



岩手の大自然と
伝統が育んだ
日本の頂点を極めた和牛

— いわて牛 —

IWATE GYU



いわて牛普及推進協議会

岩手が誇る 黒毛和種のブランド牛 「いわて牛」

岩手の豊かな大自然と
肉牛産地の伝統に育まれた
日本最高級のブランド牛

いわて牛ブランド化の軌跡

岩手県は日本で屈指の畜産県です(肉用牛飼養農家数:全国3位、飼養頭数:全国第5位※令和4年)。県内で黒毛和種の生産が始まったのは昭和初期。黒毛和種はもともと県央・県南地域を中心とする平場の稲作地帯で主に育成され、農業の労働力を補う家畜としての要素が強いものでしたが、1955年頃に日本の中国地方から優秀な雌牛が導入され

肉用牛の肥育が本格的に開始。食肉需要に対応するため西日本から種雄牛の導入も行われ、徐々に質の高い黒毛和種の子牛産地が形成されました。その後、ブランド牛の生産が県内各地で活発化し、1990年には銘柄牛の総称として「いわて牛」と呼称することとなり、2007年には商標を取得しています。

安心

理想的な環境と
厳しい管理体制

健康

豊富で良質な
タンパク質

美味

優れた肉質と
豊かな風味

全国最多11回の日本一

「いわて牛」は、東京で開催される全国肉用牛枝肉共励会で全国最多の11回日本一に輝いている、日本最高級のブランド牛です。岩手生まれの岩手育ちが多く、生産履歴や飼養情報がはつきりしているため、安全・安心な牛肉として広く知られています。

「いわて牛」の基準は、黒毛和種であること、歩留等級「B」以上で、かつ肉質等級が「3」以上であること。

中でも肉質等級が最高ランクの「5」以上に評価されたものを「いわて牛五ツ星」としてプレミアムブランドと位置付けています。

いわて牛

いわて牛
五ツ星



肉質等級

		肉質が良い				
歩留等級	A	1	2	3	4	5
	B	1	2	3	4	5
	C	1	2	3	4	5

いわて牛

いわて牛五ツ星

●肉質等級とは
「牛肉の色沢」「牛肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」「脂肪交雑(脂肪の入り具合)」の4つを総合的に評価したランクのこと。

●歩留等級とは
その牛からどのくらい商品となる牛肉が取れるのかを評価したランクのこと。

いわて牛の特長

岩手県は米どころとしても有名ですが、おいしい米から採れる良質な稲わらは、牛舎に運ばれ、牛の餌の一つとして与えられます。そして、牛ふんは田んぼへの堆肥として活用され、稲がすくすく伸びる土壌につくられます。こうして環境に配慮した自然循環型農業で生産されているのが「いわて牛」。それは、肉の旨みと脂の甘みのバランスがとれたきめ細やかな霜降り肉、高品質で安心して食べられるおいしさへとつながっています。

主ないわて牛銘柄

広大ないわての大地で育った豊富な銘柄牛肉

❖ いわて八幡平牛	八幡平市
❖ いわて雫石牛	雫石町
❖ 岩手しわもちち牛	紫波町
❖ いわてきたかみ牛	北上市
❖ いわて奥州牛	奥州市 ※前沢・江刺を除く 金ヶ崎町
❖ 前沢牛	奥州市前沢
❖ 江刺牛	奥州市江刺
❖ いわて南牛	一関市 平泉町



いわて牛マンガWEB公開中「※※の多い料理店」



コミックいわてWEBサイト



いわて牛を食べよう! オリジナルレシピ

「いわて牛」をベースに、
3人の一流シェフがオリジナルレシピを考案。
肉のおいしさを引き出した本格派の作り方を、
ご家庭でもお試しください。
また、ホテルメトロポリタン盛岡 狩野総料理長による
いわて牛といわてワインのマリアージュもご紹介。
ぜひワインと一緒に楽しみください。



ロレオール田野畑
オーナーシェフ
伊藤 勝康 氏

アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ
奥田 政行 氏

ホテルメトロポリタン盛岡
総料理長
狩野 美紀雄 氏

伊藤 勝康 氏 考案レシピ いわて牛の香り焼きサラダ

材料(4人分)

- いわて牛(スライス) 400g
(肩ロース、もも、バラ、切り落とし等)
- ウド 1本
※ない場合は玉ねぎ1/2個。季節によって春菊や
パクチー等の香り野菜もおすすめ。
- 西わらび 8本
- ミニトマト 4個
- じゃがいも 1個
- ペビーリーフミックス 1袋
- わかめ塩又はのだ塩 適量
※ない場合は普通の塩
- 黒こしょう 適量
- なたね油又はサラダ油 適量
- 牛脂又はサラダ油 少量
- A だしつゆ 大さじ2
- レモン汁 大さじ2
- ※ない場合はぼん酢醤油 60cc
- 七味唐辛子 適量



※イメージ

牛肉の旨みとレモンの酸味が美味
彩りも鮮やかで食卓映えする一品

作り方

調理時間 約20分

- じゃがいもの皮を剥き水に浸しておく。
- 牛肉、皮をむいたウド、西わらび、ミニトマトを食べやすいサイズに切る。
- 牛肉に軽く塩をふる。
- フライパンを熱し、なたね油(サラダ油)を入れウドを炒める。
- 合間にじゃがいもをすりおろす。また、Aを混ぜ合わせておく。
- フライパンのウドに塩を少々ふり、火が通るまでしっかり炒めたら一旦お皿に取り出す。
- フライパンに少量の牛脂(サラダ油)を入れ、強火で牛肉を焼く。焼きすぎないように裏返し、黒こしょうを少々ふる。
- 牛肉の色が変わり始めたら、西わらび、ミニトマト、お皿に取り出したウドを加え炒め合わせる。
- すりおろしたじゃがいもを加え、さらに炒め合わせる。
- 仕上げにAを加え、お好みで七味唐辛子をふり、ペビーリーフミックスを上盛りつける。

シェフの ワンポイントアドバイス

いわて牛の旨みとレモンの酸味がポイントの料理です。
調理する食材を用意したら、手際よく短時間で一気に仕上げましょう!

こちらのホーム
ページからレシピ
動画をご覧いた
だけます。



「いわて牛」と「いわてワイン」のマリアージュ

相性の
良いワイン No.1, No.7

もも肉などを野菜と塩で焼き上げ、こしょうで仕上げた料理には、渋みがあり、スパイシーな味わいの赤ワインなどと相性が良いです。

奥田 政行 氏 考案レシピ

いわて牛とセロリのトマト煮込み ヴァチナーラ風



※イメージ

バラ肉をじっくり
煮込んだ濃厚な味わい
一品あるだけで
食卓が華やか

材料(4人分)

- いわて牛(バラ又はネック) 400g
- 濃度3%の塩水 肉に対してひたひた
- 赤ワイン 180cc
- ピュアオリーブオイル 少々
- ニンニク 6g
- 鷹の爪 少々
- 玉ねぎ 1個
- ホールトマト缶 2缶(600g+200g)
- 水 肉に対してひたひた
- セロリ 60g

《シェフのワンポイントアドバイス》 ベンネを入れるとよりおいしくなります。上からパルミジャーノチーズやブラックペッパーをかけるアクセントになります。

作り方

調理時間 下準備3日+約2時間

- 牛肉を3cmの角切りにし、牛肉がひたひたになるまで濃度3%の塩水に14時間漬けておく。
- ①の水を切り、牛肉についた塩水を水で洗った後、赤ワインに2日間漬けておく。
- 鍋にピュアオリーブオイルと、みじん切りにしたニンニクを入れて炒める。
- ニンニクが白くなったら、3mmにスライスした鷹の爪、7mmの角切りにした玉ねぎの順に入れ、玉ねぎが透き通る

- まで炒めたら、ホールトマト缶600gを入れる。
- ④に②の牛肉を入れ、牛肉がひたひたになるまで水を加え、煮て、アクを取る。
- セロリを棒切りにし、ピュアオリーブオイルで炒めて⑤に入れ、1時間煮込む(赤身の肉の場合、2~3時間)。
- 残ったホールトマト缶200gを加え、上へセロリの葉を乗せてフレッシュ感とイタリア感を出す。

「いわて牛」と「いわてワイン」のマリアージュ



相性の
良いワイン No.2, No.4, No.6

いわて牛とトマトの旨味とセロリの風味が効いたお料理には、ロゼや酸味を持ち合わせた赤ワインなどがオススメです。

奥田 政行 氏 考案レシピ

醤油のもろみをまとわせた いわて牛もものローストと人参のピューレ



※イメージ

見た目にも美しく、
ふくよかで贅沢な味わいは
特別な日の食事にもぴったり

材料(4人分)

- いわて牛(ももブロック又はリブロース、イチボ) 160g
- 塩・こしょう 少々
- 人参の葉(軟らかいところ) 16本分
- オリーブオイル 適量
- 岩塩 適量
- 【焼きネギの塩】
ネギの青いところ 3本分
- 塩 適量
- パン粉 80g
- 醤油のもろみ 30g
- 【人参ピューレ】
人参 2本
- ミネラルウォーター(軟水) 人参に対してひたひた
- 岩塩 少々
- 紅茶(アッサム) ティーパック1袋

作り方

焼きネギの塩の作り方

- ネギの青いところをオープンで真っ黒く焼く。
- ①をミキサーにかけて塩を加える。
- ②に焼いたパン粉を入れ、塩分を調節し、オープンで乾かした醤油のもろみを加える。

人参ピューレの作り方

- 人参の皮を剥いて1cm厚さに切る。
- 鍋に①を入れ、人参がひたひたになるまでミネラルウォーター(軟水)を入れ、岩塩を加えてゆっくりと火を通したら、ミキサーにかけてピューレにする。
- きつめに入れた紅茶(アッサム)で②のピューレを伸ばす(あえて苦味を強くする)。

仕上げ

- 塩、こしょうをふった牛肉をメディアムに焼き、牛肉の表面に焼きネギの塩を付け、サイコロ状にカットする。
- 人参ピューレを皿に細長く人参の形に盛り、その上に①の牛肉を乗せる。
- 人参の葉をオリーブオイルで和えて盛り付ける。

調理時間 約50分

「いわて牛」と「いわてワイン」のマリアージュ



相性の
良いワイン No.3, No.8

牛肉の旨味とふくよかな味わいのお料理には、果実味と渋みのあるしっかりとした赤ワインが合います。

狩野 美紀雄 氏
考案レシピ

いわて牛ステーキ ピカント風ソース



いわて牛ならではの豊潤な旨味と
素材が織りなすハーモニーを堪能

材料(4人分)

いわて牛(ステーキ用)..... 500g
牛脂又はサラダ油..... 10g
バター..... 10g
塩..... 4~5g
こしょう..... 適量

【ソース】

大葉..... 5枚
玉ねぎ..... 1/3個
ビクルス..... 20g
トマト..... 1/3個
A フレンチマスタード..... 10g
ぽん酢醤油..... 60cc
醤油..... 15cc
オリーブオイル..... 40cc

※お好みの付け合わせを添えて
お召し上がりください。

作り方

いわて牛ステーキの焼き方

- ① 牛肉を常温にしておく(30分から1時間)。
- ② 水分をペーパータオル等でふき取り、全体に塩、こしょうをふる。
- ③ フライパンを熱し牛脂(サラダ油)を入れ牛肉を中火で両面1分ずつ焼く。
- ④ 牛肉を取り出しアルミホイルに包み3分休ませる。
- ⑤ フライパンの油をふき取り、バターを加え強火にして牛肉を戻し両面を焼き色を付けるように焼き上げる。
※ 焼き時間は、肉の厚さ等により変わります。

調理時間 約30分

ピカント風ソースの作り方

- ① 大葉を刻む。
※ ふきのとうを使う場合は、刻んで色が付かない程度の低温の油(分量外)で揚げる。
- ② 玉ねぎをみじん切りにし水にさらし軽く絞る。
- ③ ビクルスをみじん切りにする。
- ④ トマトを湯むきし種を取り除き、粗切りする。
- ⑤ Aに①~④を混ぜ合わせる。

シェフの ワンポイントアドバイス

ソースは季節によって大葉の代わりにふきのとうなどもオススメです!

ステーキに限らず、しゃぶしゃぶのソースとしても美味しく召し上がれます。

こちらのホームページからレシピ動画をご覧いただけます。



「いわて牛」と「いわてワイン」のマリアージュ



相性の良いワイン

参加ワイナリー オススメワイン
No.2、No.3、No.7

牛肉の旨味にさっぱりとした酸味のソースがアクセントとなっているので、果実味のある赤ワインなどがオススメです。

狩野 美紀雄 氏
考案レシピ

いわて牛もも粗切り肉のミートボール きのこのスープ



ポリユーマーでやさしい味わい
見た目も味も大満足の一品

材料(4人分)

いわて牛(もも)..... 80g
玉ねぎ..... 15g
サラダ油..... 適量
カレー粉..... 少々
片栗粉..... 小さじ1
いり胡麻(白)..... 3g
卵白..... 1/3個
塩・こしょう..... 少々
チキンコンソメスープ..... 320cc
しいたけ又はマッシュルーム... 2個
まいたけ..... 20g
白髪ねぎ..... 1/5本
糸唐辛子..... 少々

作り方

- ① 牛肉を粗切りにする。
- ② 玉ねぎをみじん切りにして、サラダ油で色を付けないように炒める。
- ③ ①と②にカレー粉、片栗粉、いり胡麻(白)、卵白、塩、こしょうを加え、4等分に分けて丸める。
- ④ チキンコンソメスープを煮立たせて、③のミートボールとスライスしたしいたけ又はマッシュルーム、まいたけを加え、弱火で5分煮る。
- ⑤ 塩、こしょうでチキンコンソメの味を調え、器に盛り、仕上げに白髪ねぎと糸唐辛子を上に乗せる。

調理時間 約30分

シェフの ワンポイントアドバイス

100%ビーフなので煮込み時間により味わいの変化も楽しめます。
きのこは季節のものをたくさん入れるとよりおいしくなります。

「いわて牛」と「いわてワイン」のマリアージュ



相性の良いワイン

参加ワイナリー オススメワイン
No.2、No.4

味わいのあるもも肉のミートボールときのこのスープには、まろやかな白ワインからロゼ、渋みの穏やかな赤ワインなども合います。

個性あふれる
「いわてワイン」

岩手の豊かな自然の恵みを受けながら愛情たっぷり育てたぶどうで醸造した個性豊かな「いわてワイン」。県内のワイナリーからおすすめのワインをご紹介します。



No.1
ベアレン醸造所
ベアレン Our Hour
山葡萄スパークリングワイン
330ml

涼海の丘ワイナリーが醸造したワインをベアレンがスパークリングワインにしました。山葡萄100%の鮮やかな色味と贅沢な果実味、爽やかな酸味のワインです。



No.2
自園自醸ワイン紫波
カベルネソーヴィニオン&
ツヴァイゲルトレーベ樽熟成
2017
750ml

熟した黒ベリー系果実やカラメルの香りがあり、柔らかな渋みやスパイシーさを基調としたバランスの良い味わいを感じられるミディアムボディの赤ワインです。



No.3
エーデルワイン
シルバーロースラー2019
赤
750ml

岩手県花巻市大迫町産のロースラーを限定醸造しました。非常に濃い色合いで、プルーンを思わせる香りが感じられ、果実味と渋みのあるしっかりとした味わいの赤ワインです。

awc vienna2022 銀賞受賞



No.4
高橋葡萄園
フロイデ2014
750ml

秋田県得天鷲ワインで委託醸造したワインを地下セラーで7年じっくり熟成させたワインです。リースリング・リオン熟成した味わいをお楽しみください。



No.5
ソーシャルファーム&
ワイナリー
2021遠野シャルドネ
750ml

遠野市綾織町寒風地区で育てたぶどう「シャルドネ」を使用したワインです。青りんごやハーブの香りと心地よい柑橘系の酸味が特徴のすっきりした飲み口です。



No.6
神田葡萄園
海のペティアン ロゼ
2021
750ml

早摘みのマスカットベリー-Aを主体とした辛口ロゼのスパークリングワイン。爽やかなベリーやフルーツのアロマ、キレのある酸や果実味が特徴です。



No.7
涼海の丘ワイナリー
紫雫
～Marine Rouge2018～赤
750ml

野田村産山ぶどう100%で造る熱殺菌をしていない生詰め赤ワイン。複雑で芳醇な風味、山ぶどう本来の野趣ある香りと酸味の魅惑的な融合をお楽しみください。



No.8
大迫佐藤葡萄園
ツヴァイゲルトレーベ 2021
750ml

自園栽培のぶどうを使って自園ワイナリーで醸造したヴィンテージワイン。ひかえめなスマイルの香り、上品な酸味のタンニンをしっかり感じるワインです。



No.9
もんのすけ農園
もんのすけ農園シードル
2021
750ml

自家醸造したアルコール分7%のシードルです。りんごそのままの香りに、優しい発泡、ちょうど良い酸味と、ドライな中にもりんご感を感じる事ができます。



イーハトーブの個性豊かなワイン 「いわてワイン」

「天・地・人」
最適な条件が揃って生まれた
こだわりの高品質な日本ワイン



いわてワインの魅力

おいしいワインづくりにとって重要なキーワードは「天・地・人」。

- 天 冷涼な気候が生む「生き生きとした綺麗な酸味」
 - 地 良質な土壌が生む「まっすぐなミネラル感」
 - 人 人により大切に育まれたぶどうが生む「長い余韻」
- その3つの条件が揃って誕生したのが「いわてワイン」



岩手県で栽培されている主なぶどう品種

- ◆キャンベル・アーリー(赤・ロゼ)
生食用およびワイン用として県内で最も多く栽培されている品種。
- ◆リースリング・リオン(白)
栽培適地として岩手県は日本を代表する産地になっている。
- ◆ナイアガラ(白)
耐寒性に優れた品種で、華やかな香りと果実味が特徴。
- ◆ヤマブドウ(赤)
岩手県はヤマブドウの生産量全国トップクラス。
- ◆モンドブリエ(白)
モンドは世界、ブリエは輝くの意。ワインはマスカット香を持つ。

監修：ワインコーディネーター
福井富士子氏

です。

岩手県は、世界のワイン銘醸地と気候風土が似ているといわれていますが、一日の寒暖差が大きい内陸部、ヤマセの影響がある沿岸部、それらの気候は冷涼地を適地とするワイン用ぶどう栽培に適しています。また、県中部を流れる北上川東部は、国内でも有数の古い地層でぶどう栽培に適した石灰質を多く含んだ弱アルカリ性の土壌が多く、ミネラル感、

清涼感、塩味等のあるワインを生み出しています。そしてその土地に合った品種を選び、その独特の個性を引き出すのは人の力。

こうして生まれたクオリティの高い「いわてワイン」は、国内外のコンクールでの受賞歴も多く、注目度・評価共に年々高まっています。

いわてワインの軌跡

岩手県は日本ワイン(※)の産地として全国5位の生産量を誇り、ぶどう栽培から醸造まで一貫した醸造体制でワインづくりが行われています。

岩手県内で本格的なぶどう栽培が始まったのは1949年。2年連続で深刻な台風被害を受けた旧大迫町(花巻市大迫町)の復興にあたり、当時の県知事・国分謙吉が、大迫に傾斜地が多く年間降水量が少ないこと、石灰質を多く含む地質という環境に着目し、復興策の一環として県内初のぶどう栽培の奨励と振興を行ったのが始まりです。1962年には現・株式会社エーデルワインの前身の「岩手ぶどう酒醸造合資会社」が創立され本格的にワインづくりがス

タート。1982年にはワイン専用のぶどう栽培が始まり、「いわてワイン」は国内外のコンクールにおいてその品質の高さが認められるまでになりました。

県内に広がる「いわてワイン」のつくり手の輪と力。各ワイナリーの技術力は高く、ワイナリー間の交流も盛んです。県北、県中、県南、沿岸と、地域によってもワインの特色が異なり、多様なスタイルのワインが生産されています。

※日本ワイン
国産ブドウ100%使用し、日本国内で醸造されたワインのこと



いわてワインヒルズ 推進協議会

「いわてワインヒルズ推進協議会」は、県産の醸造用ぶどうや県産ワインの生産拡大を目指して、いわてワインの魅力を発信しています。

構成ワイナリー

- ❖盛岡市
ペアレ醸造所
 - ❖紫波町
自園自醸ワイン紫波
 - ❖花巻市
アールベイズワイナリー
エーデルワイン
 - ❖大迫佐藤葡萄園
亀ヶ森醸造所
高橋葡萄園
もんのすけ農園
 - ❖遠野市
ソーシャルファーム&ワイナリー
 - ❖平泉町
平泉ワイナリー
 - ❖陸前高田市
神田葡萄園
 - ❖野田村
涼海の丘ワイナリー
- (順不同)



気候・土壌・人が醸す
岩手が誇る地ワイン

~いわてワイン~

IWATE WINE



いわてワインヒルズ推進協議会