

# 十和田八幡平の大自然がもたらす恵み——

南部牛と外来のショートホーン種を掛け合わせた

「日本短角種」であるかづの牛。

秋田・十和田八幡平の大自然の中で夏は放牧され、

のびのびと育てられます。

牧草を食べ、自由に牧場を駆け回った

かづの牛のおいしさを、ぜひご賞味ください。



秋田・十和田八幡平

## かづの牛 KAZUNO BEEF って、どんな肉？



かづの牛は「日本短角種」です。日本短角種は、全国の和牛の中でも1%しかいない、希少な品種です。ヘルシーな赤身が特徴で、肉本来の旨味を感じられます。

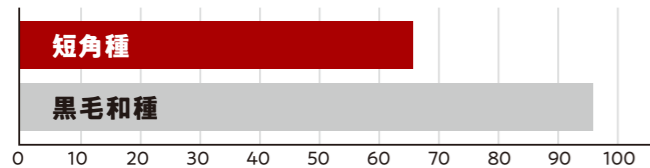
### ■ 「かづの牛」は子育てがとても上手

1年に一頭の子牛を生む日本短角種。母乳の出が良く、子育てをする能力に優れています。母乳をたっぷり飲んだ子牛は発育が良く、草をいっぱい食べて立派な肉牛へと成長します。

### ■ ヘルシーなお肉です！

黒毛和牛と比べ脂肪分が少ない赤身肉で、低カロリー。タンパク質や、鉄分・ミネラルが豊富な牛肉です。

■ ロース芯抽出脂肪パーセント



黒毛和牛の脂肪分が95%に対して、短角種の脂肪分は65%！  
とってもヘルシー！



## ニッポンの赤身肉



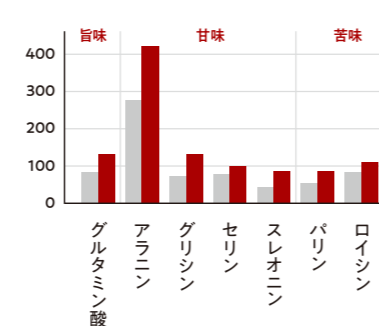
### ■ できるだけ、大自然の中で育てています

母牛と一緒に過ごす育成期間は、母乳を主体として、牧草と若干の濃厚飼料を与えます。肥育期間は乾草、サイレージ、稲わら、濃厚飼料をたっぷり。ホルモン剤などは一切与えません。

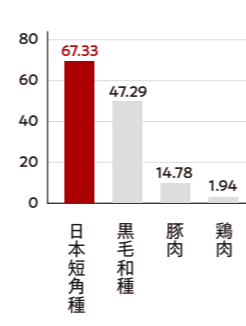
### ■ うまさの秘密はアミノ酸！

美味しさのもととなるアミノ酸もたっぷり含まれており、風味のよさが特徴です。スポーツ持久力の向上に効果のある、L-カルニチンや共役リノール酸も多く含まれています。

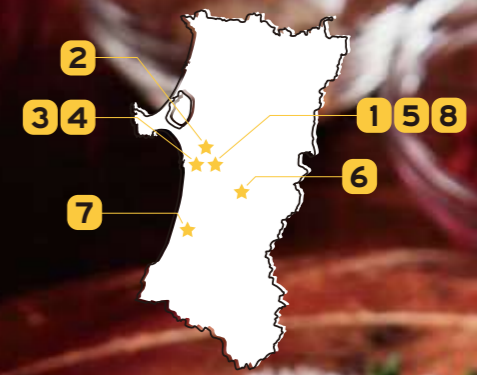
■ 遊離アミノ酸含量の比較



■ L-カルニチン含量の比較



## 秋田県内の8つの飲食店で かづの牛のうま味を味わう 特別メニューをご用意！



- ◆ オステリア ムーリベッキ OSTERIA MURIVECCHI (秋田市)  
お問い合わせ先：018-853-5600
- ◆ 酒菜や香蔵 (秋田市)  
お問い合わせ先：018-823-5627
- ◆ フリチャン 肉バルNORICHANG (秋田市)  
お問い合わせ先：018-853-6285
- ◆ ビアカフェあくら (秋田市)  
お問い合わせ先：018-883-4366
- ◆ フルット FRUTTO (秋田市)  
お問い合わせ先：018-838-5815
- ◆ リストラランテ・ジュエーメ ristorante giueme (大仙市)  
お問い合わせ先：018-773-5053
- ◆ レメデニカホ Remède nikaho (にかほ市)  
お問い合わせ先：018-474-7065
- ◆ 和酒と酒 はれとけ (秋田市)  
お問い合わせ先：018-827-3574

# 第2回 かづの牛 メニューフェア 2021年 1/22 (金) ~ 2/20 (土)

肉本来のうま味を感じられる、ヘルシーな赤身肉であるかづの牛。  
かづの牛を贅沢に味わうメニューフェアがパワーアップして今年も開催！  
そのうま味を活かしたメニューの数々を、県内8か所の飲食店で味わい尽くそう！

今年も！赤身のうま味とパワーを味わおう！

秋田県畜産農業協同組合 鹿角支所

〒018-5201 秋田県鹿角市花輪字善提野1-2

TEL:0186-25-3311 FAX:0186-25-3312 E-mail:tikusan@ink.or.jp

詳細はWebサイトをチェック！  
<https://akb.or.jp/>

かづの牛 検索

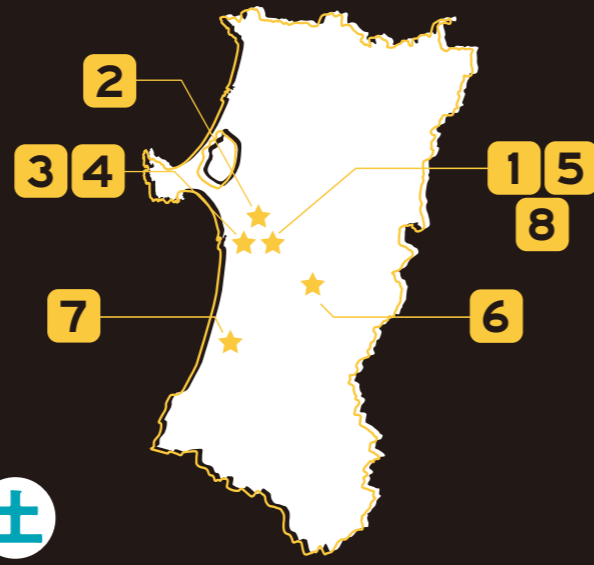




# 第2回 かつの牛 メニューフェア

2021年  
1/22(金)～2/20(土)

提供メニューや開催期間は  
店舗によって異なりますので  
以下の詳細をご確認ください。



ボク、ペコタン!



## 1 オステリア ムーリベッキ OSTERIA MURIVECCHI (秋田市) 開催期間 1月22日(金)～2月20日(土)

※お肉が無くなり次第終了



イタリア仕込みの  
お料理と自慢の  
ワインを広々とした  
店内でゆったりと  
お楽しみください。

▲秋田市中通二丁目2-30  
センタービル・ラ・セゾン千秋公園1F  
☎ 018-853-5600  
◎ 11:30～15:00 18:00～22:00  
☎ 水曜

かつの牛のグリルと12ヶ月熟成グ  
ラナバターチーズのタリアータ  
アッラ クラシカ 2,000円(税込)



## 2 酒菜や香蔵 (秋田市) 開催期間 1月22日(金)～2月20日(土)



自称秋田で一番農  
家に近い店。地元  
産食材をふんだん  
に使った創作料理  
をご提供します。

▲秋田市保戸野千代田町13-65  
☎ 018-823-5627  
◎ 17:00～24:00  
☎ 月曜

かつの牛の黒チャーハン  
1,500円(税込)、他1点



## 3 ノリチャン 肉バルNORICHANG (秋田市) 開催期間 1月22日(金)～2月20日(土)



「肉を食べて元気  
に!」がコンセプト  
の肉バル。極上の  
肉料理の数々をご  
堪能ください。

▲秋田市大町五丁目1-25  
☎ 018-853-6285  
◎ 17:00～23:00  
(フード22:30/ドリンク23:00)  
17:00～24:00  
(フード23:00/ドリンク23:30)  
☎ 日・祝

かつの牛3種盛り合わせ  
3,800円(税別)



## 4 ビアカフェあくら (秋田市) 開催期間 1月22日(金)～2月20日(土)

※メニューフェア限定メニューは木～金曜のみ提供



秋田市の地ビール  
醸造所。舌と体  
に美味しいクラフト  
ビールとお料理で  
お待ちしております。

▲秋田市大町1丁目2-40  
☎ 018-864-0141  
◎ 17:00～23:00  
☎ 日曜

かつの牛盛り合わせ  
〇〇〇〇円(税込)



## 5 フルット FRUTTO (秋田市) 開催期間 2月1日(月)～2月20日(土)



厳選した素材を贅  
沢に使った、シェ  
フが織りなすイタ  
リア料理をお楽し  
みください。

▲秋田市中通4丁目17-30  
☎ 018-838-5815  
◎ 11:30～14:00 (L.O.12:30)  
18:00～22:30 (L.O.20:30)  
☎ 水曜・第2火曜

かつの牛のビステッカ  
※ディナーコース  
7000円(税込)に含まれる



## 6 リストランテ・ジュエーメ ristorante giueme (大仙市) 開催期間 1月22日(金)～2月20日(土)



秋田の山、海、里  
が織りなす季節の  
「秋田イタリアン」  
を心ゆくまでご堪能  
ください。

▲大仙市戸蔭字谷地添100-1  
☎ 0187-73-5053  
◎ 11:30～15:00 (L.O.14:00)  
18:30～22:00 (L.O.20:00)  
☎ 木曜(不定休あり、Webサイトをご確認ください)  
<https://www.giueme.com>

かつの牛コース  
11,000円(税込)



## 7 レメデ ニカホ Remède nikaho (にかほ市) 開催期間 1月22日(金)～2月20日(土)



地元食材と秋田の  
発酵文化を取り入  
れたフランス料理  
と厳選ワインをお  
楽しみください。

▲にかほ市平沢字家ノ後49-1  
☎ 0184-74-7065  
◎ 12:00～14:30 (Last entry 13:00)  
18:00～22:00 (Last entry 20:00)  
☎ Webサイトをご確認ください

かつの牛のポシェ セリとコンソメのソース  
※8,000円、10,000円、13,000円(税別・サ  
ービス料別)のコースに含まれる



## 8 和食と酒 はれとけ (秋田市) 開催期間 1月22日(金)～2月20日(土)



日本料理の懐石  
と、店主が厳選し  
た日本酒とのマリ  
アージュをお楽し  
みください。

▲秋田県秋田市南通築地1-1  
☎ 018-827-3574  
◎ 17:30～21:00(最終入店)  
☎ 日曜

かつの牛のにぎり  
※晴れのコース  
10,000円(税込)に含まれる

