

あか毛和牛を地域ブランドへ



- ・焼肉、冷シャブなどの料理に最適!
- ・脂肪が少なくヘルシー



地場産品を安定的、低価格で供給し、「地域活性化」や「観光振興」につなげていこうと、6月27日、町内のホテル、飲食店や観光関係者が集り、洞爺湖地場産品協同組合（長崎良夫代表）が設立されました。

同組合では、その第1弾として、花和地区（神内ファーム）で育成されているあか毛和牛のブランド化を狙い、販売促進を行っています。同時に洞爺湖温泉街のホテルや飲食店でも特色あるあか毛和牛の料理を提供し、観光客らにアピールしています。

洞爺湖町のあか牛は、土佐県育ちの和牛で、4種類ほどあるあか毛の中でも非常に数が少なく、希少価値のある肉です。肉質は脂がしつこくなく低カロリーで、健康ビーフと呼ばれています。

現在町内の入谷商店（温泉）、赤羽商店（温泉）、グリーンステイ洞爺湖（月浦）の3カ所で、スライスパック150g（600円）と同200g（700円）の2種類販売しています。

詳しくは、産業課（☎74-3005）へ。



■洞爺湖あかうしカレー

▷あか毛和牛のもも肉とばら肉を使用した絶品カレー。肉の旨み・食感を最大限に引き出し、コクがあるのにまろやかな上品カレーに仕上がっています。!
ワカサリリゾート有珠山ロープウェイ
火山村・噴火亭



■洞爺湖赤うし釜めし

▷味つけした洞爺湖赤うしの肉をトッピングして、一つずつ炊き上げました。和風ダレが赤うしの肉のうまみを更に引き立てます。(味噌汁・サラダ・お新香付)
レストランかわなみ



■牛煮込み

▷ホテルニュー洞爺湖の料理長がお届けする、洞爺湖町産あか毛和牛の味!!

ホテル ニュー洞爺湖



■あか毛和牛の陶板焼き

▷あか毛和牛のランプ肉とヒレ肉を、陶板であみ焼きしてポン酢またはミソダレで提供しています。

洞爺観光ホテル



■肉巻きおにぎり

▷おにぎりをあか毛和牛で巻き、自家製たれをつけてこんがり焼きました。

お洒落さらだ



■あか毛和牛のやわらか煮込み

▷洞爺大自然で育ったあか毛和牛。肉は柔らかく、あっさりしています。特性デミグラスソース使用。じっくり煮込みました。

きつつきカナティアンクラブ



■あか毛和牛使用 牛丼

▷「自然放牧」と「国産祖飼料多給」で育ったあか毛和牛を牛丼にしました。あか毛和牛は牛みと脂が甘くて融点が低く、香りがよいのでご賞味ください。

道の駅 とうや湖



■トルティアのメンチカツロールサンド

▷あか毛和牛のメンチカツと地場産野菜を火であぶったトルティアで包みこんだ、フリート風な一品です。

ゆうもあ亭