

世界へ、日本へ、茨城から発信

つなげるひろがる

常陸牛ブランドストーリー

常陸牛
茨城県常陸牛振興協会



豊かな自然と温暖な気候に恵まれた茨城は、農業や水産業、畜産業など、大いに恵まれた産業が息づく食材の宝庫です。その茨城が誇る銘柄牛こそ、ご存知「常陸牛」です。

指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料により、30ヶ月にわたり大切に育てられた黒毛和牛の中から、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた最高級の上質な肉だけがその名を名乗ることを許されたブランド牛です。見事なサシが入った霜降りのサーロインやヒレは、まさに口の中であろける味わい

常陸牛のブランド化・販路拡大へ県産品PRイベントへの出展

一期一会、手抜きをしないで最高に良いものを、出来るだけ安く提供し続けられれば共感、感動を頂ける。



アメリカの一流レストランで試食会



アメリカでの常陸牛カッティングセミナー



アメリカでの常陸牛カッティングセミナー

感動を引き出す工夫をしているそうです。また、先日開催された県産品のPRイベントではなんと600円で常陸牛のローストビーフ丼を提供し、「こんなにおいしくて高級なお肉がこの値段で味わえるなんて!」と、たくさんの笑顔や共感をいただいています。納得できる品質の肉だけを提供する草の根的な活動を続けてきたことで、最近では紫色に『常陸牛』の文字を白く染め抜いたのぼりを立てるだけで集客効果の手ごたえを感じることが出来るそうです。

日本全国、そして世界へ
常陸牛のおいしさを伝えたい

ブランド力の向上を目指す一方で、「幻の肉と呼ばれるような、希少価値の高い牛肉を目指しているわけではありませんが」と話す谷口さん。ちよっと手を伸ばせば届く、非日常の贅沢を多くの人に味わってほしいと言葉を続けます。そのためには、多様化する消費者のニーズに応じた商品開発が欠かせません。

「子どもたちが好きなハンバーグをつくる、そんなにたくさんは食べられないという年配者向けの少量パックをつくる、手軽に食べられるレトルト商品を増やすなど、さまざまな視点から構想を練っています。上質な肉をつくれればそれでいい、

常陸牛のステーキ丼や焼肉丼を提供

紫ののぼりを見るだけで最近では反応してくれる。



皆様のサポートにより常陸牛のブランド化は着実な歩みを重ねています。

を堪能でき、また最近では奥深い風味の赤身も注目されています。もも肉のステーキを一度味わうと何度でも食べたくなるほど。スネやバラはビーフシチューなど煮込み料理との相性が良く、どの部位も余すところなく味わうことができます。肥育だけでも30ヶ月、繁殖を含めると40ヶ月もの歳月をかけ、生産者の情熱と愛情たっぷりに育てられる常陸牛。茨城発のブランド牛を、日本全国へ、そして和牛人気の高まる海外へと届けたい。常陸牛の生産や普及振興に取り組む方々のチャレンジと、その熱い想いを紹介します。

非日常の「特別」を
楽しんでいただくために
魅力あるブランドづくり

厳しい審査基準にもとづき、常陸牛の認定をおこなっているのは「茨城県常陸牛振興協会」です。常陸牛のブランド化や販路拡大へ向けての取り組みはもち

は前年より1割ほど増加しています。これまで種を蒔いて育ててきた花が、育ち、花開いてきた手ごたえを感じている時を迎え、さらに『感動してもらえ』『喜んでもらえる』『コトに力を注いでいます』県内全域に広がる生産地の中でも近年特に成長を見せる県西エリアにスポットをあてて紹介します。



肉の祭典「29(に〜きゅ〜)グルメフェスティバル」宇都宮市にて。様々なイベントに出展、たくさんのお客様で賑わいを見せています。

ブランド牛を食べつくしてきた私が、はじめて感動した肉です。

鉄板焼 玄 ソムリエ 金澤 扶巳雄さん
谷口さんから常陸牛を生産しているドリームファームの佐藤さんの話を聞いた時は正直、期待はしてなかったんです。でも実際に佐藤さんの所まで行って、一口食べて、2口、3口、普通なら5口で充分なのですが、その時はもう止まらない。結局500g初めて感動した牛肉です。そこまで違います。



鉄板焼 玄 (つばんやき くら)
東京都新宿区四谷3-8-4 中央ビル7F
TEL: 03-3356-9196
[月〜金] ランチ 11:30〜14:00 ディナー 17:30〜23:00
[土・日・祝] ディナー 17:00〜23:00



茨城からタイ・ベトナムへ 常陸牛初輸出 出発式

海外販売推奨店
米国 6店舗
タイ 11店舗
ベトナム 14店舗
2019年10月現在



地産地消のビュッフェランチが楽しめる『さかいキッチン』

新国立競技場などのデザインを手掛けた世界的建築家、隈研吾氏が設計を手掛けた『さかい河岸レストラン 茶蔵』



株式会社シバサキ
代表取締役
柴崎哲夫さん

母牛の種付け・妊娠を有信さんが担当し、出荷までの一貫生産で「常陸牛」を世に送り出しています。撮影当日には生まれたばかりの子牛と寄り添う母牛の姿が見られました。

道の駅さかいは、常陸牛の普及振興と町の収益増に続き、次のステップへと進んでいます。その目玉が、今年4月、道の駅さかいの新施設としたオープンした『さかい河岸レストラン 茶蔵』です。設計を手がけたのは、新国立競技場で知られる隈研吾氏。2階建ての建物の1階には、地産地消をテーマにしたビュッフェスタイルのランチが楽しめる『さかいキッチン』が、そして2階には、常陸牛や梅山豚などの鉄板焼きが楽しめる『さかい鉄板』や『さしま茶サロン』があり、境町の特産品を存分に味わえる施設となっています。

料理やサービスの総監督的な役割を担うのは、アメリカで料理人として活躍した経験を持つ上野康弘さん。食の安全や品質への意識が高いアメリカで培った眼

道の駅さかいで常陸牛を堪能



常陸牛や梅山豚などの鉄板焼きが楽しめる『さかい鉄板』

道の駅さかいは、2016年9月に設立された株式会社まちづくり公社です。代表取締役の野口富太郎さんは、『さかい道の駅』を核としたこれまでにない魅力ある施設づくりに仕掛けています。『さかい道の駅』の駅目的の地化していくことが必要。思った以上に物販も好評で、わざわざ遠くから来ていただけるようなファン化が進んでいます。お客様の層も変わりました。隣接の施設として麵工房や、今年世界自然遺産の登録を目指す沖縄県北部の道の駅との交流を通して、沖縄の食を道の駅で楽しんでもらう仕掛けなど今後も様々な構想が広がっています。

株式会社さかいまちづくり公社 代表
野口富太郎さん

1階のビュッフェで味わうことのできる常陸牛のローストビーフ丼はもちろん、サンドイッチ店で販売中のローストビーフサンドも人気。みなさんもぜひ、地元生まれ地元育ちの常陸牛をご堪能ください。



『さかい河岸レストラン 茶蔵』飲食事業部 部長 上野康弘さん

力をいかし、レストランで提供する食材には大きなこだわりを持っています。『地元生産者の方が届けてくれる新鮮な朝採れ野菜はもちろん、常陸牛という上質な牛肉が地元にあるのは大きな魅力です。A5ランクが最高と思われるがちですが、私のおすすめはA4ランク。お客様から大変好評をいただいています』と笑顔を見せます。



キロ3,500円以上の優れた常陸牛に対してはメダルが授与されます。牛は1年に1度だけの出産のため成績の良い牛を繁殖させる事に常に力を注いでいます。

てきたところでの大災害でしたが、仲間や町の支援もあり、3年かけて少しずつ復興を果たした柴崎さん。肉質の良い牛の系統を受け継いでいくという、繁殖の技があつてこそできる方法で、常陸牛のさらなる生産向上を目指しています。

境町では5年前からふるさと納税を活用した地域おこしに力を入れていて、シバサキの常陸牛は返礼品として高い人気を集めています。その仕掛け人である橋本町長は、「柴崎さんの常陸牛は境町の宝と絶賛し、特に赤身のおいしさが抜群と話します。その魅力を全国へ発信するためにふるさと納税を活用した取り組みは大きな成果を上げ、境町のふるさと納税額は茨城県で堂々の1位を飾り、常陸牛の知名度アップにも大きな役割を果たしています。



水害後、仲間や町の支援を受け少しずつ復興
昨年新設した新しい牛舎

4年前の関東・東北豪雨による水害で牛舎が水没
牛を救出している様子

道の駅さかいの新施設

さかい河岸レストラン 茶蔵

河岸の町として栄えた当時を彷彿とさせる蔵がテーマの施設。ここでしか味わえない料理をご堪能ください。
茨城県猿島郡境町1341-1

さかいキッチン

TEL: 0280-33-6605
平日 11:30~17:00
土日祝 11:00~17:00
(L.O. 15:30)

さかい鉄板

TEL: 0280-33-7040
17:00~22:00
【ご予約制】

さしま茶サロン

TEL: 0280-33-6665
11:00~17:00
(L.O. 16:30)

道の駅さかい / さかい河岸レストラン 茶蔵 <https://www.sakaimachi.co.jp/chagura/>

境町役場と茨城No.1の人気を集める『ふるさと納税パンフレット』

利根川と江戸川の分岐点にあり、水運の要衝「河岸の街」として栄えてきた境町が、道の駅を核として様々な楽しみを仕掛けています。注目!

(左) 境町 町長 橋本正裕さん

(右) 株式会社シバサキ 柴崎哲夫さん

09

常陸牛

読者プレゼント

PRESENT

ビュッフェスタイル「さかいキッチン」お食事券 抽選で5組10名様

詳しくは10ページへ

08