

愛情をたっぷり受けて
育てられています!

ふくしまブランド探訪

ふくしまぎゅう

福島牛

福島県内で生産された黒毛和牛※。キメ細やかな霜降り肉は福島が誇る逸品です。2013年には「うまい!福島牛料理コンテスト」も開催されました。

※最長飼養地が福島県



JAグループ福島肉牛振興協議会

会長 鈴木 廣直さん

全国農業協同組合連合会 福島県本部
☎024(956)2983

福島牛

検索

特徴
キメ細やかな霜降り
やわらかい肉質が

牛の肥育を始めて44年を誇るベテラン生産者の鈴木廣直さん。飼料米を試験的に与え、肉質が良い最上級の福島牛を全国の食卓にお届けするため日々励んでいます。

血統の良い厳選された牛たちは、愛と情熱をたっぷり注がれているため元気がいっぱい。

「肥育の際、牛にストレスを与えないよう音楽を流しています。また、一頭一頭の体調を見ながらエサの分量を変えているんですよ」と鈴木さん。

震災後は全ての牛肉のモニタリングが行われるようになり、安心して安全な福島牛を出荷しています。とろけるような福島牛の味わいを、ぜひご賞味ください。

福島牛のさっぱり れんこんハンバーグ

下準備を含めてたった15分の簡単調理!
少量の肉でもボリュームがあり、しっかりお肉を味わえるお手軽メニューです。

作って
みよう!

料理コンテスト
最優秀賞

ワンポイント

トマトをオリーブオイルにしっかりつけ込むと風味が増します。

材料 (1人分)

福島牛霜降り薄切り…30g
れんこん…100g
大葉…3枚
ミニトマト(赤・黄)…各1個
大根…30g

調味料

オリーブオイル…適量
塩…少々
こしょう…少々

作り方

- れんこんをすりおろして3等分に分け、小判型にする。
- オリーブオイルで焦げめがつくまで焼く。
- 薄切り牛肉に小麦粉をつけて、焼いたれんこんに巻く。
- 肉に火が通るまで焼く。
- みじん切りしたトマトをオリーブオイルであえ、塩、こしょうで味付けをする。
- 皿に大葉を敷き、焼いた「肉巻きれんこん」をのせる。
- おろした大根とあえたミニトマトをのせる。
- ポン酢で召し上がれ。

レシピ考案者 伊藤 明美さん(福島市)

レシピ
大募集!

次号は
「奥会津金山
赤カボチャ」。



「ふくしまブランド探訪」では、皆さまが考えたオリジナルレシピを募集しています。次回は、奥会津金山赤カボチャなどを使ったカボチャのレシピを大募集! ふるってご応募ください。

応募方法

官製はがきに、住所・氏名・年齢・電話番号・2人分のレシピの材料と作り方、一言コメントをご記入の上、下の宛先までご応募ください。採用された方には、プレゼントを進呈いたします。

郵送先

〒960-8670
県庁 広報課「ふくしまブランド探訪 レシピ」係
お預かりした個人情報は、記事や取材などにも使用いたします。