

常陸牛を中心とした洋食レストラン「レストラン イイジマ」

「レストラン イイジマ」は、1963年に水戸市で創業した常陸牛専門店「肉のイイジマ」直営店の本格的な洋食レストランです。常陸牛の中でも「吟撰された常陸牛」を提供するために、取り扱いに厳しい基準を設けています。茨城県中央食肉公社・東京都中央卸売市場で「肉の匠」が目利きし、厳選した常陸牛を使用しています。レストランでは、常陸牛のステーキ、ビーフシチュー、ハンバーグを中心にセットメニューやコース料理など幅広いメニュー構成で提供しています。店内は落ち着いた雰囲気でお子様からご年配の方まで楽しめるお店です。



▲常陸牛五福盛り合わせ コース9,350円(税込) ▲常陸牛ビーフシチュー 単品3,850円(税込)

レストラン イイジマ
茨城県水戸市見和2-251-10 TEL: 029-252-8115
営業時間: 11:00~21:00 (L.O. 20:00)
<https://nikunoiijima.co.jp/restaurant/>

合掌造りの古民家で味わう常陸牛炭火焼「常陸牛料理 ひたち野」



▲常陸牛炭火焼 大前800円(税込) ▲常陸牛すき焼き 大前300円(税込) ▲合掌造りと囲炉裏

常陸牛料理 ひたち野
茨城県つくば市白井2103-5筑波山風返峠 TEL: 029-866-1221
営業時間: 10:30~20:30 (L.O. 19:30) 定休日: 火曜日、大晦日
<https://hitachino.com/>

「常陸牛料理 ひたち野」は、名峰・筑波山の国立公園内に位置し、筑波山と関東平野が身渡せるロケーションの中で、茨城の誇る常陸牛が味わえるレストランです。圧巻の合掌造りに奥飛騨白川郷の築200年の古民家3軒を移築したもので、風情のある外観と檜の柱、鴨居や木の梁など、落ち着いた館内でいただく常陸牛に格別です。焼肉、すき焼、しゃぶしゃぶ、ステーキなどメニューも豊富で、様々な楽しみ方ができます。また、全てのテーブルに囲炉裏を設置しているため、好みの焼き加減で焼くことができ、最後まで温かくいただけます。

創業78年老舗精肉屋の直営焼肉店「焼肉 美炙楽 (びしゃら)」

「焼肉 美炙楽」は創業78年の歴史を誇る精肉店「肉の大塚」の直営店です。老舗ならではの目利きと独自ルートで厳選された常陸牛がいただけます。タレにもこだわり、もみタレ、つけタレ共に上質な醤油や昆布だし、数種類のフルーツを使用しています。また、霜降系のお肉にはダイダイ酢や花カツオなどを使用した自家製ポン酢タレをおすすめするなど、深い味わいと共にお肉本来の味を引き立ててくれます。お肉を最もおいしい状態で食してほしい一心から生まれたメニュー「厳選素材厚切り」。特に数量限定のシャトーブリアンは美炙楽の看板メニューで、精肉直営ならではの特別な味わいは驚くほど繊細です。



▲「厳選素材厚切り」本日の究極素材 5点盛 7,920円(税込) ▲美炙楽の厳選焼肉3種 3,179円(税込)

焼肉 美炙楽
茨城県東茨城郡城里町石塚2213-1 TEL: 029-353-8955
営業時間: 17:00~22:00 (L.O. 21:00) 定休日: 火曜日
<http://bishara.jp/>

常陸牛100%のハンバーグが人気の行列店「タヴェルナハンバーグ」



▲常陸牛のレアハンバーグ 150g 2,068円(税込) ▲常陸牛の冷製サラダバスタ 2,178円(税込) ▲カフェ風の店内

タヴェルナハンバーグ
茨城県水戸市見川町1822-66 TEL: 029-306-7677
営業時間: 11:30~22:00 (L.O. 21:00)
<https://www.taverna-hamburg.com/>

「タヴェルナハンバーグ」は、水戸市にある常陸牛のハンバーグやステーキが人気の行列のできるレストランです。カフェ風の緑が彩るおしゃれな店内で、落ち着いた食事を楽しめます。一番人気の挽きたての新鮮常陸牛100%でつくる「常陸牛のレアハンバーグ」は、高級なお肉でしか味わうことのできない肉本来の旨みと甘みが口いっぱいに広がります。中身がレアな状態で提供され、熱々の焼石でお好みの焼き加減で焼くことができます。お箸でも食べられるほどやわらかく、ジューシーなハン

3月5日は「常陸牛の日」！茨城を代表する黒毛和牛の最高級ブランド

ひたちぎゅう 茨城県銘柄牛肉「常陸牛」特集！



快適な飼育環境が生む 極上の霜降り牛肉「常陸牛」

自然豊かで温暖な茨城の大地で、指定生産者の磨き抜かれた飼育管理技術のもと、厳選された飼料をたっぷり与えられ、じっくりと仕上げられた黒毛和牛の最高級品です。肉質はきめ細かく、口の中ですとろけるような柔らかさと風味豊かな「霜降り肉」です。

▼常陸牛特集ページ
(いばらき食と農のポータルサイト「茨城をたべよう」)
<https://www.ibaraki-shokusai.net/season/hitachigyuu/>

2023年8月に誕生！銘柄牛の新ブランド「常陸牛 煌 (きらめき)」



茨城で生まれた子牛を30カ月以上かけてじっくり肥育した常陸牛の中から、風味やくちどけの良さに関わる「オレイン酸」や、口当たりの良さに関わる「霜降りの細かさ (小ザシ)」など、和牛のおいしさをとことん追求した全国初の基準で厳選した新ブランドが「常陸牛煌」です。料理人の皆様からも、舌触りがなめらかで、ジューシーな柔らかい食感に加え、噛んだ瞬間に和牛ならではのうま味や芳醇な香りが口いっぱいに広がるとの評価をいただいております。「常陸牛煌」でしか味わえない極上のおいしさを実感できます。

- <認定基準>
- ①茨城生まれ茨城育ち ②月齢30カ月以上
 - ③歩留等級A等級のみ ④オレイン酸比率55%以上
 - ⑤小ザシ指数110以上

▼常陸牛「煌」特集ページ
(いばらき食と農のポータルサイト「茨城をたべよう」)
<https://www.ibaraki-shokusai.net/season/hitachigyu-kirameki/>

「常陸牛」生産者の声



橋本畜産株式会社 橋本武二さん (茨城町)

茨城町で黒毛和牛を生産する橋本畜産(株)の代表 橋本武二さんは、県内一の常陸牛生産量頭数を誇ります。橋本さんの出荷する牛のうちなんと9割以上が「常陸牛」に認定されています。餌についても一切妥協はせず、オレイン酸が多くなるよう、橋本畜産オリジナルで配合した餌を与え、利益追求よりも品質を優先させて育てています。また橋本さんは自らが生産した牛を自社で加工し販売まで行う“(有)トキワフーズ”を1989年に立ち上げました。“肥育から食肉加工まで一貫して取り扱う牛肉のスペシャリスト”をコンセプトに、「常陸牛」をより多くのお客様に親しんでもらおうと日夜努力しています。

橋本畜産株式会社
茨城県東茨城郡茨城町宮ヶ崎1874-1 TEL: 029-293-7796
<https://www.hashimoto-beef.co.jp/index.html>
▼橋本畜産の常陸牛販売店「有限会社トキワフーズ」
<https://www.hashimoto-beef.co.jp/tokiwa.html>

和牛は日本の宝です。お客様に美味しいと喜んで食べてもらえるように、日々牛と向き合い、牛の環境を良くすることや餌にこだわって育てています。多くの方に「常陸牛」のおいしさを知ってもらい、たくさん食べていただきたいです。特別な日や自分へのご褒美にぜひ常陸牛を！

■本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。

茨城県広報事務局 担当: 東條、石田、佐藤

TEL 029-241-4013 FAX 029-305-3567 E-mail: ibaraki-pr@frontier-i.co.jp