



# ぶらり丹波路

BURARI-TAMBAJI



特集 **旨みがギュッと丹波の牛肉**

丹波路で肉を味わう!!



**江戸久本店** 販売店  
丹波篠山牛の店として知られる老舗肉店。1日数量限定で販売している「手作りコロッケ」も大人気。  
丹波篠山市河原町52 TEL.0795-52-0104  
◆営業時間/9:00~19:00  
◆定休日/月曜日・木曜日 その他不定休



**焼肉いっちゃん** 飲食店  
宴会やランチ、カウンターで一人焼肉もできる精肉店直営のアットホームな焼肉屋さん。丹波栗きん豚も必食!  
丹波市青垣町佐治105-1 TEL.0795-87-1605  
https://www.tambacity-kankou.jp/shop/magokoro\_05/  
◆営業時間/11:00~14:00 16:00~22:00  
◆定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)



**丹波の宿 恵泉** 飲食店  
食べて泊まって大満足!但馬牛すき焼きや丹波名物ぼたん鍋も!四季折々の魅力の詰まった空間をご堪能あれ。  
丹波市春日町平松400-1 TEL.0795-74-1873  
http://tanbakeisen.com/  
◆営業時間/11:00~14:30(LO 14:00) 17:00~20:30(LO 20:00)  
◆定休日/日曜日



**乳製品も人気!!**

牛乳  
飲むヨーグルト  
こだわりヨーグルト

**丹波乳業** 販売店  
新鮮な牛乳やヨーグルトを製造。お土産にも大人気! お買い求めは下記販売所もしくはオンラインショップから!  
販売所/丹波ゆめタウン、道の駅 丹波おばあちゃんの里 など  
丹波市水上町石生162 TEL.0795-82-6324  
https://www.tambamilk.jp/

**ジビエも楽しむ!!**

**無鹿リゾート** 飲食店  
100余年の歴史を持つ古民家の宿で鹿肉料理と丹波の恵みを堪能! 体も心も大満足!  
丹波市春日町下三井住1017-1 TEL.0795-88-5252  
https://hayama.main.jp/musica/  
◆営業時間/11:30~15:00(LO 14:30) 18:00~22:00(LO 21:30)  
◆定休日/毎週水曜日・木曜日

**丹波篠山おいみや** 販売店  
国産天然猪肉にこだわった専門店。鹿、合鴨、キジなど、国産ジビエのパイオニアとしても全国に名を轟かせている。  
丹波篠山市乾新町40 TEL.0120-44-0038  
https://www.oomiya.com/  
◆営業時間/9:00~17:00  
◆定休日/水曜日

2023年  
**9月**  
発行

兵庫丹波観光ネットワーク推進委員会



兵庫丹波地域の観光ポータルサイト  
**ぶらり丹波路**  
BURARI-TAMBAJI

本誌ライター前畑夫妻の撮影した  
ここで紹介できなかった写真も  
ご覧いただけます

お問い合わせ 兵庫丹波観光ネットワーク推進委員会 (兵庫県丹波県民局産業振興課内) TEL(0795)73-3782  
丹波県民局ホームページ https://web.pref.hyogo.lg.jp/area/tanba/index.html ④土・日曜日、祝日、年末年始  
※注意:掲載している情報は、令和5年8月24日現在の内容です。発行後、変更になることもありますのでご了承ください。詳細は各施設へお問い合わせください。





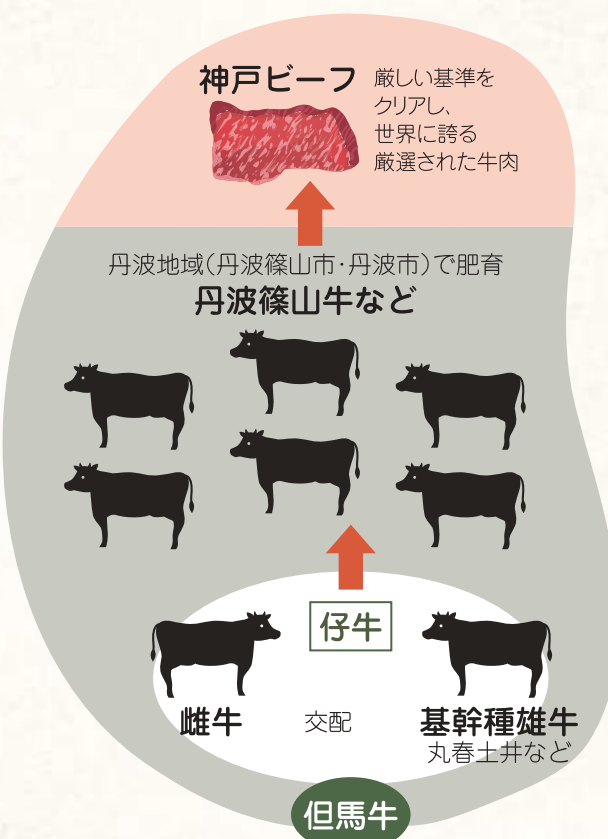
# 神戸ビーフにも 認定される 丹波地域の牛肉の 魅力に迫る!!

## 丹波地域の牛

日本を代表する牛肉の最高峰ブランド・神戸ビーフ。その原産牛である但馬牛(たじまうし)は代々兵庫県内産の但馬牛のみを交配させる閉鎖育種という手法で、長年にわたってその血統を守り続けています。但馬牛の雄(種牛)は兵庫県が管理しており、飼育できるのは最大七十二頭。その中で厳しい基準をクリアした十二頭が「基幹種雄牛」に選ばれることとなります。丹波地域からは二〇一七年に丹波市春日町の「丸春土井」が選ばれています。

和牛人気の高まりを受け、二〇二二年度の神戸ビーフ輸出量は七十七トンと過去最多を記録。国内外の食通たちを唸らせる但馬牛は丹波地域(丹波篠山市・丹波市)でも育まれているのです。

今回もウエブ「ぶらり丹波路」に写真を掲載されているフォトライター・前畑夫妻が、丹波地域の肉牛についてレポートし、美味しいお肉が食べられるお店をご紹介します。



### 【丹波篠山牛】

丹波篠山牛とは、但馬牛を素牛とした、自然豊かな丹波篠山の地で育ち、JA丹波ささやまオリジナルの飼料を主体に給与されている牛のこと。

もともとこの丹波篠山地域では、昔から農耕のため牛が飼われていました。次第に食用としても育てられることになり、地域特有の寒暖差のある気候や自然豊かな風土、肥育の技術などから、上質なお肉が作られるようになりました。

## 肥育農家に聞いた丹波篠山牛の魅力

みなさんは牛肉が私たちの家庭に届くまでの過程をご存知ですか？  
今回はJA丹波ささやま肉牛部会の部長で肥育農家の岸本進さんにお話を伺いました。

まずは牛が産まれて販売に至る過程から。繁殖農家で雌牛に種付けし、産まれた仔牛を九ヶ月程度育て肥育農家へ販売。肥育農家は上質な牛肉になるよう飼料を与えたり環境に配慮しながら二〜三年間育てて出荷。出荷された牛肉は精肉店で販売され、私たちの食卓に並びます。繁殖農家、肥育農家、精肉店が得意分野を生かして連携しているんですね。目指すのは丹波篠山牛の地産地消。地域で生まれ育った牛肉を地域の方に食べてもらいたい。長年培われた高い技術力を後世に伝え、おいしい牛肉を今後も継続して提供していきたいという気持ちから、近年では地域の農業高校などで後継者育成にも取り組まれています。

### Q&A

**Q01** 餌へのこだわりはありますか？

**A** 牛肉の味はえさによって変わります。丹波篠山牛は、JA丹波ささやまオリジナルの飼料「ささやま21」を与えて肥育されています。肉牛部会が牛の健康を考え、試行錯誤を重ねて作った安全安心の飼料です。



**Q02** 神戸ビーフ認定率はどれくらいですか？

**A** 丹波篠山牛の神戸ビーフ認定率は約93%と高水準です。丹波篠山のこだわりある美味しい飼料を食べて育った牛肉の味は絶品です。

※JA丹波ささやま提供  
(二〇二三年産丹波篠山牛の認定率)







丹波篠山の黒豆と  
国産鶏のカレー



店内はログハウス調。  
焼肉やすき焼きなど、  
様々なメニューが楽しめます。

「自分が食べたいものを作るんです」  
そうお話しされるのは代表取締役の東門昭喜さん。値段設定もラインナップも  
「自分がハーベキューするのならどんな商品が欲しいだろうか?」と買う人の立場に  
立って考えているんだそう。店内には所狭しとお肉以外にもいろんな商品がず  
らりと並んでいます。そんな東門さんが昨年取り組んでいるのがお店の前に設  
置した「肉ガチャ」自動販売機。サーロインステーキや黒毛和牛の焼肉、ハンバーグ  
やコロッケまで幅広いラインナップ。さっそく一番人気の五〇〇〇円の特製サーロインス  
テーキ。遊び心たっぷり、なんともお得な肉ガチャ。是非体験してみてください。

## 肉の東門

ガチャならではの楽しみ方!

# 肉ガチャ!?



運が良ければ店内で使える  
**1000円分の商品券**が  
付いてきます。  
400円のビーフコロッケにも  
商品券が入っているものもある  
という太っ腹ぶり。

自動販売機には  
従業員さんの娘さんが  
描かれた牛と東門さんの  
かわいらしいイラストが。



**肉の東門** 販売店  
丹波篠山市西新町182-1 TEL.079-552-2914  
<https://shop.tomon-beef.com/>  
◆営業時間/9:00~19:00  
◆定休日/水曜日・第2木曜日・元日



**牛屋たなか** 飲食店  
丹波篠山市東吹1818-9 TEL.079-590-1133  
<https://tanba-t.co.jp/meal/>  
◆営業時間/平日 11:00~14:00  
17:00~22:00(LO 21:30)  
土日祝 11:00~22:00(LO 21:30)  
◆定休日/火曜日

**肉の文** 販売店  
丹波田中畜産で育てた良質な丹波篠山牛  
を購入することができます。  
丹波篠山市網掛403-2  
TEL.079-594-2919  
<https://tanba-t.co.jp/meat/>  
◆営業時間/9:00~19:00  
◆定休日/水曜日

**丹波田中畜産 牧場・レストラン・直売所まで一貫して運営しています!**

**牛屋たなか / 肉の文**

テーブルにすらりと  
並んだ霜降りのお肉  
たち。一枚目は社長の  
田中克一さんおすす  
めの食へ方である、何  
も付けずにいただき  
ます。口に入れるとシユワ〜と広がる肉の旨みと甘味  
をより感じる事ができます。まさに絶品。また田中  
さんのところのお肉が食べたい。「丹波田中畜産では、  
お客様にそう思ってもらえるよう、繁殖から提供までを  
一貫して独自で行っています。牧場では、質の良いお肉  
が出荷できるように様々な取り組みが行われています。  
まずは環境。丹波篠山市は良質の水や豊かな自然に囲ま  
れており飼育するのびったり。繁殖も行っており、産  
まれた仔牛が環境の変化を受けず、のびのびと育つこと  
ができます。また、牛の住環境といえば牛舎。気温管理は  
もちろんですが、クラシックをかけリラックスして過こ  
せるようにしています。  
そして、常に美味しいお肉が提供できるように熟練のス  
タッフが日々、愛情をたっぷり注ぎ、試行錯誤を重ねな  
がら自分たちが納得する肉質になるよう飼育しています。  
さらに販売をして終わりではありません。東京のホテル  
やレストランにも卸しているそう、売った後も現地を訪  
れ試食したり、お店がどんなお肉が欲しいかをヒアリン  
グしたりするんだそう。丹波田中畜産の一貫は牛が  
産まれてから販売するまでではなく、お客様の口に届く  
まで続いているんですね。最後までお客様のことを考え  
抜かれた安全安心で最高のお肉。是非ご賞味ください。



# 丹波地域の魅力的なお店を モオ〜っご紹介!!



## 喜作 和の焼肉/個室割烹 飲食店

地産地消の特選牛や全国から厳選した国産牛等を仕入れ、上質なお肉のとろける旨味をご提供。割烹仕込みのコースでご賞味あれ!

丹波市柏原町柏原77-1 TEL.0795-72-1044  
<https://tanba-kisaku.jp/>  
 ◆営業時間/11:30~15:00 17:00~22:00  
 ◆定休日/毎週月曜日



## 茶寮ひさご 飲食店

ミシュランガイド兵庫一つ星を獲得! 丹波の旬と厳選和牛に舌鼓。山南の地の風雅な料亭。

丹波市山南町和田132-1 TEL.0795-76-0089  
<https://www.saryo-hisago.com/>  
 ◆営業時間/正午~14:30(最終入店時間/13:00) (要予約)  
 17:30~21:00(最終入店時間/20:00)  
 ◆定休日/毎週月曜日(祝日の場合は営業・翌日休) ※不定休日あり



## 肉の丹波屋 販売店

但馬牛と神戸ビーフの取扱店。お肉はもちろん、神戸ビーフ100%ハンバーグやローストビーフ、美味しい手造りお惣菜もオススメ。

丹波市柏原町南多田472-1 TEL.0795-72-1129  
<https://1129tanbaya.com/>  
 ◆営業時間/9:30~19:00  
 ◆定休日/1・8・12月を除く、毎月第三週水曜日 ※祝日の場合は営業



## ステーキハウス松葉 飲食店

「心通う味の店」をコンセプトにシェフの目利きで高品質な食材をリーズナブルに。ステーキの他に定食・ランチも人気!

丹波市氷上町市辺589-3 TEL.0795-82-3755  
<https://steakhouse-matsuba.com/>  
 ◆営業時間/11:30~15:00(LO 14:00) 17:00~21:00(LO 20:00)  
 ◆定休日/月曜日・月2回



## てらミート 販売店

お客様と会話し、お好みのお肉をご注文いただいてからカット、いつでも新鮮なお肉を提供する“陳列ケースのないお肉屋さん”

丹波市山南町奥182-9  
 TEL.0120-09-3158  
<https://www.terameat.net/>  
 ◆営業時間/8:30~19:30  
 ◆定休日/年中無休



お土産としても



桜島から取り寄せた火山灰と炭で焼くのがこだわり!!  
肉に香ばしさが加わり、さらにおいしく!!



## グルメリア但馬 市島店 飲食店

丹波市市島町上田46 TEL.0795-85-2612  
<http://g-ichijima.shop/>  
 ◆営業時間/平日 11:00~14:30(LO 14:00)  
 17:00~22:00(LO 21:00)  
 ※ランチは14:00まで 土日祝日は通し営業  
 ◆定休日/毎週木曜日・第2水曜日

## 高見牧場直売所 安食の郷 販売店 飲食店

牧場自慢の神戸高見牛と新鮮青果や焼肉・ホルモン・コロケ・焼豚も販売しています! オリジナル定食なども食べられます!  
 丹波市市島町勅使新宮下1037-4 TEL.0795-85-4129  
<https://www.instagram.com/anshokunosato/>  
 ◆営業時間/精肉販売 9:00~18:00  
 ご飲食 11:00~15:00  
 ◆定休日/毎週水曜日

高見牧場直営 グルメリア但馬 市島店/安食の郷  
 広々とした開放感のある店内。窓からのぞく青々と茂る木々が癒しの空間を演出しています。テーブルにお肉を焼くための炭がセッティングされると、パチパチという音が鳴り、お料理への期待が高まります。こちらでいただくのは神戸高見牛。神戸高見牛とは、但馬牛を両親に持つ黒毛和牛で丹波市にある高見牧場で肥育した牛です。一口食べた瞬間からジューッっと広がる濃厚な肉の旨み。分厚めにカットされているので歯応えもあり、炭火ならではの香ばしさが合わさってずっと食べていたいと思うほどのおいしさです。高見牧場では、このおいしさを追求すべく様々なこだわりを持って牛を肥育しています。まずは飼料。お肉を柔らかくしたり、旨み成分が増加するパイナップル粕や風味を良くするさとうきび粕、夢の糖と呼ばれ、保水性が高く、加工後もみずみずしさを保ってくれるトレハロース。これらを発酵させたものを独自に配合し、餌に混ぜているんだそうです。

次に牛の育て方。牛舎では牛がリラックスできるように音楽をかける他、牛同士が喧嘩して餌が食べられない牛がないように、角突き防止器具の開発も行っています。そして最後に、食べる人の健康。神戸高見牛は健康に良いお肉です。それを裏付けているのが様々な成分の数値。まずは通常の和牛の約十七倍も含まれているグルタミン酸。旨み成分とも呼ばれており、記憶力の向上や脳の活性化に効果があるとされています。次に県内の牛の中でも一番多く含まれているオレイン酸。コレステロールを減らし、高血圧予防や心筋梗塞の予防などにも効果があります。このように多くのこだわりが詰まった神戸高見牛、是非お店で味わってください。

