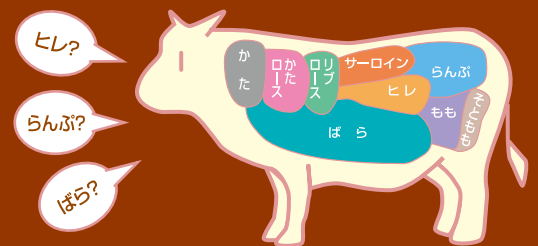


熊本
A-3



ご存知ですか? お肉の部位

お肉は部位に合ったお調理をすることでより美味しくいただけます。また、もも肉などは薄くスライスするとすき焼きでもおいしいですよ!



かつ

肉の色はやや濃く、やや堅めですが味は濃厚です。薄切り肉を使う料理に最適です。

かたろース

脂肪が適度にあるので、風味がよい。すき焼き、しゃぶしゃぶに最適です。

リブロース

肉のきめが細かくて柔らかい。風味がよい。鹿の子模様に脂肪が交じって、見るからに美しい。

サーロイン

リブロースとならんで、最高の肉質で風味も抜群です。

ヒレ

肉のきめが細かく、柔らか。しかも脂肪が少なく、あっさりした味で、最高の部位です。

ばら

まぐろでいえば、大トロにあたります。脂身が多く、濃厚で風味のある部位です。

らんぶ

肉のきめが細かく、脂が少ない。風味もあり、柔らかい赤身肉として貴重な部位です。

もも

肉のきめはやや粗く、赤身が多い部位です。かたまりのままや、大きな切り身で使う料理に最適です。

そともも

もも肉でも堅い部位です。薄切りや角切りにして使う料理に最適です。







鮮ど市場 荒尾店

荒尾市大島字松原1-1

Tel.0968-64-6510



営業時間

10:00~19:00

店休日

日・祝



鮮ど市場 玉名店

玉名市六田20-1

Tel.0968-71-1623



営業時間

10:00~19:00

店休日

日・祝



鮮ど市場 大津店

菊池郡大津町引水156-1

Tel.096-294-2170



営業時間

10:00~19:00

店休日

日・祝



(有)肉乃橋本

菊池郡大津町引水753番地

Tel.096-293-8963



営業時間

9:00~19:00

店休日

第1、第3火曜日
(年末年始、盆、
祝日を除く)



ゆめマート 東山鹿店

山鹿市古閑1006-5

Tel.0968-44-5588



営業時間

9:00~23:00

店休日

なし



あか牛レストランよかよか(大津)

菊池郡大津町引水759

Tel.096-294-1839



営業時間

10:00~18:30
(12月~2月 18時まで)

店休日

不定休



鮮ど市場 菊陽店

菊池郡菊陽町杉並台2-11-5

Tel.096-232-6611



営業時間

10:00~19:00

店休日

日・祝



(株)フジチク 本店

菊池郡菊陽町久保田727-1

Tel.096-232-7949



営業時間

10:00~19:00

店休日

元日



焼肉無限

菊池郡菊陽町津久礼2205

Tel.096-232-7015



営業時間

18:00~23:00

店休日

月曜日



ミートショップ まきば

菊池市旭志川辺1035-2

Tel.0968-23-3000



営業時間

10:00~18:00

店休日

日曜祭日



(株)フジチク 菊陽バイパス店

菊池郡菊陽町津久礼130-4

Tel.096-232-6529



営業時間

9:00~18:30

店休日

元日



レストラン藤屋

阿蘇市一の宮町宮地4718

Tel.0967-22-0166



営業時間

11:00~20:00
(OS19:30)

店休日

木曜日



Aコープ旭志

菊池市旭志新明2696-2

Tel.0968-37-2915



営業時間

9:00~19:00
祝祭日・日曜日は17:00まで

店休日

毎月第4日曜日
(1月1日~3日)



(株)熊本畜産流通センター熊食館

菊池市七城町林原9

Tel.0968-26-4191



営業時間

10:00~19:00

店休日

12月31日~1月4日



よかよか亭坂梨本店

阿蘇市一の宮町坂梨1400-1

Tel.0967-22-0917



営業時間

11:00~21:00

店休日

不定休



よかよか亭あか牛館宮地店

阿蘇市一の宮町宮地2395-1

Tel.0967-22-3330



営業時間

11:00~21:00

店休日

不定休





レストラン ロッソ・緑の資産

阿蘇市乙姫1768-1

Tel.0967-23-6130



営業時間

10:00~17:00
(OS16:30)

店休日

水曜日(祝日の場合は営業)



そば街道 吾亦紅(われもこう)

阿蘇郡南小国町大字赤馬場3220

Tel.0967-42-1820



営業時間

10:30~17:30

店休日

なし



SCアスカ内 スーパーみつい

阿蘇郡高森町大字高森1978-2

Tel.0967-62-0163



営業時間

9:00~21:00

店休日

なし



さくらや食産 阿蘇肉工房

阿蘇郡西原村布田1492

Tel.096-292-2911



営業時間

10:00~18:00

店休日

※営業日:毎週 木、金、土



民宿 農家レストラン 山の里

阿蘇郡産山村大字田尻202

Tel.0967-25-2253



営業時間

11:00~19:00

店休日

水曜日



あか牛の館

阿蘇郡南阿蘇村久石2815

Tel.0967-67-0848



営業時間

11:00~17:00
(LO16:30)

店休日

不定休



南阿蘇久木野温泉 四季の森

阿蘇郡南阿蘇村久石3160番地

Tel.0967-67-2212



営業時間

11:00~14:30
昼宴会受け入れの場合、
オープン時間を調整する
事がございます。

店休日

不定休



スローフード自然レストラン イロナキカゼ

阿蘇郡南阿蘇河陰3716-1

Tel.0967-67-3633



営業時間

11:00~15:00

店休日

毎週木曜日+第3水曜



阿蘇ミルク牧場 ジューシーハウス

阿蘇郡西原村大字河原3944-1

Tel.096-292-2100



営業時間

11:00~15:00

店休日

土・日・祝日のみ営業
(冬季は変更あり)



(有)イワタフード阿蘇店(えびすぱーな内)

阿蘇市阿蘇町蔵原832-1

Tel.0967-34-2987



営業時間

9:30~20:30

店休日

元日

あか牛料理レシピ

あか牛は余分な脂肪分が少なく、サッパリとした食感と赤身の旨さが特徴です。
ステーキや焼き肉だけでなく、煮込み料理にも挑戦してみませんか!?

バラ肉 バラ肉のビール煮込み 4人前



①肉を60g位にカットしてタコ糸で結ぶか、300g位のポーションカットにしてタコ糸で結び、塩、コショウをする。フライパンにサラダオイルを入れて熱し、肉の表面に焼き色を付けます。野菜も乱切りにしてソテーします。

②厚手の深鍋、又はホーロー鍋に①の肉、野菜を入れてビール、ブイヨン、フンドボー、トマトピューレを入れ沸騰させる。アクを取り弱火で2時間程度煮込みます。時々かき混ぜて焦げ付かないようにしてください。※長時間煮込むので水分が少なくなったらチキンブイヨンを加えてください。

③肉が柔らかくなったらソースからあげます。ソースの方はこし布かペーパーでこし、さらにミキサーにかけ火を入れます。ビールの味が足りない様だったら少し加えてください。ソースの濃度を見ながら塩、コショウ、バターで味を整え、先に煮込み終わった肉と一緒にソースの味をなじませて熱いうちに皿に盛り付けてください。

バラか肩ロースのかたまり…1kg
玉葱…250g/人 人参…100g/完熟トマト…中1個
にんにく…1片/ビール…350cc
フンドボー又はドミグラスソース…500g
チキンブイヨン…鍋の肉がかぶるくらいの量
サラダオイル/トマトピューレ…1カップ
ブーケガルニ(タイム、セロリ、ローリエ、パセリの束)





桜屋
宇土市南段原町1881-1
Tel.0964-22-5167

営業時間
10:00~19:00

店休日
毎週火曜日
(祝日は除く)







鮮ど市場 宇城店
宇城市松橋町豊福1683-1 ハイパーモールメルクス松橋内
Tel.0964-25-4568

営業時間
10:00~19:00

店休日
日・祝







鮮ど市場 嘉島店
上益城郡嘉島町大字鯉1887-2
Tel.096-235-7800

営業時間
9:00~19:00

店休日
日・祝







(有)イワタフード矢部店(えびすばーな矢部店内)
上益城郡山都町城平614
Tel.0967-72-2987

営業時間
9:30~20:30

店休日
元日







(株)豊住食肉
宇城市豊野町糸石35
Tel.0964-45-2029

営業時間
9:00~18:00

店休日
毎週水曜日、お盆・ゴールデン
ウィーク、
年末年始は
変更有







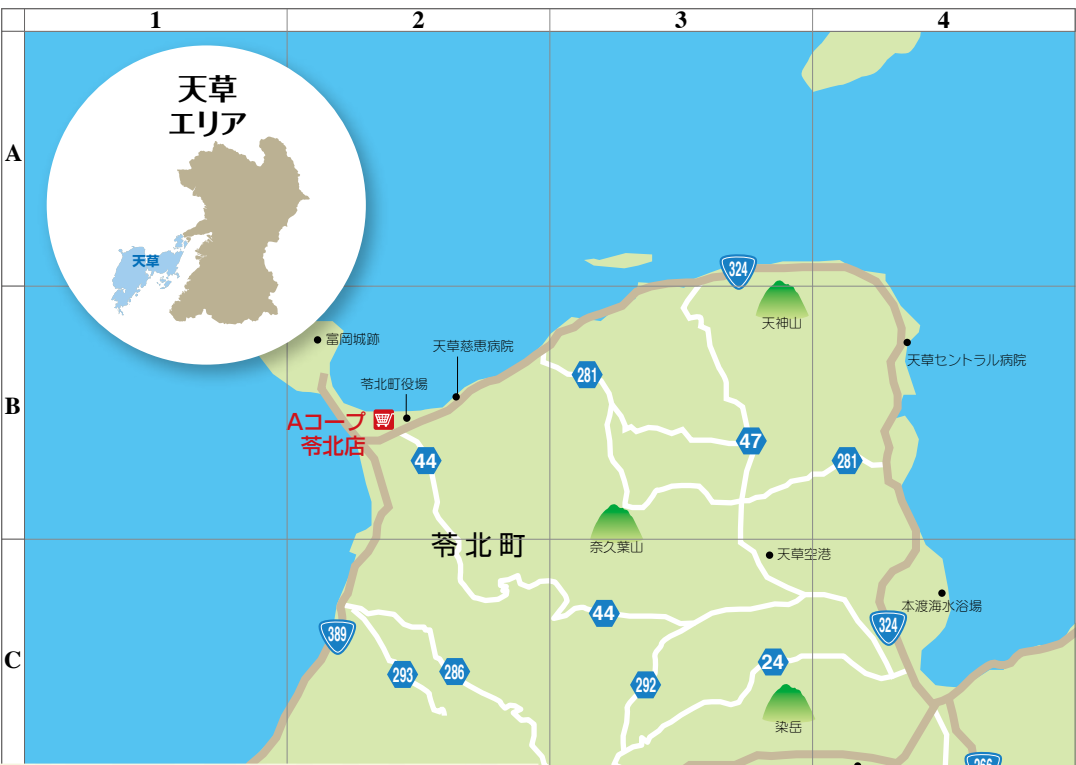
(株)杉本本店
宇城市豊野町集林538番地
Tel.0964-45-2611

営業時間
8:00~18:00

店休日
お正月三が日









鮮ど市場 人吉店
人吉市瓦屋町字柳川1861-1
Tel.0966-25-1515

営業時間
10:00~19:00

店休日
日・祝







株式会社にくよし
八代市海士江町2720-1
Tel.0965-34-2983

営業時間
9:00~18:00

店休日
水曜日・日曜日







Aコープ 苓北
天草郡苓北町志岐186-3
Tel.0969-35-2525

営業時間
8:30~19:00

店休日
年始1日・2日



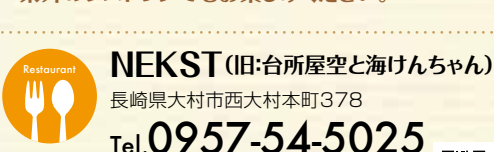
《県外店舗》

県外でもあか牛が食べられます。
上質なあか牛の美味しさを
県外のレストランでもお楽しみください。

NEKST (旧:台所屋空と海けんちゃん)
長崎県大村市西大村本町378
Tel.0957-54-5025

営業時間 18:00~24:00
店休日 毎週月曜日、第三日曜日 完全予約制





センターリバー ソラリアステージ店
福岡市中央区天神2丁目11-3 B2
Tel.092-713-5505

営業時間 11:00~22:00
店休日 なし



センターリバー 板付店
福岡市博多区金隈2丁目22-17
Tel.092-504-7080

営業時間 11:00~22:00 **店休日** 元日



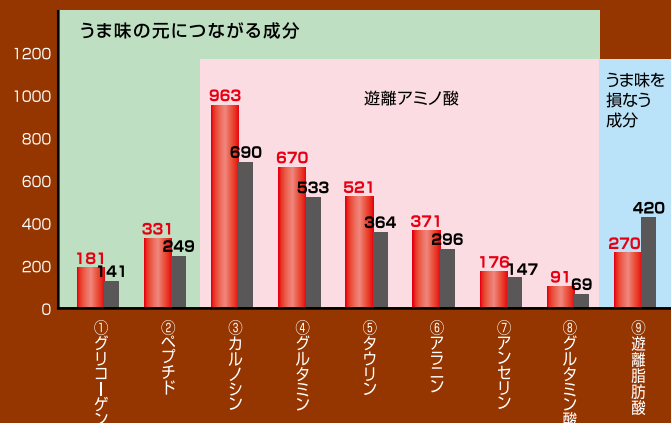


ご存知ですか？あか牛のおいしさのヒミツ

【あか牛牛肉の成分分析（品種間の比較）】

あか牛

黒毛和牛



あか牛は黒毛和牛に比べ、美味しさの元となる遊離アミノ酸が赤身肉に多く含まれています。ヘルシーな美味さを、ぜひお召し上がりください。

（一財）全日本あか牛協会
提供データ

くまもとあか牛をはじめ熊本の牛肉を紹介しています

「くまもとあか牛」をはじめ、「くまもと黒毛和牛」、「くまもとの味彩牛」の3つのブランド牛が熊本から全国へ出荷されています。詳しくはホームページでご確認ください。

<http://www.kumamoto-beef.com/>



大衆の喜ぶヘルシーおいしい。

くまもとあか牛

あか牛はヘルシーでおいしい。あか牛はヘルシーでおいしい。あか牛はヘルシーでおいしい。

くまもと黒毛和牛は、高い肉質で知られています。

くまもと黒毛和牛

くまもと黒毛和牛は、高い肉質で知られています。くまもと黒毛和牛は、高い肉質で知られています。

くまもとの味彩牛は、肉の旨みとヘルシーさを追求しています。

くまもとの味彩牛

くまもとの味彩牛は、肉の旨みとヘルシーさを追求しています。くまもとの味彩牛は、肉の旨みとヘルシーさを追求しています。

プロのテクニック教えます！ おいしいステーキの焼き方

スジや繊維を切っておけば、
美しくおいしく焼けます。

肉を加熱するとたんぱく質が縮み、焼き上がりの形や大きさが変わります。焼く前には必ず赤身と脂身の間にあるスジや繊維を2〜3ヶ所切っておきましょう。



塩・コショウは焼く
直前にふる。

塩を振ることで肉の水分を引き出し、おいしく、焼きやすくなります。塩をふって時間が経てば肉の旨みも流出してしまうからです。

最初は強火で焼き、肉の旨みを封じ込める。

肉をおいしく焼くコツは火加減にあります。フライパンは煙が出る直前まで熱し、肉は表になる方を下にして最初は強火でサッと焼きます。



最初は強火で焼きましょう。

おいしさは火の調節 で決まります！

裏は中火でじっくりと。焼き色や肉汁を見ながら火加減を調節することでおいしくなります。



これぐらいがおいしい焼き加減です。



ひっくり返したら中火でじっくりと。

くまもと あか牛

熊本県産牛肉消費拡大推進協議会のご案内

熊本県産牛肉消費拡大推進協議会(会長:熊本県知事)は、県統一の牛肉の銘柄を設定し、消費者・小売店・流通業者等に対し、県産牛の知名度向上を目指した各種PR活動を実施するために、生産者団体や流通関係者等で構成する組織です。

構成員

(公社)熊本県畜産協会【事務局】

熊本県経済農業協同組合連合会

熊本県酪農業協同組合連合会

肥後開拓農業協同組合

熊本県農林水産部生産経営局畜産課

熊本県農業協同組合中央会

熊本県畜産農業協同組合連合会

熊本県食肉事業協同組合連合会

(株)熊本県畜産流通センター