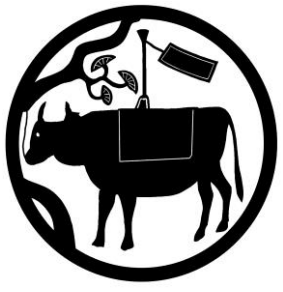


大学生が選ぶ 庄原グルメ



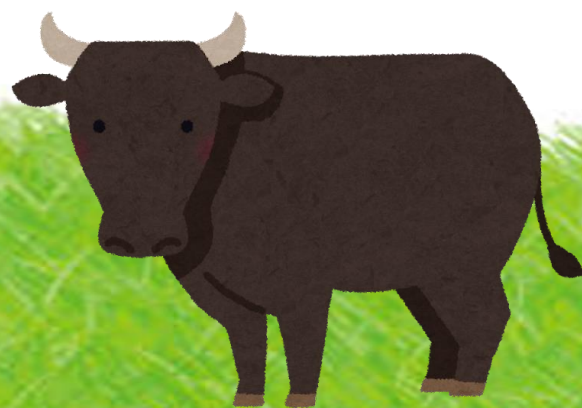
比婆牛

比婆牛を食べたい！



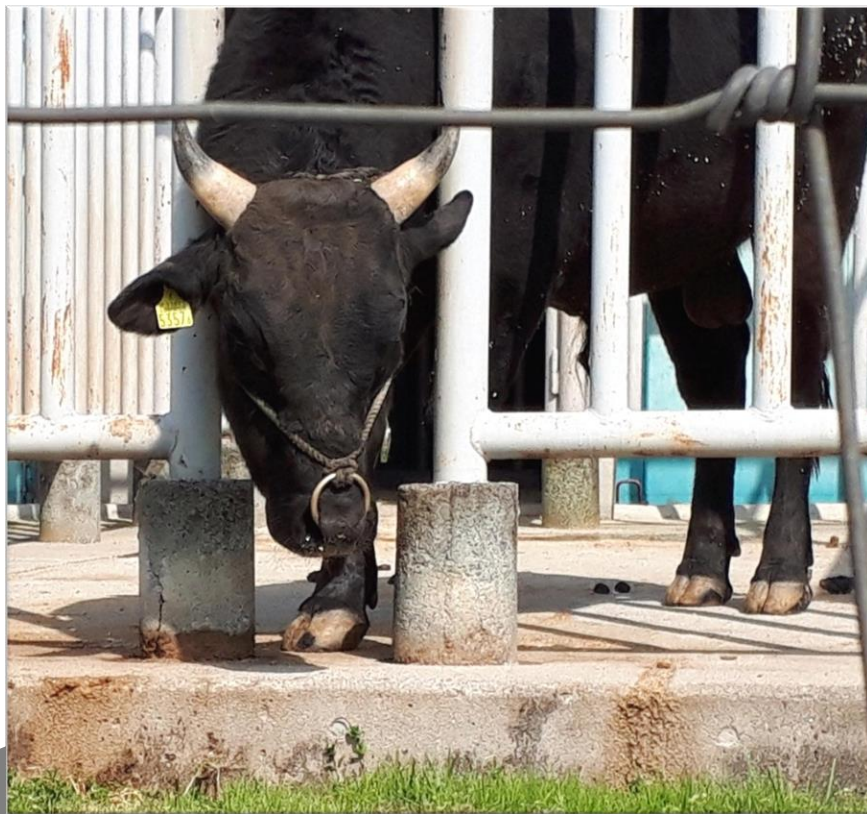
目次

• 比婆牛について	P2
～店舗紹介～	
• お食事処味久良	P3
• キッチン北川	P4
• 帝釈峡 森のレストラン	P5
• カレー屋工房	P6
• 焼肉じねん	P7
• 手打ちうどん ゆず	P8
• すけあくろう	P9
• 飲食店MAP	P10



比婆牛 認証定義（平成30年6月1日）

- 下の基準を満たす和牛肉を、庄原市が「比婆牛」と認証します。
- その牛の父、母の父、母の母の父のいずれかが広島県種雄牛であること。
 - 庄原市内で生まれ、広島県内で最終最長期間肥育されたこと。
 - 肉質等級が3等級以上であること。(牛肉の肉質等級は1～5段階で表されます。)
 - 市が指定した県内のと畜場だと畜された黒毛和種の去勢牛または未経産牛であること。
 - 庄原市長が発行した「比婆牛素牛認定書」を有していること。



比婆牛とは？

広島県の庄原市で生育された広島県を代表するブランド牛です。生産されている頭数が少なく、ほとんどが地元で消費されてしまうため、めったに市場に出回らない稀少価値の高い和牛とされています。確立した特性と地域との結びつきをもつ「地域ブランド」であることを示す、地理的表示(GI)保護制度に登録されています。

比婆牛の魅力

比婆牛の特徴は、くちどけの良さと、脂の旨味です。脂が多めの部位ですが、さっぱりとしているため、他の食材とも相性抜群です。

比婆牛はブランド牛といっても、提供されているメニューは高級なものばかりではありません。

庄原の飲食店で楽しむことができる比婆牛メニューは、うどんや定食、カレーなど、馴染み深いものがたくさんあります。地域の方が大切に育て、長く地元で親しまれてきた比婆牛の味を、ぜひとも楽しんでください。

お食事処 味久良



お店の外観

「四季定食」は比婆牛を使った人気の定食のひとつです。地元の食材を利用しており、冷凍をせず、品質の良い状態の比婆牛を手に取りやすい値段で提供しています。



店内の様子



四季定食

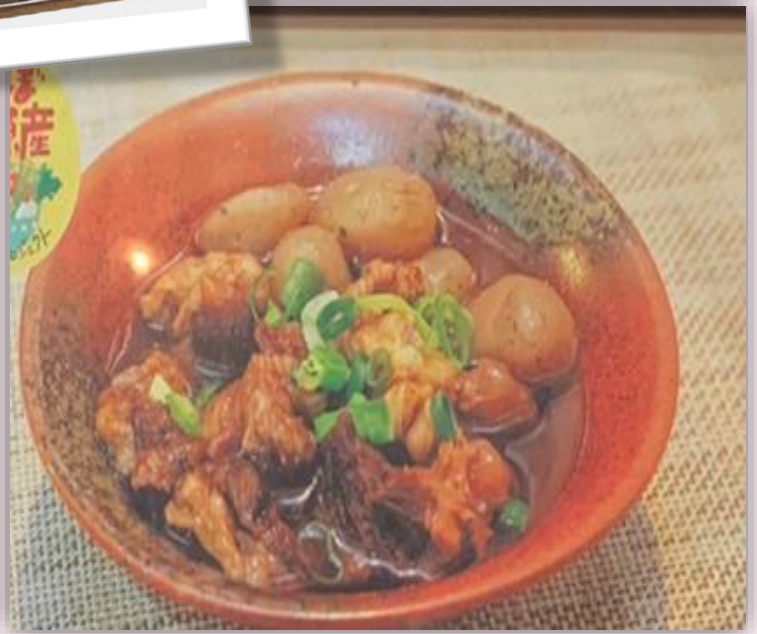
お店の隣にある畑でできた日本一に輝いた里山の夢というお米や地元産の卵や野菜も使っています。ボリューム満点で優しい味のとてもおいしい比婆牛の定食になっています。

様々なこだわりをもつお料理をぜひ食べに来ませんか



キッチン 北川

庄原市の特産品である比婆牛に誇りを持ち、看板メニューとして、取り扱っています。また、2018年に始動した「おばん菜プロジェクト」に認定され、庄原産の食材を用いて、地産地消の取り組みに寄り添った多くのメニューを考えてきました。特に、その時美味しいと思える料理を提供することを心掛け、手頃な価格設定を行っています。また、一人すき焼きなど、一人でも訪れることのできるアットホームな空間で料理を楽しむことができます。



豊富なメニューの中には、比婆牛だけでなく、以前は魚屋であったことから、魚を使った料理も数多く提供しています。

お昼は日替わりで提供している料理が違うなど色々な面で楽しむことができます。



是非一度、足を運んでみて下さい



比婆牛御膳
1日20食限定！

比婆牛丼

一味違った
贅沢な牛丼



比婆牛石焼き定食
3色の味を1品で！



ワイもおるで♪

帝釈峽
～森のレストラン～

休暇村帝釈峽のレストランが2022年4月から比婆牛専門店としてリニューアルし、比婆牛を用いたカレーやうどん・そば、などの豪華メニューができました！！

比婆牛石焼き定食は自分好みの焼き加減で、3種類の味でお楽しみください！

比婆牛丼は、温泉卵やゆず胡椒が比婆牛と絶妙にマッチングしており、ここでしか味わえない贅沢な牛丼となっています！

比婆牛御膳と比婆牛石焼き定食は、1日20食限定となっているのでお早めに！！

レストランの内装は3方ガラス張りになっており、店内は明るく開放的で自然豊かな風景を見ながら比婆牛を味わえます。その中でも、ある席からは休暇村の癒し係兼草刈り係を務めるアイドルのヤギ「メエ太」が見えることも！

※団体利用時や閑散期には営業をしない場合があります。



カレー専門店

カレー屋工房



カレーは出汁から自家製というこだわりを持つこの「カレー屋工房」は、さまざまな種類のカレーの中に比婆牛を使用したメニューが存在します。

このお店で提供されている比婆牛を使ったメニューは、「比婆牛プレミアムカレーパン」と「プレミアムゴールドルー」。

比婆牛は国産和牛であるため、カレーに使用するにはコストの面から困難でありましたが、比婆牛を使用するきっかけとなったのは2015年、庄原市が比婆牛を特産品として推進していたからです。

特に比婆牛を使用したカレーパンは2018年に開催された「カレーパングランプリ2018」にて西日本焼きカレーパンの部で金賞を受賞した逸品です。米麦工房めぐみと開発したこのカレーパンは、フランスパン生地を米粉の生地で包んでおり、さらにクルトンがまぶされているため、外はカリカリ、中はふわっとした触感が楽しめます。さらに中には比婆牛が生み出す和牛の旨味が凝縮したカレーが詰まっており、1つで満足できる絶品となっています。また、冷凍のビーフカレーはチキンと野菜のだしを使用したルーの中に比婆牛の牛肉がごろっと入っており、コクのある絶品ルーと比婆牛を家でも味わえる1品となっています。是非1度は足を運んでみてはいかがでしょうか。

◆焼肉じねん



牛		豚	
塩タン	1100円	豚カルビ	680円
ネギタン	1200円	トトロ	680円
厚切タン	1480円	ツギギョウザル	1100円
コウネ	1100円	ホルモン	
黒毛和牛		ハラミ	980円
カルビ	1100円	ホルモン	750円
上カルビ	1680円	センマイ	750円
ゲタ(中落ちカルビ)	1100円	レバー	750円
ロース	1300円	ハツ	750円
上ロース	1880円	ミ)	800円
特選カルビ	2400円		
特選ロース	2400円		

※すべて税込価格



庄原市民会館の信号を少し入った場所にある焼肉店。店内は、レトロでアットホームな雰囲気、テーブル席、カウンター席、お座敷があります。広島の名物であるコウネの提供に比婆牛を使われています。※

提供を始められたのは、ここ10年内。もともと「本日のおススメ」として提供されていた比婆牛のコウネが、お客さんの人気を博したため、メニューとして加えられたとの事。

コウネは幅広い年代の方に好評であり、多めに仕入れても売り切れてしまうこともとるか。

固めの部位であるため、薄切りにして提供されています。歯ごたえのあるコリコリとした食感で、噛めば噛むほどに味わいが増します。脂が多いので、レモン・刻みネギと相性抜群です。

比婆



国道183号線沿いにあるうどん屋さん。比婆牛肉うどん、比婆牛丼、比婆牛コロッケの3つのメニューを提供されています。今の場所でお店を構えられる以前は西城の方でお店をされており、そのころから3つのメニューを扱っていたとか。「街の方にはチェーン店が多くありますが、全く同じ味を提供するお店ばかりでは、どこか面白みが無いと感じます。地域の名産品や食材を扱い、地元のお店ならではの味を多くの方に提供していきたいと考えています。」と店主の秋津幸也さん。

肉うどんはお肉が大きめで、比婆牛の厚みのある食感を味わえます。脂身が多い比婆牛ですが、このうどんはお出汁と柚子の風味で、さっぱりとした味に仕上がっています。お出汁の利いた玉子とじの牛丼と、懐かしい味わいのコロッケも絶品です。



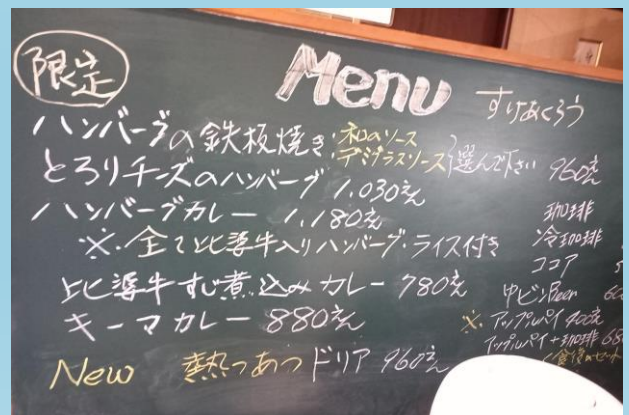
すけあろう

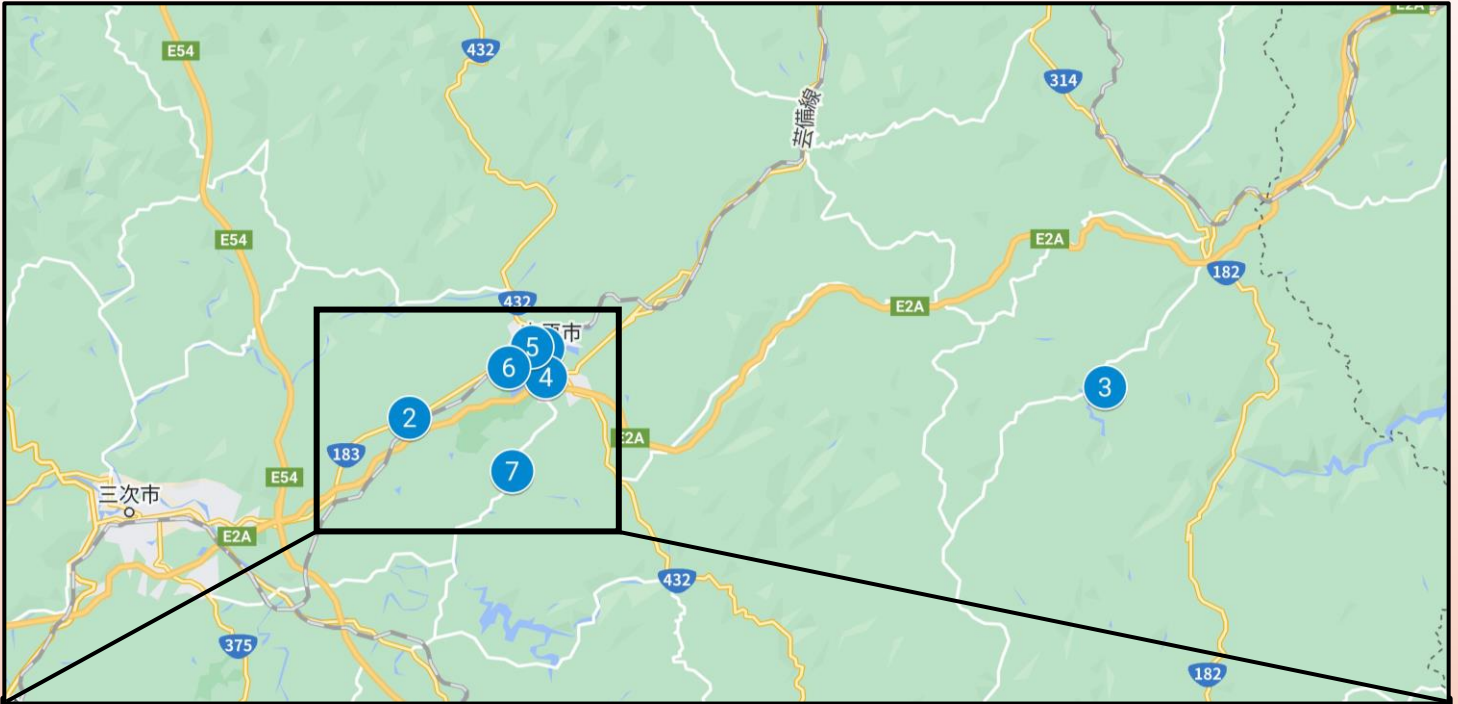
県道61号線沿いにあるレストラン。店内はログハウスのようで、ジャズが流れる素敵な空間です。

30年近く営業されているお店で、ほとんどの日を一人で切り盛りされているとか。

「比婆牛入りのハンバーグステーキセット」は、デミグラスソース、和のソースが選べ、ライスとポテトグラタンもついています。

ボリュームミーなハンバーグはとても柔らかく、肉汁たっぷりです。粗挽き肉と細かく挽いた比婆牛のミンチを合わせてつくることで、食べ応えのある味になるのだとか。毎月第二土曜と最終土曜の19時からライブもされています。





飲食店 MAP

1	キッチン北川
2	お食事処味久良
3	帝釈峡 森のレストラン
4	カレー屋工房
5	焼肉じねん
6	手打ちうどん ゆず
7	すけあくろう



こちらのQRコードからも地図を確認することができます

ご協力いただいた店舗の紹介

お食事処味久良

住所：〒729-6133
広島県庄原市殿垣内町183-2
電話番号：0824-74-0369
営業時間：11:30～14:00
17:30～20:00

キッチン北川

住所：〒727-0023
広島県庄原市西本町2丁目2-6
電話番号：0824-72-0105
営業時間：11:30～13:30
18:00～22:00

カレー屋工房

住所：〒727-0014
広島県庄原市板橋町297-1
電話番号：0824-75-0214
営業時間：11:00～14:30
17:30～21:00

焼肉じねん

住所：〒727-0013
広島県庄原市西本町3丁目4-13
電話番号：0824-72-1192
営業時間：17:00～23:00

手打ちうどん ゆず

住所：〒727-0022
広島県庄原市上原町2624-1
電話番号：0824-72-7065
営業時間：11:00～14:30

すけあくろう

住所：〒727-0016
広島県庄原市一木町1758
電話番号：0824-72-9396
営業時間：11:00～14:00
夕方要予約

帝釈峡 森のレストラン

住所：〒729-5132
広島県庄原市殿東城町三坂962-1
電話番号：08477-2-3110
営業時間：11:30～13:30

以上の7店舗の皆様にご協力いただきました。
ありがとうございました。



こちらのQRコードからお店の情報をチェックできます。

今すぐチェック！

このパンフレットで、庄原市の魅力を知り、愛着を持つきっかけとなればと思います。



広島県公立大学法人
県立広島大学 庄原キャンパス
〒727-0023 広島県庄原市七塚町5562
Tel：0824-74-1700

発行：2023年2月

県立広島大学公式
キャラクター
アビー教授