

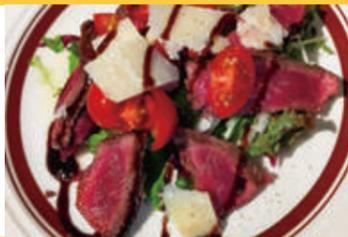
**1** イタリア食堂 ビランチャ (秋田市) **開催期間** 1月27日(金)~2月25日(土)



ひとりでも誰かとも、気軽に立ち寄れるカジュアルなイタリアンレストランです。

●秋田市中通4-17-8  
あっちゃんビル5F  
☎050-8881-0346  
◎11:30~15:00 18:00~23:00  
☎日曜夜・月曜

かつの短角牛のグリルトスカーナ風 2800円(税抜)



**2** オステリア ムーリベッキ **OSTERIA MURIVECCHI (秋田市)** **開催期間** 1月27日(金)~2月25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  
センチール・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ヶ月熟成グラナパダーノチーズのタリアータアッラ クラツィカ 2,000円(税込)



**3** キムラ **kimura (秋田市)** **開催期間** 1月27日(金)~2月25日(土)



秋田の食材に愛情を注ぎ、素材が輝く多彩な料理を提供する、隠れ家レストランです。

●秋田市大町2-1-4 2F  
☎090-9533-4944  
◎18:00~23:00(L.O.21:00)  
21:00最終入店(完全予約制)  
☎日曜・祝日

かつの牛サブトンのロースト・ポルト酒のソース ※13,200円(税込)のコースに含まれる



**4** 酒菜や香蔵 (秋田市) **開催期間** 1月27日(金)~2月25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は絶品です。

●秋田市保戸野千代田町13-65  
☎018-823-5627  
◎18:00~23:00  
☎月曜

かつの牛すね肉のオイスターソース煮込み 1,400円(税抜)  
牛ミノソルロンタン 1,400円(税抜)  
※トッピングは変更となる場合があります。



**5** ノリチャン **肉バルNORICHANG (秋田市)** **開催期間** 1月27日(金)~2月25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が堪能できます。

●秋田市大町五丁目1-25  
☎018-853-6285  
◎平日 17:00~23:30  
(フード22:30/ドリンク23:00)  
金・土・祝前日 17:00~24:00  
(フード23:00/ドリンク23:30)  
☎日曜・祝日

かつの牛3種盛り合わせ 4,500円(税抜)



**6** ビアカフェあくら (秋田市) **開催期間** 1月27日(金)~2月25日(土)



秋田市の地ビール醸造所。舌と体においしいクラフトビールとお料理が楽しめます。

●秋田市大町1丁目2-40  
☎018-864-0141  
◎17:00~23:00(L.O.22:00)  
☎無休(2/21~24臨時休業)

かつの牛ステーキ 1,900円(税込)  
※提供数の上限に達し次第、終了する場合があります



**7** フルット **FRUTTO (秋田市)** **開催期間** 1月27日(金)~2月25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がゆったりと楽しめます。

●秋田市中通4丁目17-30  
☎018-838-5815  
◎11:30~14:00(L.O.12:00)  
18:00~22:00(L.O.19:30)  
☎水曜・第2火曜

かつの牛のピステッカ ※ディナーコース8,800円(税込)に含まれる



**8** リストランテ・ジュエーメ **ristorante giueme (大仙市)** **開催期間** 1月27日(金)~2月25日(土)



秋田の山、海、里が織りなす季節の「秋田イタリアン」を心ゆくまで堪能できます。

●大仙市戸蔭字谷地添100-1  
☎0187-73-5053  
◎11:45~(料理一斉提供12:00)  
18:15~(料理一斉提供18:30)  
☎水曜・木曜 ※不定休あり、詳細はWeb参照

https://www.giueme.com  
かつの牛すね肉のグーラッシュ 〇〇〇〇円  
※ランチ、ティナー、テイクアウトで提供



**9** レメデ ニカホ **Remède nikaho (にかほ市)** **開催期間** 1月27日(金)~2月25日(土)



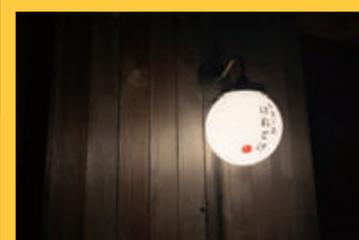
地元食材と秋田の発酵文化を取り入れたフランス料理と厳選ワインを提供しています。

●にかほ市平沢字家ノ後49-1  
☎0184-74-7065  
◎11:30~14:30(最終入店13:00)  
18:00~22:00(最終入店20:00)  
☎Webサイトをご確認ください

「かつの牛のコンソメポシェ」 ※13,000円のコースに含まれる



**10** 和食と酒 はれとけ (秋田市) **開催期間** 1月27日(金)~2月25日(土)



素材を活かした会席料理と、店主が厳選した日本酒とのマリアージュを楽しめます。

●秋田市南通築地1-1  
☎018-827-3574  
◎18:00~22:00(最終入店19:30)  
☎日曜

かつの牛のにぎり ※晴れのコース 10,000円(税・サ料別)に含まれる



# 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。

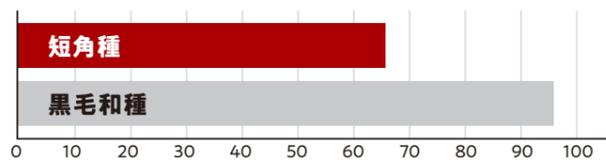
### ■ 「かづの牛」は子育てがとても上手

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



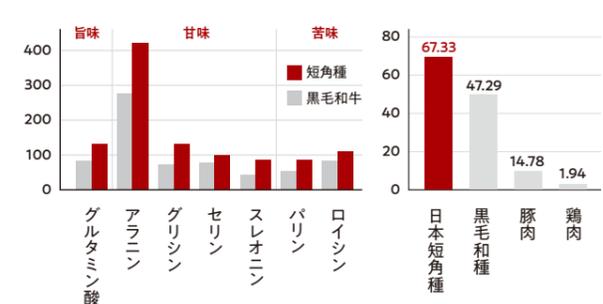
### ■ できるだけ、大自然の中で育てています

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。

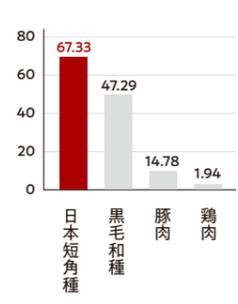
### ■ うまさの秘密はアミノ酸！

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。

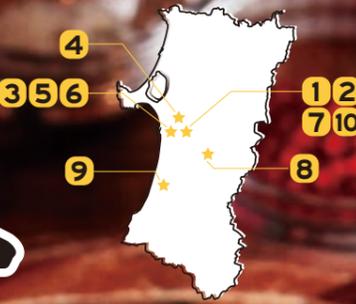
■ 遊離アミノ酸含量の比較



■ L-カルニチン含量の比較



# 第4回 かづの牛 メニューフェア



2023年  
1/27(金)~2/25(土)

### 1 イタリア食堂 ビランチャ (秋田市)

お問い合わせ先: 050-8881-0346  
オステリア ムーリベッキ

### 2 OSTERIA MURIVECCHI (秋田市)

お問い合わせ先: 018-853-5600

### 3 kimura (秋田市)

お問い合わせ先: 050-5263-8452

### 4 酒菜や香蔵 (秋田市)

お問い合わせ先: 018-823-5627

### 5 肉バルNORICHANG (秋田市)

お問い合わせ先: 018-853-6285

### 6 ビアカフェあくら (秋田市)

お問い合わせ先: 018-864-0141

### 7 FRUTTO (秋田市)

お問い合わせ先: 018-838-5815

### 8 ristorante giueme (大仙市)

お問い合わせ先: 0187-73-5053

### 9 Remède nikaho (にかほ市)

お問い合わせ先: 0184-74-7065

### 10 和食と酒 はれとけ (秋田市)

お問い合わせ先: 018-827-3574

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を、今年も開催！  
県内10か所の飲食店で期間限定メニューを提供します！

今年の冬は、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菩提野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

