

焼き肉♥大好き！

通いたくなる

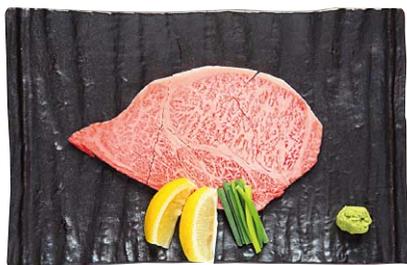
いい肉、いい店。

撮影／青木崇 沖本明 貝原弘次 前田博史 取材文／伊藤順子 新谷慶子 杉田裕路子 野上知子 牧野しのぶ

食欲の秋が到来。でもまだまだ残暑厳しいこの季節に、むしろように食べたくなるのが焼き肉だ。牛肉文化に恵まれた兵庫では、おいしい肉をお値打ち価格で味わえる名店がたくさん。メニューの演出やサービス精神もうれしい、家族や友人と通いたくなる名店へ！



バラ肉の最高級霜降り・特上カルビ1,200円(上)、ロースの最高部位・特撰ロース1,400円(下)。キレイな肉質、価格設定からサービス精神があふれる。ツツツヤ、プリプリの塩ミノ650円など、新鮮なホルモンもたまらないのでぜひ！



お肉の後に…



シメに外せない名物が、具だくさんのたじま屋丼(左)。甘辛いスジ肉と、ふわふわ卵、肉みそ、刻みネギ、ご飯をピビンパのように混ぜながらどうぞ。スープ付きで700円。ナムルたっぷり、すっきり細麺のピビン麺700円(右)も好評。

たじま屋

たじまや 兵庫区



人気すぎて増設、増床。奥深い、焼き肉の名店！

A5上ランクのいい肉がそろう。こちらの特上カルビは、サシが鮮やかに入り、やわらかな肉質で、かめば口の中で脂がとろける。サツと焼いて、ワサビだけ付けて食べるも美味。薬味のネギやニンニクを巻いてもおいしい。

もともとは、新開地にあった小さな屋台店。震災後にこの地に移った時も、七輪の煙に包まれた屋台から始まった。「お座敷でゆつくり食べたい、という声が多くなると」と、2軒隣の文化住宅を借りて座敷席に。すると座敷予約は増える一方、平屋で座敷を建て増し、さらに2階を付け…と増設増床。「迷路みたいになっちゃいました」と店主の山本喜彦さん・美樹さん夫妻が笑うように、階段や廊下が入り組んで、注文を窓から聞きにくるなど楽しい間取りが出来上がった。もちろん人気の秘密は、上質のお肉。ステーキのように分厚いロース、真っ白なミノのブリブリの食感など赤身もホルモンも大満足。元気な店員さんのもてなしも気持ち良く、食べた先から「また来たい！」と思わせてくれる。



▶神戸市兵庫区西出町2-3-4
☎078-682-8689
(予約は午後2時から受付)
午後5時～午前0時(座敷は午後11時まで。ラストオーダーは各30分前) ※平日は2時間制、金・土・日曜と祝日は1時間半制 月曜休 予算4,000円 @6台 道案内/電車→JR神戸線神戸駅から南へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線柳原出口から北西へすぐ

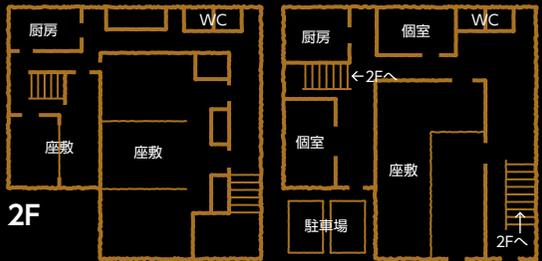
※各店の予算は主に夜の目安です。



迷い込みたい
♡
肉世界。

お店は原点の屋台と座敷棟の2棟に分かれ、ご覧の熱気と繁盛ぶり、座敷棟は入り口が3つ、階段2つ、座敷も個室もあり秘密基地のよう。廊下の途中に突然個室が出現したり、注文した肉が窓からやって来たりと、とにかく楽しい。壁いっぱいこ[たじま屋]ファンたちの笑顔が飾られ、有名スポーツ選手やあのスターも…。「ポスターやらユニフォームやら、皆さん持ってきてくださいます」と美樹さん(右下写真・左上)。七輪からもうもうと上がる煙も醍醐味だが、ただいま順番に各テーブルに煙を吸うダクトを設置中。今後の進化も楽しみです。

1F



2F



へレ1,050円(上)、上ロース1,575円(下。写真はどちらも2人前)。サシが細かく入る上ロースが店で一番高い焼き肉用の肉で、この値段だと聞けば、お店の太っ腹具合がわかるはず。ホルモン294円など赤身以外の種類も多彩。自家製のタレも美味。

まさに
桃源郷。

彦
ひこ
—加古川市



舌の上で旨みが開花。
つやめくピンク色のお肉。



お肉の後に…

さすがは加古川、シメは名物のかつめし735円で決まり！
焼き肉店ならではの厚みのあるジューシーなお肉と、3日間
煮込むトマトの酸味が利いたソースが絶品。

畑が広がるのどかな加古川の郊外に、突如現れる大型店舗の焼き肉店。「高速道路を使って来ても、うちの肉なら十分元が取れるとよく言われます」と店主の大浦智子さんが言うように、店前の駐車場には、大阪や京都といった遠方からの車がぎっしりだ。なるほど、登場するお肉は、美しい霜降り具合から、なまめかしいまでの薄ピンク色！この良質な肉に対して、驚くほど値段が良心的な理由を聞けば、「本業が肉の卸しなので。その時一番いいお肉を仕入れられる。新鮮さにもこだわられるんですよ」。肉を軽く炙^{あぶ}っていただけば、ひとかみごとに濃厚な甘みと旨みが波のようにあふれて、口の中を満たしていく。人気店だけに週末は予約必至だが、連日通し営業なので便利に使えるのがうれしい。



▷加古川市志方町原214-1
☎079-452-3550
午前11時30分～午後9時30分(ランチは午後2時まで) 木曜・第3水曜休 予算3,500円 @20台 道案内/電車→JR神戸線宝殿駅から神姫バス、藤池下車徒歩約5分(本数少) 車→加古川バイパス加古川西ランプから県道515号線を北へ。志方南口バス停を左へ。ランプから約15分



郊外店だけあり客席は150席と広々。元氣なスタッフたちが迎えてくれる。



あふれるお肉愛。

牛に魅入られた男、マスターの千田修幹さん。店内には牛へ注ぐとめどない愛と情熱がいっぱい！まずは「牛の部位は大きく分けると15程ですが、食感や味わいには100以上もの違いが。肉をさばって15年になりますが、毎日が発見の連続なんです」と話し、「悪い部位などではなく、どの部位にもみな長所がある」のだとか。丁寧な下処理に手を掛けるホルモンに話が及ぶと、「今まで食べられなかった部位でも、ここは食べられたら、とお客さんに言っていただけといううれしくて」と親がわが子を語るように、肉に胸を張る千田さん。希少な部位のホルモンデビューを、マスターのリードで果たした人はきつと幸せ。初めて耳にする部位から、おいしい焼き方、相性のよいタレまでとことん教えてもらえて、通うたびに新しい発見があるからだ。



一刀入魂の面持ちで肉に向かう千田さん。プロ仕様のグローバルナイフがカッコいい。ユニフォームには燃えるお肉愛をプリント。黒板に描かれた部位の説明イラストももちろん、千田さんの手描き。テーブルやイスなど店内にあふれる牛のモチーフにも目を奪われて楽しい。

お肉の後に…

食後はひと口ソフトクリームのサービスが。子どもの頃から憧れていたソフトクリームの機械を使いたくて笑。



本日のお薦め黒板メニュー、石垣牛クリは1,260円。腕から取れる赤身肉はしっかりした味が身上。ニンジン、モヤシ、ニラなど9種のナムル畑は683円。野菜の味が引き立つよう、1品ずつ調味が異なる。

ポッサムチフ

兵庫区



マスターの愛情が、肉に、店内にひしひしと。

塩ホルモン盛りは682円。本日は、右上から時計回りに、センマイのヒダ、アカカブ、脂つきハート、ハチカブ、脂つきミノ、コテツ、真ん中がテッチャン。ニンニクしょう油で食べる。ホルモンは火力の強い炭で一気に焼くと、旨い肉汁が閉じ込められて美味。



肉は生ものから焼きものまで。ピルンパや冷麺などドメニューも充実している。



〒神戸市兵庫区駅南通1-2-20
☎078-681-8888
午後5時～午後11時(ラストオーダーは午後10時30分) ※2時間制
月曜休 予算5,000円 ②なし
道案内/電車→JR神戸線兵庫駅から南西へ徒歩約2分 車→阪神高速神戸線柳原出口から南西へ約2分

併設の精肉店(牛将)で肉をカット。「水も空気もきれいな気候風土が但馬牛をおしく育てる」と岸本さん。全国から取り寄せの注文も。



世界に名だたる但馬牛、神戸牛、さらには三田牛、淡路牛...とおいしい牛肉に事欠かない兵庫。ブランド牛が育つおひざ元なら、良質・新鮮な肉に出合えるのは間違いない。わざわざ行くことも満足できるお得さもうれしい限り！

ご当地牛が食べたい！

但馬牛
県内産の黒毛和種のうち優れた牛のみを代々交配し、血統を守ってきた。筋肉に脂肪が細かく入った霜降りの多さがとろける食感の源。

但馬牛焼き肉バーベキュー1,780円。モモとバラの2種盛りが基本。熱した鉄板でジューッと焼くと香ばしいにおいがたまらない！「焼いた時の香り、コクと深みのある味。これが但馬牛のおいしさです」と田丸支配人。



道の駅 村岡ファームガーデン

みちのえき むらおかファームガーデン | 香美町

但馬牛の本場・香美町育ちの但馬牛がお値打ちに楽しめる名物レストラン。「2軒の提携農家での一頭買いが中心。飼料は牧草や穀類、稲ワラなど。体が大きくならないメス牛を32~35カ月間育てるため肉が熟成し、味がのっておいしい」と田丸支配人。一頭買いすることでコストダウンを可能に。バーベキュー、ステーキ、焼き肉膳など50種のメニューに目移りしつつ、ひと口食べると品質の確かさに納得！

▷美方郡香美町村岡区大糠32-1
☎0796-98-1129 午前9時~午後7時
(レストランは午前11時~午後6時45分)
無休 予算1,500円 @56台 道案内(P5も併せて参照) / バス→全但バス、村岡下車すぐ(本数少)



但馬牛に情熱を注ぐ田丸支配人。但馬牛に合うタレも開発。土・日曜の午後6時からテラスでバーベキューも。焼き肉セット1,500円〜。



本場育ちの、肉の香りと深いコク。



森本店長(右)をはじめ親切な接客が光る。個室もあり、落ち着いた雰囲気。

但馬銘牛料理たむら

たじまめいぎゅうりょうり たむら | 新温泉町

明治30年創業。4代目が手掛ける「田村牧場」の但馬牛は、市場で田村牛ブランドとして高評価の牛。直営レストランでは自然豊かな環境のもと、愛情込めて育てた未經産メス牛の上質な肉を趣ある空間で楽しめる。昼は極上焼き肉定食1,500円、ハンバーグ定食200g980円が人気。夜はお値打ちセットのほか単品も豊富。希少部位やホルモンの充実ぶりも自社牧場の強みだ。

▷美方郡新温泉町竹田59-3

☎0796-99-2929

午前11時～午後10時(午後9時30分ラストオーダー) 火曜休 予算3,500円 ◎16台 道案内/バス→全但バス、井土下車徒歩約10分(本数少)



[全国但馬牛枝肉共進会名誉賞]で最優秀賞受賞などの賞状や盾が品質の高さを物語る。とろとろの食感が大人気のプリン250円は食後に。



自社牧場の上質肉で、おなかいっぱい!



つやめく肉色の極上盛り合わせ1人前4,800円(2人前から)。極上カルビ&ロース、ホルモン、ローストビーフ、キムチなど8品。おなか大満足! 赤身肉は片面レアの状態にさっと焼くのがお薦め。



湯村温泉に6月誕生の新名物は、但馬牛のテールが主役の〈愛しテールラーメン〉。野菜と一緒に7時間煮込んだ「但馬ビーフはまだ」の自信作のスープを使い、寿司や焼き鳥など8店舗が創作。「各店趣向を凝らしていますので、食歩歩きを楽しんで」と中華料理「笑来園」2代目の坂本さん。テールのコラーゲンが溶け出たスープが肌によさそう。

8店で楽しめる湯村の新名物。

〈愛しテールラーメン〉893円。特製しょう油ダレにひと晩漬けたテールを軽く炙ってトッピング。創業40年、広東料理の家庭的な店。



笑来園 しょうらいえん | 新温泉町

▷美方郡新温泉町湯1317-16

☎0796-92-0486

午前11時30分～午後2時、午後5時～午後11時 火曜休 ◎3台 道案内/バス→全但バス、湯村温泉下車徒歩すぐ(本数少)



村岡区〜新温泉町への道案内
電車→JR山陰本線八鹿駅または浜坂駅から全但バス各所へ。車→播但連絡道北近畿豊岡自動車道和田山ICから国道9号線を北西へ。村岡湯村温泉方面の各所へ。ICから約1時間20分



飛苑 ひえん | 兵庫区

有名人もお忍びで通うという名店は、三田牛をセリで一頭まるごと購入。「三田牛は肉質がやわらかく、口溶けのよい霜降りで、するりとしたのと越しか我慢」とマスターの藤野謙二さん。これを秘伝のみそダレに漬け込み、火力が強く、炎が小さく、香りのよい備長炭でさっと焼く特製壺漬けロースが看板メニュー。1度食べたたらやみつきになる骨太な旨さだ。



1日限定10個の特製壺漬けロースは2人前2800円。玉ネギ、ピーマン、ニンニクなどフルティーな旨みが溶け合うみそダレから肉を引き上げ、備長炭で焼いたら、食べやすくハサミでチキチキ。ライブ感に盛り上がる！

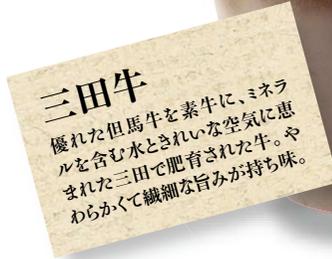
備長炭で焼いて、究極の旨さを高める。



「牛のセリに参加できるのは、買参権を持っている者だけ。肉はもちろん、炭網、米、野菜、すべてにこだわっています」とこの道30年の藤野さん。240席という超大型店を切り盛り。



▷神戸市兵庫区松原通1-1-69
☎078-681-6529
正午～午後3時、午後5時～午後11時（ラストオーダーは午後10時30分）無休 予算3,000円 ◎30台
道案内／電車→地下鉄海岸線中央市場前駅から南東へ徒歩約5分
車→阪神高速神戸線柳原出口から南東へ約3分



三田牛
優れた但馬牛を素牛に、ミネラルを含む水ときれいな空気に恵まれた三田で肥育された牛。やわらかくて繊細な旨みが持ち味。

焼肉ひまわり 三輪店

やきにくひまわり みわてん | 三田市

「注文が通ってから肉の旨さを生かしてカット。鮮度にこだわるのは、まさに割烹のイメージ」と狩山社長。扱う肉は三田牛、または同ランクの黒毛和牛。きめ細かな肉質でしっとりしたメス牛にこだわるなど、確かな目で選び抜いた肉のおいしさが評判に。子どもから年配客まで幅広い年代に愛される。



肉はほおぼると口の中でとろけ、香ばしさが広がる。気持ちのいい接客も人気の秘訣。週末夜は混むので予約が確実。



▷三田市三輪4-6-10
☎079-564-8081
午前11時45分～午後3時、午後5時30分～午後10時 月曜（祝日の場合は翌日）休 予算3,500円 ◎65台
道案内／電車→JR福知山線・神戸電鉄三田駅から北西へ徒歩約10分 車→中国自動車道神戸三田ICから県道95号線～県道720号線～国道176号線で北東へ約10分

鮮度のいい極上肉を 美しい盛り付けで。



社長お薦めの特選の極上天盛7,140円(2人前)。霜降りヒウチ、ふわり炙りロースなど5種類をぜいたくに食べ比べ。昼は極牛スペシャル1,480円などお値打ちセットがそろう。



みのり庵焼肉ランチ1,449円。赤身、ロース、カルビの盛り合わせ。みそだれか塩だれで。ミニケーキとコーヒ付き。夜はみのり庵セット6,090円や単品も充実。

4種盛りランチで 地元が誇る牛肉を。



▷西脇市上戸田206-38
☎0795-22-1129
午前11時~午後3時、午後5時
~午後10時 不定休 予算
3,000円 ◎30台 道案内/電車
→JR加古川線比延駅から西
へ徒歩約10分 車→中国自動車
道滝野社ICから国道175号
線を約20分

黒田庄和牛
但馬牛を素材に、地元の桶ワラや
山田錦米を飼料にして、黒田庄和
牛同志会のメンバー18人が愛情
込めて肥育。7割が神戸ビーフに。



みのり庵 みのりあん | 西脇市

神戸ビーフの産地・西脇市黒田庄町に、2年前にオープンした焼き肉店。「黒田庄和牛は独特な赤身の色で、脂の融点が低いのが特徴。肉本来の旨みがしっかり楽しめます」と戸田料理長。お昼は黒田庄和牛を堪能できるランチなど、満腹なメニューがそろい、お米や野菜も地元産。地産地消の味を。



若くて元気なスタッフがテーブル間のお世話を。広々とした空間にはテーブル、座敷、個室があり、大勢でもゆっくり食事が楽しめる。



きめ細かなサシが醸す 甘さとコクを堪能。

赤身、ホルモンとも肉の種類は豊富。写真上から、特上塩タン1,200円、上ロース1,100円、アバラ(カルビ)750円、小腸560円など美しい肉色に感激(写真は約2人前。一番下は各約1人前)。



淡路牛
神戸牛や松阪牛などブランド牛の素牛になり、淡路島の温暖な気候と良質の飼料で育つ。赤身に細かくサシが入ったコクと甘さのある肉質。

焼肉 平松

やきにくひらまつ | 南あわじ市

肉量が多くないため島外ではほとんど出回らないといわれる淡路牛を、うれしい価格で提供。「淡路牛はきめ細かなサシが入った、しっかりとした甘さが特徴です」と店主の平山さん。島内の牧場から直で仕入れる肉は、軽く炙っただけでジュジュッと溶け出すほど柔らかで、肉の旨みが口の中で踊る!

▷南あわじ市湊里159
☎0799-36-3015
午前11時30分~午後1時30分、午後5時~
午後9時30分(いずれもラストオーダー、日
曜・祝日は通し営業) 水曜日 予算3,500
円 ◎20台 道案内/電車→JR神戸線舞
子駅から高速バス、陸の港西淡下車北へ徒
歩約15分 車→神戸淡路鳴門自動車道西
淡三原ICから県道31号線を北西へ約2分



直売所へ

お肉を買いに。

卸直営、牧場併設など信頼できる肉の直売所で、お得に肉が買えるのはうれしい限り。新鮮で美しい精肉だけでなく、ソーセージやコロッケやビーフカレーなどの加工品にも

目移り。思わず買い込んでしまいたくなるほどお値打ちだ。

オンライン15分前ともなると並ぶ行列。商品は豊富に取りそろえているが、売切れ御免なのでお自当てるものをゲットしたいなら早めに訪れよう。



毎週土曜は、お肉のパラダイスへ！



お買い得!



一面緑に囲まれた直売所。自然豊かな環境とおいしい水が牛の肥育環境に適している。

安食の郷

あんしよくのさと | 丹波市

数々の受賞歴を持つ独自ブランド・神戸高見牛。牧場すぐ隣の直売所「安食の郷」では、高見牛たっぷりのカレーや定食が大人気。〈土・日曜日〉では、高見牛の精肉やコロッケなどの加工品を、リーズナブルに購入できる。「牛の肥育から販売まで一貫して大切に育てているので、自信を持っておいしいお肉を提供しています」と牧場主の高見進さん。愛情たっぷりに育つ現場をそばに見て安心。おいしさもひとしおだ。



牛舎は音楽を流したり、順番に放牧するなどのびのびとした肥育環境。「わが子同様に手塩に掛けています」と神戸高見牛の生みの親・高見進さん(右)と2代目の純さん。こちらは神戸高見牛を生むメス牛たち。2人が近くへ寄ると顔を擦り寄せたり、牛たちもご主人が大好き。

タレにもこだわり

焼き肉の風味を生かし、よりおいしくするため、研究を重ねて生み出された各店自慢の自家製タレ。次のおうち焼き肉に、どれを使う？

平沼商店

ひらぬましようてん
| 長田区



500ml 630円～

「どんな肉もおいしくする!」と評判の名物タレは、精肉店隣の自動販売機で販売中。「タレだけ買うのを遠慮するお客さんに好評」と店主の平沼さん。みそや砂糖などの多量な材料は、洗濯機で豪快にブレンドしピリッと辛めに仕上げるとか。もみダレにして焼くとまろやかな味に。

▷神戸市長田区川西通4-101-1

☎078-691-0020

午前11時～午後7時(焼き肉は午後5時～午後8時) 日祝休 @なし 道案内/電車→山陽電鉄西代駅から東へ徒歩約4分 車→阪神高速神戸線淡川出口から北西へ約5分

平和園 へいわえん | 明石市



180ml 300円

創業1964年から守り続ける伝統のタレ。「肉と絡んで最後まで残るよう、とろみがあり存在感のある味に」と店長の夏山さん。添加物を使わないため保存は要冷蔵1カ月と短い。1回で使い切れるボトルサイズも◎。豚や野菜にも合うので野菜炒めや鍋の味付けにも。

▷明石市西新町3-9-2-3 ☎078-922-8045

午前11時30分～午後3時、午後5時～午前0時 月曜昼休 @7台 道案内/電車→山陽電車西新町駅からすぐ 車→第二神明道路玉津ICから国道175号線～国道2号線で南へ約15分

あわじ焼肉のたれ

あわじやきにくのたれ | 洲本市



200ml 680円

主役はにおいも辛みも少ない淡路産ジャンボニンニク。地元のみそや玉ネギをベースに、リングや白ワインなどの材料と水を使わず煮詰め、1カ月熟成させる。赤松さんから地元農家の女性10人による「淡路ジャンボにんにくの会」が手づくり。材料が舌に触れるほどの具だくさん。

☎0799-22-4857(赤松)

○淡路ごちそう館御食園 ☎0799-26-1133

○北淡震災記念公園 ☎0799-82-3020

○イングランドの丘 ☎0799-43-2626

○うすの丘大鳴門橋記念館

☎0799-52-2888 ーで販売



つくりたてホヤホヤのウィンナー100g100円(左上)。黒毛和牛を桜のチップでスモークした自家製の桜いぶしハム100g380円(右)。契約牧場で育てた黒毛和牛を玉ネギやニンジンなどの生野菜で漬け込み、オーブンで焼いたローストビーフ・モモ100g480円、ロース100g580円(左下)。



食べてって～!!



その日のオススメ肉は試食で提供されるのでお見逃しなく。ちなみに取材日の目玉は肉厚な牛サーロインステーキ100g700円。



▷神戸市北区長尾町宅原11-2

☎079-562-4641

肉のジャンボ市は土曜の午後1時～午後4時 @200台 道案内/電車→神戸電鉄三田線横山駅から西へ徒歩約10分 車→中国自動車道神戸三田ICから県道95号線～県道720号線～県道17号線で東へ約5分



イトインスペースでは、ビーフカレー400円をはじめ、焼き肉定食などの高見牛を使った食事を。精肉は土・日曜に開催される「土・日曜市」でのみ販売。鮮度抜群のホルモンなども要注目。



高見牛と国産もち豚が6:4の割合の合びき肉に、淡路島産玉ネギを入れた自家製ハンバーグ3個入り798円(右上)。クリーミーな味わいが人気のプレミアム神戸高見牛コロッケ10個入り780円(右下・特売価格)。コロッケとお肉が入ってだしが効いたコク深い高見牛レトルトカレー680円(左上)。コラーゲンたっぷりの自家製牛テールスープ380円(左下)。



▷丹波市市島町勅使1037-4

☎0795-85-4129

精肉販売は土・日曜の午前9時～午後4時、食事は午前11時～午後4時 食事は水曜休 @20台 道案内/電車→JR福知山線市島駅からタクシーで約5分 車→舞鶴若狭自動車道春日ICから国道175号線～県道59号線を経て約8分

丸優 肉のジャンボ市

まるゆうにくのジャンボいち | 北区

あの「三田屋総本家」の自社牧場で、30年程前から毎週土曜に大好評を博している肉のジャンボ市。「地元の人たちに喜んでもらいたいと思って始めましたが、うれしいことに今では遠方からのお客も多いです」と取締役の廣岡政憲さん(写真右)。三田和牛などの上質な精肉の量り売りを中心に、ハムやソーセージやコロッケなど今すぐ食べたくなる加工品もお手頃価格。毎週通うリピーターが多いのも納得!