



### 日本一の鶏産地

二戸地域は、全国トップクラスの生産量を誇る、「あべどり」「菜彩鶏」「めぐみどり」等のブランド若鶏の産地。この地域ならではの「熟し鶏」と呼ばれる種鶏を味わうこともできる。「熟し鶏」は鶏本来のコクと旨味、歯ごたえが特徴で、出汁のうまさも魅力。天然記念物の岩手地鶏を改良した「南部かしわ」も好評だ。 ※種鶏とは肉用若鶏の親にあたる鶏のことをいいます。



### 手塩にかけて育てる豚

山々に囲まれた自然豊かな地に豚舎を構え生産される。特に折爪岳の山ふところ大切に育てられた「折爪三元豚・佐助(佐助豚)」は、キメ細かい肉質と低い温度で分解される脂が特徴。「甘い、口の中でとろける」と言われるほど評判である。



### 自然に放たれて育ついわて短角和牛

二戸産いわて短角和牛は、春から秋にかけて福庭高原などに放牧され、広大な自然の中、母牛の愛情を受けのびのび成長し、冬は牛舎に戻り飼主の元で飼育される。これが二戸特有の「夏山冬里」方式である。初年度の放牧を終えた子牛は、経験豊かな肥育農家の元、熟練された技術と真心込めた飼育により赤身の多いお肉に仕上がる。健康志向と肉本来の旨味に人気が高まっている。

# お肉のちからで 元気になる!



**牛**  
ビタミンB群が豊富で美容効果が高い。また、貧血予防に効果的なヘム鉄や脂肪燃焼に効果的なカルニチンを多く含む。



**豚**  
糖分をエネルギーに変え、皮膚や粘膜の生成を促したり、体内の酵素の働きを促し、疲れを予防したりするビタミンB1が豊富。



**鶏**  
ヘルシーで高タンパク。ビタミンAやビタミンB群、ビタミンKなど、数種類のビタミンが含まれ、必須アミノ酸がバランスよく含まれている。



## ぶっとべ

二戸若手料理人の会が「食を通じて二戸地域を盛り上げたい」と地元で生産される佐助豚、菜彩鶏、いわて短角和牛の3つの肉を組み合わせ考案した「ぶっとべ料理」。ジューシーな肉汁と食感をお楽しみください。

※「ぶっとべ」は「ぶた」「とり」「べこ」のそれぞれの頭文字をとった名前です。  
※「べこ」とは東北地方の方言で牛を意味します。



「にのへ  
三大ミート」  
を食べに行こう

# 二戸で お肉!!

産地ならではの  
おいしいお肉が勢揃い!!

にのへ型テロワール、  
この土地で育てた  
3つのお肉を召し上がれ。

岩手県の北部に位置する二戸地域は、  
話題の赤身肉・いわて短角和牛と  
脂身ごとおいしいブランド豚、  
そしてこだわりの飼料で育てる  
ブランド鶏の一大産地。  
地域の生産者が愛情を込めて育てる  
美味なるお肉を気軽にモグモグ、  
おいしい地物と一緒に味わうもよし、  
至福のひとつきを二戸でご堪能ください。



**二戸市畜産振興協議会**  
岩手県二戸市産業振興部農林課  
岩手県二戸市石切所苧渡6-3  
電話.0195-23-0180 FAX.0195-23-1634

岩手県二戸市

# お肉のちからで 元気になる!

## 牛

ビタミンB群が豊富で美容効果が高い。また、貧血予防に効果的なヘム鉄や脂肪燃焼に効果的なカルニチンを多く含む。



## 豚

糖分をエネルギーに変え、皮膚や粘膜の生成を促したり、体内の酵素の働きを促し、疲れを予防したりするビタミンB1が豊富。



## 鶏

ヘルシーで高タンパク。ビタミンAやビタミンB群、ビタミンKなど、数種類のビタミンが含まれ、必須アミノ酸がバランスよく含まれている。



## ぶっとべ

二戸若手料理人の会が「食を通じて二戸地域を盛り上げたい」と地元で生産される佐助豚、菜彩鶏、いわて短角和牛の3つの肉を組み合わせて考案した「ぶっとべ料理」。ジューシーな肉汁と食感をお楽しみください。

※「ぶっとべ」は「ぶた」「とり」「べこ」のそれぞれの頭文字をとった名前です。  
※「べこ」とは東北地方の方言で牛を意味します。



にのへ型テロワール、  
この土地で育てた  
3つのお肉を召し上がれ。

岩手県の北部に位置する二戸地域は、  
話題の赤身肉・いわて短角和牛と  
脂身ごとおいしいブランド豚、  
そしてこだわりの飼料で育てる  
ブランド鶏の一大産地。  
地域の生産者が愛情を込めて育てる  
美味なるお肉を気軽にモグモグ、  
おいしい地物と一緒に味わうもよし、  
至福のひとつときを二戸でご堪能ください。



### 日本一の鶏産地

二戸地域は、全国トップクラスの生産量を誇る、「あべどり」「菜彩鶏」「めぐみどり」等のブランド若鶏の生産地。この地域ならではの「熟し鶏」と呼ばれる種鶏を味わうこともできる。「熟し鶏」は鶏本来のコクと旨味、歯ごたえが特徴で、出汁のうまさも魅力。天然記念物の岩手地鶏を改良した「南部かしわ」も好評だ。 ※種鶏とは肉用若鶏の親にあたる鶏のことをいいます。



### 手塩にかけて育てる豚

山々に囲まれた自然豊かな地に豚舎を構え生産される。特に折爪岳の山ふところ大切に育てられた「折爪三元豚・佐助(佐助豚)」は、キメ細かい肉質と低い温度で分解される脂が特徴。「甘い、口の中でとろける」と言われるほど評判である。



### 自然に放たれて育ついわて短角和牛

二戸産いわて短角和牛は、春から秋にかけて稲庭高原などに放牧され、広大な自然の中、母牛の愛情を受けのびのび成長し、冬は牛舎に戻り飼育される。これが二戸特有の「夏山冬里」方式である。初年度の放牧を終えた子牛は、経験豊かな肥育農家の元、熟練された技術と真心込めた飼育により赤身の多いお肉に仕上がる。健康志向と肉本来の旨味に人気が高まっている。

「にのへ  
三大ミート」  
を食べに行こう

# 二戸で お肉!!

産地ならではの  
おいしいお肉が勢揃い!!

岩手県二戸市

二戸市畜産振興協議会

岩手県二戸市産業振興部農林課

岩手県二戸市石切所字荷渡6-3

電話.0195-23-0180 FAX.0195-23-1634

にのへ三大ミート取扱飲食店

いつかは制覇したい、「にのへ 三大ミート」の美味しいお店。

- 凡例
- 短角和牛
  - 鶏肉
  - 屋営業
  - 写真掲載メニュー
  - 豚肉
  - ぶとべ
  - 夜営業

**1 天台の湯**  
てんだいのゆ  
【温泉宿】

浄法寺町野黒沢133-1  
☎0195-38-3222

★佐助豚のすき焼き※  
佐助豚のしゃぶしゃぶ※  
佐助豚の生姜焼き  
佐助豚のとんかつ/あべどりの親子丼【※宴会メニュー要予約】

**6 焼肉 森ちゃん**  
やきにくもりちゃん  
【焼肉】

石切所字柘ノ木24-3  
☎0195-23-8920

★佐助豚(モモ、タシントロ、コメカミ、コブクロ等)  
菜彩鶏(せせり、ハラミ)

**11 食道荒ヤ**  
しょくどうあらいや  
【和食】

福岡字八幡下44  
☎0195-23-7468

★ぶとべつくね串  
ぶとべウィンナー  
ぶとべラーメン

**16 和ぎダイニング 京星**  
やすらぎだいにんくきょうほし  
【居酒屋】

福岡字橋場11-11  
☎0195-25-4972

★豚の角煮  
短角牛のヒレ  
焼き鳥  
(あべどり又は菜彩鶏)

**21 Café福**  
かふえふく  
【喫茶】

石切所字荷渡6-2 シビックセンター内  
☎0195-25-5411

★佐助豚をつかったにのへ野菜グラタン

**26 福わらし**  
ふくわらし  
【そば】

福岡字下中町7  
☎0195-43-3980

★鶏天とオクラそば(又はうどん)  
佐助豚の肉うどん【※期間限定】

**31 二戸ロイヤルパレス**  
にのへるいやるぱれす  
【ホテル】

福岡字長嶺35  
☎0195-23-3210

★短角牛の陶板焼き※  
佐助豚の冷やししゃぶ※  
とり天、とりのすき焼き【※宴会メニュー要予約】

**36 ファミリーレストランよしの**  
ふみりれすとらんよしの  
【和食・洋食】

堀野字大川原毛111-13  
☎0195-23-4484

★ぶとべ!!味噌メンチカツ  
親子丼(あべどり)  
チキンエッググラタン(あべどり)

**2 レストラン戸々魯**  
れすとらんととろ  
【定食・和食】

石切所字森合68  
☎0195-22-2206

★佐助豚のとんかつ  
佐助豚の生姜焼き  
短角牛のローストビーフ丼※  
菜彩鶏の親子丼  
【※日替りメニュー】

**7 館**  
やかた  
【居酒屋】

石切所字柘ノ木24-9  
☎0195-25-5510

★三大ミートいなり  
鶏のからあげ  
(あべどりまたは菜彩鶏)

**12 二戸パークホテル**  
にのへぱーくほてる  
【ホテル】

福岡字八幡下69-1  
☎0195-23-5151

★熟し鶏のしゃぶしゃぶ※  
短角牛ローストステーキ※  
佐助豚ローストポーク※  
あべどり・菜彩鶏・めくみどり  
使用料理【※宴会メニュー要予約】

**17 HOUSE OF PICNIC**  
はうすおびくにつく  
【洋食・バー】

福岡字橋場6-5  
☎0195-23-7552

★佐助豚のリップコース  
菜彩鶏のグリル

**22 串揚げ居酒屋一生**  
くしあげいざかやいっせい  
【居酒屋】

福岡字下川又4-3  
☎0195-23-0229

★佐助豚のバラ串かつ  
菜彩鶏のささみ串揚げ  
菜彩鶏のから揚げ

**27 祭ばやし**  
まつりばやし  
【居酒屋】

福岡字下中町7  
☎0195-23-3468

★菜彩鶏のからあげ  
菜彩鶏の焼き鳥(ささみ)

**32 ちっちゃ食堂**  
ちっちゃしょくどう  
【定食・ラーメン】

福岡字長嶺50  
☎0195-23-3003

★ぶとべキャベツメンチカツ  
ぶとべメンチカツカレー  
豚バラスタミナ丼

**37 鉄板焼き処 来**  
てつぱんやきどころらい  
【和食・洋食】

堀野字大川原毛92-7  
☎0195-23-4303

★熟し鶏の刺し身盛合せ  
短角牛ステーキ  
佐助豚または菜彩鶏の五種盛合せ  
ぶとべつくね串

**3 きんじ**  
きんじ  
【そば・居酒屋】

石切所字柘ノ木63-12  
☎0195-23-3028

★熟し鶏のたたき  
熟し鶏の塩焼き  
熟し鶏の照焼き  
佐助豚の角煮

**8 レストラン馬淵川**  
れすとらんまぶちがわ  
【定食・和食・ラーメン】

石切所字大淵3-1  
☎0195-23-3339

★から揚げラーメン  
から揚げ定食  
から揚げカレー  
(あべどり)

**13 レストラン山桜**  
れすとらんやまざくら  
【和食・洋食・中華】

福岡字八幡下69-1 二戸パークホテル内  
☎0195-23-5151

★南部かしわ重  
熟し鶏のしゃぶしゃぶ

**18 和風料理 あか垣**  
わふうりょうり あかがき  
【居酒屋】

福岡字五日町58  
☎0195-26-9260

★焼き鳥の盛合せ  
(あべどりのもも、手羽使用)  
鶏のからあげ  
(あべどり)

**23 三五郎屋**  
さんごろうや  
【寿司・和食】

福岡字落久保11  
☎0195-23-2314

★親子丼(あべどり)  
からあげ(あべどり)  
串焼き(あべどり)

**28 金次屋**  
きんじや  
【ラーメン】

福岡字下中町19-1  
☎0195-23-2244

★佐助丼(中華丼)  
チャーシュー麺(佐助豚)  
スープに佐助豚の豚骨使用

**33 麺's 倶楽部**  
めんずくらぶ  
【ラーメン】

米沢字荒谷25 ショッピングセンターニコア内  
☎0195-23-0133

★ぶとべワンタン麺  
佐助豚のギョーザ  
スープに熟し鶏のガラ使用

**38 岩手の名湯 侍の湯 おもてなしの宿 おぼない**  
いわてのなとう 侍の湯 おもてなしのやど おぼない  
【温泉宿】

金田一字湯田43-5  
☎0195-27-2221

★短角牛のステーキ※  
あべどり・菜彩鶏の  
蒸しサラダ【※宿泊・宴会メニュー要予約】

**4 Restaurant Bonheur**  
れすとらん ぼぬーる  
【洋食】

石切所字柘ノ木17-1  
☎0195-26-9015

★佐助豚のハンバーグ  
短角牛使用メニュー※  
菜彩鶏のコンフィ  
【※日替りメニュー】

**9 自助工房四季の里**  
じじょうこうぼうしきのさと  
【そば】

石切所字荒瀬49-1  
☎0195-23-7148

★熟し鶏のホロホロあん  
かけそば(冬季限定)  
熟し鶏の冷しそば  
(夏季限定)

**14 炭火焼 二戸大吉**  
すみびやき にのへだいきち  
【居酒屋】

福岡字橋場23  
☎0195-23-3320

★菜彩鶏の串焼き  
菜彩鶏の水炊き  
菜彩鶏のから揚げ  
佐助豚のしゃぶしゃぶ

**19 短角亭**  
たんかくてい  
【焼肉】

石切所字荷渡22-2  
☎0195-23-0829

★短角牛(カルビ、モモ、レバー、ホルモン、ヒレ(数量限定)等)  
短角牛しゃぶしゃぶ※  
短角牛すき焼き【※要予約】

**24 幸の蔵**  
さちのくら  
【居酒屋】

福岡字上町3-2  
☎0195-23-4141

★幸の蔵盛り(菜彩鶏)  
水炊き(菜彩鶏)  
佐助豚のソーセージ

**29 ダイニングテーブル茜どき 二戸店**  
だいにんぐてーぶるあかねどき にのへてん  
【居酒屋】

福岡字下町35  
☎0195-23-3206

★佐助豚のスペアリブ  
菜彩鶏の炭火焼

**34 食事処 竹はる**  
しょくじどころ たけはる  
【定食・ラーメン】

堀野字長地70  
☎0195-23-4207

★肉丼(佐助豚)  
短角牛入り冷麺  
鶏丼(あべどり)  
からあげ(あべどり)

**39 きたぐに旅館**  
きたぐにりょかん  
【温泉宿】

金田一字大沼24-20  
☎0195-27-2531

★菜彩鶏のコンフィ※  
【※宿泊プラン要予約】

**5 麺屋 小野万**  
めんや おのまん  
【ラーメン】

石切所字柘ノ木14-3  
☎0195-23-1255

★岩手短角牛ラーメン  
小野万特製ラーメン(佐助豚)  
濃厚鶏にばーラーメン(菜彩鶏)

**10 居酒屋 瓢**  
いざかやひさご  
【居酒屋】

福岡字八幡下22-3  
☎0195-23-1255

★でっかい鶏唐揚げ  
(あべどり又は菜彩鶏)

**15 龍潭酒家**  
ろんたんしゅか  
【中華】

福岡字橋場10-3  
☎0195-43-3338

★佐助豚のスペアリブ  
菜彩鶏使用料理【※期間限定】

**20 エクセルガーデンカフェ**  
えくせるがーでんかふえ  
【洋食】

石切所字荷渡22-13  
☎0195-23-9775

★佐助豚の生姜焼きプレート※  
佐助豚のハンバーグ※  
菜彩鶏のチキン南蛮※  
【※週替ランチメニュー】

**25 欧風料理フルハウス**  
おうふうりょうりふるはうす  
【洋食】

福岡字下中町13  
☎0195-23-8958

★鶏つくねと春雨の中華風鍋  
フライドチキン

**30 三五郎 下町店**  
さんごろう しもまちてん  
【寿司・和食】

福岡字下町12-1  
☎0195-23-4567

★佐助豚の角煮/短角牛の  
ローストビーフ/鶏のから  
あげ(あべどり又は菜彩鶏)  
【※コース料理で提供】

**35 鮭処 たけ田**  
さしどころたけた  
【寿司・和食】

堀野字馬場46-4  
☎0195-22-3988

★ぶとべ入りそばの  
磯辺巻き

**40 座敷わらしの宿 緑風荘**  
ざしきわらしのやどりょふうさう  
【温泉宿】

金田一字長川41  
☎0195-27-2131

★短角牛プレート※  
佐助豚のしゃぶしゃぶ※  
【※宿泊プラン要予約】

