

加古川

FREE
¥0

牛肉を使いこなす町・加古川へようこそ!

新・ご当地
グルメ誕生

要予約または
数量限定!

漬け肉は仕込みが命!

食べてミソ!

牛

加古川 ギョツとメシ

一度で二回美味しい
提供店の個性がキラリ☆

事前に仕込む漬け肉。
漬けダレは味噌ベース

肉は牛肉を使用



牛肉を使いこなす町・加古川で 新たなご当地グルメが誕生するまで。

加古川市内は焼肉店が多い。肉の卸や小売りで有名な精肉店も多いし、そういえば加古川市の元祖「ご当地グルメ」かつめし。だって、白ご飯の上のっっているのは豚カツではなく牛カツだ。地元の人に話を聞くと、肉そのものだけでなくホルモンに至るまで、様々な食べ方を知っている。(しかもその料理がとても美味しいのだ！)

加古川市では但馬牛の血統を持つ加古川和牛が肥育されているが、兵庫県日本各地のブランド牛の素牛と言われる但馬牛を筆頭に、神戸牛、三田牛、黒田庄和牛など、とにかくブランド牛の宝庫だ。ブランド牛そのものの品質に加え、その銘柄数も全国トップクラス。そんな「ブランド牛」の肉産産を大きく支える施設が、実は加古川市に立つ「加古川食肉センター」である。1873年に創設された歴史あるセンターは、但馬牛や神戸牛といった珍々たるブランド牛を取り扱っており、今も昔もここ加古川市を經由して日本国内の精肉店はもちろん、海外へも出荷されているというから驚きである。加古川市が「牛肉を使いこなす町」といっても納得！ここが兵庫県の食肉産産の「中心地」なのだ。ちなみに、加古川市のふるさと納税(寄付金)の記念品パンフレットに「さまざまな牛肉がそろった加古川和牛はもちろんだ。2011年に誕生した加古川市の新たなブランド牛「志方牛」も。中には「加古川和牛1頭」なんて大胆な記念品もある。そんな加古川市の人々は、昔から肉を美味しく



▲時間をかけてじっくり育てられる加古川和牛

ら肉を美味しく食べる「工夫」を欠かさない。そのひとつが産物として使われていた味噌漬けの牛肉である。白味噌に味醂などを加えたタレで赤身肉を漬け、梅は力士の俵回りのように美しく麻縄で締め上げるのが定番で、市内どこの精肉店でも取り扱っていたと言われている。冷蔵技術や輸送の発達などによって20年前頃には姿を消した味噌漬け肉。今回のご当地グルメ開発は、この「おもてなし」の気持ちがかこめられた「かつめし」ご当地「かめし」がベースになっている。当時の味を知る人は「タレの中で熟成された赤身の旨さは、今でも充分通用するのでは」と話す。新ご当地グルメにギュッと「牛」と詰められた加古川市の歴史と、昔も今も変わらない市民のおもてなしの気持ちを感じてほしい。

Kakogawa
Beef
Gourmet

加古川 ギュッと(牛)と メシのオキネ

「作る人のオキネ」

- 「漬ける肉は牛肉であるべし
- 「漬けるタレは味噌をベースにするべし
- 「味の変化を楽しませる。たの工夫を用意するべし

「食べる人のオキネ」

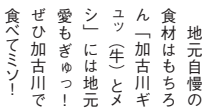
- 「、気になる店が要予約または数量限定かをチェックするべし
- 「、漬ける肉は仕込みが命！なのだ
- 「、まずは肉をそのまま味わうべし
- 「、食べるペースに注意するべし(味の変化が楽しくなくなるぞ！)
- 「、さまざまな店を巡って愉しむべし

地元加古川への愛が ギュッと(牛)と凝縮！

加古川市が行った観光実態調査の結果を踏まえて「かつめしに続くご当地グルメ」と、市民の手による新たなグルメの開発がスタートしたのが2016年8月。昔から肉産産が盛んだことから「加古川は牛肉を使いこなす町」としてのイメージ付けを図るべく、メインの食材は「牛肉」に決定。市内の飲食店経営者、町づくりに興味関心のある有志が集い、ワーキングショップや試作、試食会を重ねて各店の個性豊かな、そして地元愛に溢れた「加古川ギュッと(牛)とメシ」が完成した。参加者は「これで加古川を盛り上げたい！」「メニューを皆で一緒に考えるのが楽しかった」「地元食材の魅力を再発見できた」と満面の笑み。



個性豊かな、そして地元愛に溢れた「加古川ギュッと(牛)とメシ」が完成した。参加者は「これで加古川を盛り上げたい！」「メニューを皆で一緒に考えるのが楽しかった」「地元食材の魅力を再発見できた」と満面の笑み。



▲毎回白熱した意見交換が行われた

加古川ギュッと(牛)とメシはここで食べられる！

志方亭特製 漬け肉ステーキ重 1500円

※ランチタイムのみ10食限定



▲αの工夫

三種のソース

特製のステーキソース、レモン醤油、シャキシャキわさびと、味の変化アイテムは3種。すべて混ぜても絶妙に旨い不思議なソース…。



▲リクエストフルトモ肉を推奨。ランチ営業中は予約不要。



▲テイクアウト専用の弁当(1500円)は要予約(3日前まで)。紐を引くとできてアツアツの味が復活！

志方亭

バラやモモに近いカイノミという赤身を2日ほど漬けた肉は、噛むごとに肉の旨みと漬けたタレの味がじゅわっと口の中に。最後には鼻腔に味噌の香りがふわり。白ご飯をかきこむ箸がすすみすぎ、うっかりしていると味の変化を楽しみ損ねてしまうので要注意！

☎079-430-2988 加古川市別府町新野辺北町6-43 11時~14時(LO)、17時~23時(LO22時) 休なし

漬けmemo

牛肉/カイノミ
タレ/甘酒、味噌、黒一味、山椒



新田 稔彦さん

「肉屋のプライドをかけて
うまい肉、つくってるです！」



野菜たっぷり! 漬け肉クリームリゾット 1080円

※2日前までに要予約、ランチタイムのみ

Kakogawa Beef Gourmet 04

やさしい男の料理 ひなた

彩り豊かな旬の地元産野菜がたっぷり! 目にも楽しいひと皿のメイン具材の牛バラ肉は、すりおろし玉ねぎに漬けて柔らかく、焼き野菜と食べてちょうどいいしっかり目の味付けに。バターライスのおにぎりの焼き目が香ばしくて、とってもいいアクセントに。

☎079-455-7236 国加古川市加古川町大野185-7 曜11時30分~15時、18時~22時 休土・日・祝

漬けmemo

牛肉/バラ切落とし
タレ/高松味噌(赤)、
すりおろし玉ねぎ、塩麹



日向 弘一さん (ひなちゃん)



+αの工夫

スペシャル豆乳クリームソース
豆乳とクリームチーズ、そして内
緒の素材を混ぜた特製ソース。かけ
るとビーフストロガノフ? クリームリ
ゾット? 摩訶不思議を初体験!



▲地元の農業高校で育った野菜を仕入れ、野菜たっぷりの創作料理を提供。芸達者な店主の人情も人気の理由

Kakogawa Beef Gourmet 02

ハートに牛ッ! 恋する♡ローストビーフ丼 1500円

※ランチタイムのみ5食限定

ごほうび焼肉 京城苑

しっとり美しい色のローストビーフは、時間をかけて調理してこそ生み出されるもの。なめらかな食感の後に追いかけてくる肉そのものの味と味噌の風味。さらに特製味噌クリームチーズソースで美味しい魔法をかければ、ローストビーフに恋しちゃいそう♡

☎079-426-0907 国加古川市野口町二屋108-1 曜12時~14時(最終入店)、17時~22時(LO21時30分) 休水(月1回連休有)

漬けmemo

牛肉/モモ肉
タレ/醤油味噌、味噌、酒、
赤ワイン、塩麹



玉岡 守仁さん



+αの工夫

魔法の味噌クリームチーズソース
クリームチーズに塩麹、味噌、出汁を合わせ、わさびを少しきかせた特製ソース。漬け肉の香りを損ねず、まろやかな旨みを加える。



▲肉質が柔らかく脂の味が上品なメス牛のみを提供。店主はソムリエでワインも充実。この丼には白ワインをぜひ



「柔らかくなめらかな食感は手間ひまがミソなんよね。」

Kakogawa Beef Gourmet 05

一夜漬け加古川和牛の釜飯 1296円

※前日までに要予約、ランチタイムのみ



+αの工夫

和風だし

老舗料亭自慢の出汁は昆布とカツオの合わせ。熱々の出汁をかけてさらさらっといくと、思わず「おかわり!」と言っちゃいそうに!



▲JR加古川駅より徒歩すぐ。一年を通じてかき料理を提供する専門店で、本格的な会席料理や一品料理を楽しめる

かき庄

創業90年以上の老舗のかき料理料亭が、自慢のメニューをアレンジ。注文を受けてから炊き上げる釜飯は、ふたをあけるとたっぷりの加古川和牛が。ゴボウやにんじんの香り、牛肉の旨みを吸った米粒の一粒ひと粒が香り高く、湯気までがごちそうのよう!

☎079-422-2178 国加古川市加古川町篠原町77 曜11時~14時、17時~22時(LO21時) 休月

漬けmemo

牛肉/加古川和牛切落とし
タレ/高松味噌(白)、酒、味噌、
砂糖など



島山 聖子さん・永野 華苗さん

「加古川和牛にこだわった炊き立て釜飯をご賞味あれ!」



「肉も野菜もたっぷり。ポリウムはうちの自慢!!」



加古川漬け肉丼 1000円

※5食限定

Kakogawa Beef Gourmet 03

HEROES

タコライスをヒントに開発したという丼は肉も野菜もたっぷり! 具材を混ぜて食べると瑞々しいトマトとシャキシャキのレタスが、肉に染みこむ味噌の味や食感と合う! 合う! 合う! 肉質を柔らかくする働きをする酒粕が最後にふわりと香るのも印象的。

☎079-451-7636 国加古川市八幡町宗佐1103-1 曜11時30分~22時(LO21時30分) 休火

漬けmemo

牛肉/赤身
タレ/高松味噌(合わせ)、
岡田本家の酒粕、味噌、砂糖など



河野 恭子さん・白矢 公一さん



+αの工夫

日本一のこだわり卵

加古川市の「日本一のこだわり卵」をぼとり、と。贅沢に黄身だけ、もちろん全卵でも。卵のまるやかさとコクが味噌の風味との相性も抜群!



▶2016年4月にオープン、全国からハイカーが来る。同様にホルモンを漬けて作る、漬けホルモンの産地は1000円。こちらも味の十の十に塩を注意

加古川漬け肉のステーキ重 1500円

※前日までに要予約 8食限定



+αの工夫

出汁

和食の命、こだわりの出汁をかけてひつまぶし風に。肉にしみ込んだタレの味と脂がじゅわっと出汁に溶け出して思わず箸がノストップ!



▲和食をベースに、創作から本格的な懐石まで旬を感じる料理を提供。ランチはやっぱりかつめしが人気!

創作酒房 駄駄

丸1日漬けることで柔らかさを増した赤身肉を、シンプルにステーキでそのまま味わえる。舌では肉の旨みを、鼻の奥の方にふわっと味噌が香り、白飯が進まない理由が見当たらない。肉の焼き加減はリクエストできるので、注文時に希望を伝えて。

☎079-422-2512 加古川市北在家2723センタービル1階 営11時30分～13時30分 (L.O)17時30分～23時 (L.O) 昼・日・祝(昼)・火(夜)

漬けmemo

牛肉/ハラミ
タレ/高松味噌(白)、醤油、
味醂、砂糖、酒など



高浜 佳司さん・佳子ちゃん

「肉食べるんやったらやつぱりガツツとステーキやるよー!」



もっ

加古川
ギュツ(牛)と
メシ!

この度誕生した「加古川ギュツ(牛)とメシ」。冊子で紹介した店とメニューの他にも、「我こそは!」と名乗りを上げる加古川市内の個性的な店が工夫に工夫を重ねた美味しい「加古川ギュツ(牛)とメシ」を開発中! 最新情報はWEBで随時お知らせ★チェックしてね! 提供店も募集中!
<http://gyu-to-meshi.kako-navi.jp/>



みんな見えてね!

「学生さん達と一緒に考えたご当地パン、ぜひどうぞ!」

坂田 順子さん



▲見た目には2種類の具材の分け目が見えず、どこから食べるかで毎回味が変わる楽しみも!



漬けmemo

牛肉/バラ
タレ/白味噌と柚子、
赤味噌

牛・ギュツとパン 180円

※前日までに要予約

フレッシュピクル

加古川市にキャンパスのある兵庫大学 健康科学部 栄養マネジメント学科とのコラボレーションにより誕生した「加古川ギュツ(牛)とメシ」のパンバージョン。2種類の具材を包み込む生地には、こだわりの北海道産小麦「春よ恋」を使用。

☎079-421-1201 加古川市神野町西之山102-2 営9時～16時 昼・水・木



▲地域に暮らす女性たちが、地元産の素材を中心に使って惣菜や菓子、パンなど美味しい加工品を作っている

番外編はパンのギュツ(牛)とメシ! /

まごころギュツ(牛)とメシ 895円

※ランチタイムのみ10食限定

有機茶房 ごえん

四季折々の旬の野菜を使ったナムルと焼いた肉をまずはごはんと一緒に。次にごまと甘酢生姜を混ぜて。最後は出汁をかけて3段階で味わうギュツ(牛)とメシ。肉の漬けダレの隠し味はなんと有機珈琲。コクと深みのある不思議な美味しさをぜひ確かめてみて。

☎079-455-7775 加古川市加古川町美乃利706-1 森本ビル1階 営10時30分～17時(ランチは11時～14時) 昼・日・祝、第3月

漬けmemo

牛肉/国産牛ロース
タレ/調味噌、岡田本家の酒粕、
有機珈琲、加古川産蜂蜜



黒木 亜野さん

「二度ならず二度味が変わる真心いっぱいメニューです!」



+αの工夫

和風だし

ゴマと刻み甘酢漬け生姜をのせたら出汁をたっぷり。昆布の旨みとカツオが香る出汁は味噌と塩のみであってシンプルに。



▲自家焙煎の有機珈琲を提供する店として2016年5月にオープン。ランチに+190円で自慢の珈琲もぜひ味わって

漬け肉ぎゅつと巻き 864円

※前日までに要予約、ディナータイムのみ10食限定

和食処 おおつぼ

「フクデン」と呼ばれるモチモチ食感の牛の肺と牛バラ肉を使用。古代米の一種である黒米を混ぜてもっちり仕上げたシャリ、レタス、牛肉のそれぞれ異なる食感が楽しい。具材とシャリのバランスも絶妙で、巻き寿司が人気の店の底力ここに在り、と唸る。

☎079-426-9482 加古川市平岡町新在家1-254-12 営11時30分～14時 (L.O13時30分)、17時～22時 (L.O21時30分) 昼・土・日・祝(昼)・日・祝(夜)

漬けmemo

牛肉/バラ細切れ、フクデン(肺)
タレ/田楽味噌、醤油、砂糖、
味噌、酒、すりおろしレモン汁



大坪 君子さん



+αの工夫

塩ごま油

肉の味がしっかりしているためそのままでも十分美味しいところに、ほんの少しの塩とごま油を。がらりとまた違った美味しさが楽しめる。



▲黒米を混ぜたシャリの巻き寿司や豚寿司が看板メニュー。女将がきりもりする夜は昔ながらの小料理屋の風情

「加古川愛もぎゅつと巻いた自慢の巻き寿司の新作です!」





おすすめ スポット

みとろ観光果樹園

初夏から秋にかけてすももやぶどうをはじめ、栗や柿の果物狩りができ、1日中楽しめる。フルーツパークには展望台やバーベキュー施設も。

☎079-428-2133 (果樹園) 加古川市上荘町見土呂835-4 ㉟9時～16時30分 ㊦果物により異なる(500円～) ㊧シーズン中は無休 ㊨250台(無料)



▲栗以外の果物は、なんと時間無制限で食べ放題!と太っ腹すぎる

鶴林寺

聖徳太子ゆかりの寺で、播磨の法隆寺とよばれる。国宝が2つ、重要文化財の建物が4つもあり、宝物館の貴重な収蔵物など見所たっぷり。

☎079-454-7053 加古川市加古川町北在家424 ㉟9時～16時30分(17時閉門) ㊦なし ㊧入山料:大人500円、小中学生200円、宝物館拝観料:大人500円、小中学生200円、セット券:大人800円(加古川市民であることを提示すると700円に)



▲国宝に指定されている本堂と太子堂



▶お願い事を書いて
門をくぐると叶う
とか!?!?

おすすめ グルメ

かつめしの
動画ができました

かつめし

叩いて平たくしたビーフカツを白飯にのせ、デミグラスソース系のたれをかけた「かつめし」。誕生は終戦直後と言われ、市内の100店以上で提供される市民のソウルフード。

<http://kako-navi.jp/katsumeshi.html>



▲スーパーでは専用のたれが販売されているほど

加古川市民にとって、どれほど「かつめし」がなくてはならないものなのか。市民のかつめし愛を紹介する動画ができました。Youtubeで公開中。「加古川市民LOVESかつめし」で検索!



えこがわ 恵幸川鍋

2011年に加古川市で考案された地産地消・旬産旬消のご当地鍋。400年前から続く高松清太夫老舗の味噌と岡田本家の酒粕を使用。現在は市内7店・市外4店で「恵幸川鍋五訓」に則った個性豊かな鍋が提供されている。

<https://www.facebook.com/ecogawasan/>

その他、加古川市の観光情報はコチラ!

加古川観光協会 tel.079-424-2170

<http://kako-navi.jp/>

[制作・発行] 加古川市 ☎079-421-2000 加古川市加古川町北在家2000

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2017年1月15日時点の有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新情報や詳細については各施設へお問い合わせください。
※本媒体の掲載金額は、基本消費税8%を含む総額表記となっております。店舗によっては金額の変動もございます。ご了承ください。