



MAP D-2 レストランささ木
 青森県三戸郡五戸町下モ沢向 13-162
 TEL 0178-62-6401
 食べられる 馬肉、シャモロックの焼肉

MAP D-2 佐々木精肉店
 青森県三戸郡五戸町下モ沢向 13-129
 TEL 0178-62-2413
 買える 馬肉

MAP A-2 グローバルフィールド直売所
 青森県三戸郡五戸町古館下川原43
 TEL 0178-62-7176
 買える シャモロック焼き鳥、手羽先からあげ
 食べられる シャモロックラーメン、シャモロックプリン等

MAP E-1 小林食堂
 青森県三戸郡五戸町下大町 27-2
 TEL 0178-62-2154
 食べられる 桜鍋、桜井

MAP C-2 柁
 青森県三戸郡五戸町苗代沢 3-434
 TEL 0178-20-0855
 食べられる 馬肉ビザ

倉石エリア コミュニティストア よこさわ
 青森県三戸郡五戸町倉石又重字太田 66-8
 TEL 0178-77-2912
 買える 倉石牛

MAP D-1 新井山精肉店
 青森県三戸郡五戸町横丁 3-1
 TEL 0178-62-3321
 買える シャモロック

MAP D-1 割烹せがわ
 青森県三戸郡五戸町下ノ沢 36-1
 TEL 0178-62-3353
 食べられる 倉石牛を使った料理(要予約)

MAP E-2 レストランアビル
 (五戸総合病院内)

MAP E-1 アビル五戸

MAP C-2 五戸まきば温泉

MAP E-1 尾形精肉店

MAP D-2 旨味家 戸の郷



このほり、
 またはシールが
 あるお店が目印！

三大肉とは？

江戸時代、幕府直下の牧場を有していた五戸町。現在も、酪農や畜産を手がける農家が、きめこまやかな技術で良質な製品を生産しています。

数々の賞を受賞、ブランド牛としてその名を全国に轟かせた「倉石牛」や、市場から名古屋コーチン、比内地鶏と並び高い評価を受けている「シャモロック」、そして町の特産品として長く親しまれている「馬肉」。長い時間をかけつくりだされた高品質な美味しさをご堪能ください。



©東京ハイジ/五戸町五戸町PRキャラクター

おんこちゃんとは？

おんこの木は五戸町の木。おんこちゃんはそのおんこの木の精、のようなもの。いつも友達と一緒。神出鬼没で、おいしいものがあると現れ、おんこちゃんをみかけた人には幸せが訪れる。普段は目を細めて、にこやかに食べ物を前にすると、目をカーッと見開き、野生を解き放つ！いつも坂の付近で消えるらしい。

ガイド 三大肉 ごのへ



馬肉

五戸が誇る
 特産品



馬肉といえば五戸、と言われるほど、青森県内外問わず、高い知名度を誇る自慢の特産品です。別名「桜肉」とも呼ばれ、馬肉の赤身が桜の花を想像させることに由来しているとも。定番のお刺身や焼肉、しゃぶしゃぶもおススメです。低カロリーで低脂肪、低コレステロール、高たんぱく質な馬肉は、栄養価が高いうえに食べても太りにくいことから、ヘルシーで人気があります。また、鉄分が豊富でグリコーゲンも多く含んでいるため、貧血や肝臓にも良いと言われる、健康食品としても優れた食材です。

青森シャモロック

味よし、ダシよし、
 歯ごたえよし！

青森県畜産試験場が、20年の歳月をかけて交配した高品質な地鶏が、青森シャモロックです。全て平飼いで、通常の倍の時間をかけて、じっくりと育てます。肉に含まれるグルタミン酸とイノシンのバランスがとてもよく、肉質も繊細で、奥深く濃厚な味わいのダシの美味さも自慢です。味よし、ダシよし、歯ごたえよしの三拍子揃った青森シャモロックをご賞味ください。



倉石牛

脂身の旨さと良質な
 赤身が自慢！



豊かな自然に恵まれた青森県五戸町倉石。そこで産まれたみちのく青森の銘柄「あおり倉石牛」は、脂身の旨さと良質な赤身、そして絶賛に値するほどの霜降肉の味と香りの絶妙なハーモニーが自慢です。適度な甘みと、口の中でとろけるまろやかさを持ちながら、大自然で育った野趣や奥深い味わいで、平成20年度全国肉用牛枝肉共励会名誉賞を受賞するなど、数多くの受賞歴を持つブランド牛です。