

まるっと西脇

黒田庄和牛マップ



TAKE FREE

まるっと 黒田庄 和牛



おいしさの秘密から
食べられるお店まで



西脇市観光協会 〒677-8511 兵庫県西脇市郷瀬町605

☎0795・22・3111 FAX 0795・22・6987

<http://www.nishiwaki-kanko.jp>

兵庫県西脇市

黒田庄和牛とは？

「黒田庄和牛」は、西脇市黒田庄町で肥育されている兵庫県内で生まれ育った血統書付の但馬牛をいいます。

子牛は生後8か月から10か月頃にこの地にやってきます。山々に囲まれ、気候風土やおいしい空気と水に恵まれた環境の中、風通しと日当たりの良い牛舎で健康管理はもちろんのこと、成長段階に合わせて調合された稲藁入りの餌を与えられて約2年間のびのびと育ちます。

市内では1200頭ほどの黒田庄和牛が飼育されています。年間出荷数は約600頭、そのうちの約8割ほどが最高級の神戸ビーフに認定されます。黒田庄和牛は神戸ビーフの主力牛として知られているとともに、神戸ビーフのサブブランドとしても有名です。

ステーキ・しゃぶしゃぶ・すき焼き・ローストビーフなどどんな食べ方でもおいしい極上肉「黒田庄和牛」。産地の西脇市だからこそ食べることができます。ぜひ味わってみてください。



黒田庄和牛を育む豊かな土地
神戸ビーフのふるさと

すくすくと育つ子牛たち



黒田庄和牛のおいしさの秘密

「霜降り」とは、脂肪が筋肉の中に細かく入り込んだ状態のことをいいます。黒田庄和牛は、この部分（いわゆるサシ）が人肌で溶けてしまうほど融点が低いので、肉の脂肪の風味とまろやかさを他の牛肉よりも存分に感じることが出来ます。

肉本来の味であるきめ細かで甘味ある赤身と脂肪の風味、そして香りが溶け合う絶妙なハーモニーこそが黒田庄和牛の醍醐味です。またおいしさの決め手となるイノシン酸やオレイン酸が豊富に含まれていることも味の秘密になっています。

黒田庄和牛は霜降り・赤身・うまみ成分と三拍子揃った極上肉です。

Contents

黒田庄和牛が食べられる・購入できるお店	4～9
新ご当地グルメ 西脇ローストビーフ	10
西脇市のあれこれ	11





黒田庄和牛を食べることができるお店

①イタリア料理 オンベリーコ

地元食材を使った本格イタリアンのお店。“オンベリーコセット”はお好きなパスタとデザートが選べるお得なセット。大半の方が注文するという黒田庄和牛のボロネーゼソースのスパゲティはミートソースの概念を覆すほどクリーミーで濃厚、なのに後味はあっさり。まろやかなソースの中にしっかり肉の旨みを感じることができます。世代を問わず大人気というもうなげます。前菜からデザートまで付いてこのお値段はお値打ち、もちろん単品でもご注文可能です。

女子会に ご接待に

●オンベリーコセット

(黒田庄和牛のボロネーゼソースのスパゲティ)

… 1,500円

- 西脇市上戸田166-1 ☎0795-23-4399
- 営業時間/11:00~15:00(LO14:00)
17:00~21:00(LO20:00)
- 定休日/火曜日
- 個室なし
- 宴会OK(要予約で20名まで)



黒田庄和牛を食べることができるお店

③焼肉三昧 みのり庵

質の良いお肉をカジュアル&リーズナブルに食べられるお店。厳選された黒田庄和牛だけを贅沢に盛り合わせた“みのり庵盛り合わせ”は質、量とともに大満足の店長おすすめメニューです。320gとボリュームもあるので、2人から3人で楽しむことができます。たれは特製塩だれと特製味噌だれの2種類。塩だれは肉の甘味をぐっと引き出し、味噌だれは肉の旨みにコクをプラスしてくれます。白飯が欲しくなりますので、ぜひご飯セット(中ライス・スープ・サラダ)と一緒にご注文を。土日もお食事できるランチ限定の黒田庄三昧御前(1,609円)もおおすすめです。

ご家族で ご接待に

- みのり庵盛り合わせ…………… 6,469円
- ご飯セット…………… 421円

- 西脇市上戸田206-38 ☎0795-22-1129
- 営業時間/11:00~15:00
17:00~22:00
- 定休日/木曜日
- 個室あり
- 宴会OK(要予約)

黒田庄和牛を食べることができるお店

②Moments Sereins(モモンズラン)

隠れ家的な魅力をもつアットホームなカフェ。黒田庄和牛を使ったコロッケは上品な肉の旨みとじゃがいものやさしい甘味を感じます。副菜には新鮮で安心な自家栽培野菜がたっぷり。季節ごとの野菜はもちろん、珍しい野菜が提供されることも。黒田庄和牛を使った西脇ローストビーフも一緒に味わえる1皿で3度おいしいランチメニューです。



女子会に お一人でも

- 西脇市野村町582-1 ☎0795-38-8785
- 営業時間/8:30~18:00(ランチは11:30~14:00)
- 定休日/月曜日・不定休あり
- 個室なし
- 宴会不可

●西脇ランチ

… 1,480円

黒田庄和牛を食べることができるお店

④レストラン たにし

道の駅北はりまエコミュージアムにあるレストラン。ご飯の上に千切りキャベツ、そして5mmカットと厚みのある黒田庄和牛の前バラ肉と玉ねぎがのっています。秘伝の甘辛いたれがよく絡み、食べ応えのある丼です。程よくたれと脂のしみ込んだご飯に玉ねぎの甘さで箸が止まりません。さすが人気NO.1メニューと納得。このほかにもつけ麺などの黒田庄和牛を使った豊富なメニューがリーズナブルに揃っています。



お一人でも ご家族で

- 西脇市寺内517-1 ☎0795-24-3400
- 営業時間/11:00~15:00(LO)
- 定休日/火曜日(祝日は営業)
- 個室なし
- 宴会OK(要予約)

●黒田庄和牛ご馳走丼

… 1,350円



お一人でも ご接待に

●黒田庄和牛サーロインステーキ (120g)
… 8,316円 ※要予約

黒田庄和牛を食べることができるお店

⑤西脇ロイヤルホテル レストラン ラフィネ

多目的に利用でき、幅広いお客様で賑わう西脇ロイヤルホテルのレストラン。黒田庄和牛のおいしさをダイレクトに味わうことのできる極上のサーロインステーキ(要予約)がおすすめ。黒田庄和牛特有の赤身と脂身両方の旨みをしっかりと感ずることができます。あっさりとした肉質が好みならヒレステーキ(要予約)でどうぞ。どちらもがっつりと肉を食べた充実感に満たされます。また予約なしで気軽に食べることのできるビーフカレー(1,188円)もあります。

●西脇市西脇991 ☎0120-618-033
●営業時間／11:30～14:00(LO)
17:30～21:00(LO)
●個室なし
●宴会OK(要予約)



お一人でも ご家族で

●焼きしゃぶ定食
…………… 1,300円

黒田庄和牛を食べることができるお店

⑦農家レストラン 日時計

日時計の丘公園オートキャンプ場にある地元のお母さんたちが明るく元気に切り盛りしているお店。大きめのもも肉とバラ肉を程よく焼いた焼きしゃぶ定食は黒田庄和牛の柔らかさを存分に感ずることができるメニュー。お肉の量は1人前90gですが、食べ応えも十分でお手頃な価格です。また地元産の野菜をふんだんに使った副菜も嬉しい気配り。ほかにふわふわの食感が自慢のハンバーグ定食や2種類の味が楽しめるコロッケ定食などがあります。

●西脇市黒田庄町門柳871-14 ☎090-9863-4851
●営業時間／9:00～15:00
●定休日／月曜日
●個室なし
●宴会OK(要予約)

黒田庄和牛を食べることができるお店

⑥西脇ロイヤルホテル レストラン 織乃里

西脇ロイヤルホテルのレストラン。焼く・煮る・蒸すの3種類から選べる黒田庄和牛膳。なかでもおすすめは陶板焼き。さっと焼き上げ、もみじおろしを添えたたれ、また、レモンの果汁をかけて食べると、あっさりといいただけます。陶板の上で焼くことで肉の香ばしさと旨み、脂身の甘さをより感ずることができます。ご飯と汁物のほかに刺身や季節の前菜、茶わん蒸しもついた贅沢なお膳です。



ご家族で ご接待に

●西脇市西脇991 ☎0120-618-033
●営業時間／11:30～14:00(LO)
17:30～21:00(LO)
●個室あり
●宴会OK(要予約)

●黒田庄和牛膳(陶板焼き)
… 4,816円

黒田庄和牛を食べることができるお店

⑧喫茶フォルクス

日時計の丘公園フォルクスガーデンの入口にあるカフェは森の中にたたずむログハウス風の建物。スパイスが程よく効いた中辛のカレーの中にトロトロの牛すじがたっぷり。口に入れるとぶるぶるの食感が驚きます。カレールーとは別にじっくりと手間暇をかけて下ごしらえされた牛すじの柔らかさは食べた人だけにわかる逸品です。また650円という値段も嬉しい魅力。予約は不要のメニューですが、5名以上になる場合はご連絡をお願いします。



お一人でも カップルで

●西脇市黒田庄町喜多1518-1 ☎0795-28-5120
●営業時間／9:00～16:00
●定休日／水曜日
●個室なし
●宴会不可

●黒田庄牛すじカレー
… 650円



ご家族で ご接待に

- 黒田庄和牛しゃぶしゃぶ… 7,344円
- 黒田庄和牛牛めし …… 1,000円

黒田庄和牛を食べることができるお店

⑨けんしん亭〈要予約店〉

地元食材を知り尽くし、素材の良さを最大限に引き出した料理が評判の老舗割烹料理店。黒田庄和牛のしゃぶしゃぶ(要予約)は肉の旨みと舌触りを最大限に引き出されるので口の中でとろける舌触りに思わず感嘆の声がでしてしまうほど。付出しうどん又はご飯・デザート付きです。

またけんしん亭が手掛けるお弁当は、丁寧に焼き上げた黒田庄和牛に甘辛く味付けされた特製ダレが絡んだすき焼き風。兵庫県の魅力あふれる特産品「五つ星ひょうご」選定商品にも選ばれるほど。お弁当は店舗だけでなく「道の駅北はりまエコミュージアム」でも好評販売中です。

- 西脇市黒田庄町大門75-1 ☎0795-28-2557
- 営業時間／11:30～21:00
- 定休日／不定休
- 個室あり
- 宴会OK



●626円/100g～

黒田庄和牛が買えるお店

⑪JAみのり特産開発センター

黒田庄和牛をお家で食べたい、お土産に持って帰りたい、そんな時におすすめのお店。普段の家庭料理に使える切り落とし肉から用途や予算に応じて選べるよう種類が豊富に揃っています。贈答用に包装・配送も可能です。

また黒田庄和牛を使用した冷凍コロッケやレトルトカレーなどの加工品もあります。家庭用のストックだけでなく、贈答用のセット商品もあり、こちらも配送可能です。

土日・祝日のみの営業で、平日は予約販売のみとなりますので、ご注意下さい。

- 西脇市黒田庄町岡22-1 ☎0795-28-5155
- 営業時間／9:00～17:30(土・日・祝のみ営業)
- ※平日は予約販売のみ

黒田庄和牛をテイクアウトできるお店

⑩ネーブルバーガースターズ

道の駅北はりまエコミュージアムにあるハンバーガー専門店。ネーブルバーガークラシックは塩こしょうだけの味付けとは思えないしっかりした味の牛肉パテにシャキシャキの野菜、サクッとしたパンズが奏でるハーモニーがやみつきになります。肉と野菜のバランスが絶妙でそれぞれが互いの旨みと甘味を引き出しています。黒田庄和牛を使って作ったソースがたっぷり詰まった2種類の揚げビザ(各480円)もあります。注文を受けてから調理されるので、お急ぎの方はご予約をおすすめします。

- 西脇市寺内517-1 ☎070-5343-7051
- 営業時間／10:00～18:00(LO17:30)
- 定休日／木曜日・不定休あり



- ネーブルバーガークラシック … 870円

ここでも食べられる

⑫和味深心 空弥介

ミシュランガイド兵庫版でビブグルマン評価を得た市内唯一のお店。京町家風の店内でゆっくりお食事ができます。

黒田庄和牛料理は「華コース」(8,700円)の焼き物として提供されています。黒田庄和牛料理を単品でご要望の方は3日前まで予約で対応可能とのこと。価格等は予約の際にご確認ください。

- 西脇市和布町188-4 ☎0795-22-4817
- 営業時間／11:00～14:00(L.O)
17:00～22:00(L.O21:30)
- 定休日／不定休



ここでも買える

⑬道の駅「北はりまエコミュージアム」

けんしん亭のお弁当「黒田庄和牛牛めし」はこちらでも大好評販売中です。

お取り置き・ご予約もできます。また通常サイズのほかハーフサイズ(650円)もあります。

- 西脇市寺内517-1 ☎0795-25-2651
- 営業時間／9:00～19:00(11月～2月は18:00)



⑭エコープ桜丘店

黒田庄和牛の取り扱いがある農協直営のスーパー。いつでも購入できます。

- 西脇市黒田庄町高313-10 ☎0795-28-2303
- 営業時間／9:00～21:00

西脇ローストビーフ

「西脇ローストビーフ」は、産地で黒田庄和牛を味わってみたいという思いから、マーケティング調査を実施し、その結果を元に話し合いを重ね、2016年に誕生した西脇市の新ご当地グルメです。

黒田庄和牛のモモ肉（ラム・マル・ウチヒラ・ソトヒラの4つの部位のいずれか）を使用すること、地元産のカラフル野菜を加えること、オリジナルソースを添えること。この3つの約束を守ったお店が西脇ローストビーフ提供店として認定されています。

●モモ肉の4つの部位

各部位によって味も食感も違います。お店によって使用部位が違うので食べ比べもおすすめです。

- ラム…きめ細かで軟らかい肉質。ローストビーフに最も適している。
- マル…希少部位。脂身・肉味・食感のバランスが良くあっさりしている。
- ウチヒラ…淡白な赤身。しっかりした食感ながら程よい軟らかさ。
- ソトヒラ…しっかりした肉味と食感。噛めば噛むほど旨みが出る。

●地元野菜

地元産の新鮮野菜を使用することで、彩りもきれいで見た目も華やかになります。もちろん味も栄養価も申し分なしです。

●オリジナルソース

各店が肉の部位や調理法に合わせて考案したこだわりのソース。このオリジナルソースが肉をよりおいしくいただける味の決め手になると言っても過言ではありません。

黒田庄和牛はローストビーフにしてもその良さを損なうことなく、おいしく食べることができます。現在、市内11店舗で提供しています。「西脇ローストビーフ」ののぼりと「認定証」が目印です。要予約のお店もあるので、詳しくはパンフレット「西脇ローストビーフ～豊潤の極み～」をご覧ください。



特産品

●播州織

約220年の歴史を誇る先染織物です。糸から染めるので色の組み合わせも糸の質感も思いのままに表現できるので自由自在に織り上げることができ、美しい発色となめらかな肌触りも自慢です。市内には播州織製品を扱うお店がたくさんあります。



●播州毛鉤

鮎釣りなどで疑似餌として使います。市内では5人の職人が国の伝統工芸士に認定されており、緻密な職人技で「まるで生きているように見える虫」を何千種類も作り出しています。

●金ゴマ

無農薬栽培で品質の高い「日本のへそごま」は、この地域でしか栽培されていない希少な特産品です。焼肉のたれやポン酢などの加工品も作られており、香りがよく味にコクがあると大好評です。

西脇市に来たならここ寄って

●日本へそ公園

日本列島の中心「日本のへそ」地点。経緯度が交差するパワースポットとして人気上昇中です。四季折々の風景も見ることができ、宇宙と科学をテーマにした西脇経緯度地球科学館テラ・ドームのほか無料の遊具も多くあるので子どもから大人まで楽しめます。



●コヤノ美術館 西脇館

すべての建物が国の登録有形文化財となっており、明治・大正・昭和の建築物を一同に見ることができます。土日のみの開館。冬季限定でナイトミュージアム（要予約）が開催され、ライトアップで幻想的な雰囲気が味わえます。

●西脇市岡之山美術館

西脇市出身の世界的美術家・横尾忠則氏ゆかりの美術館です。主に現代美術の企画展示を行っており、建築家・磯崎新氏が設計した列車風の建物にも注目です。

●播州織工房館

かつて織物工場だったのこぎり屋根の建物が特徴の播州織製品の展示販売所。産地の商社やデザイナーが手掛ける播州織製品の品揃えが豊富です。

