

日本一に輝いたこの味わい。  
注いだ愛情も最上級。

第10回  
全国和牛能力共進会  
(肉牛の部)

内閣総理大臣賞  
受賞



 長崎和牛

出島ぼらいら

グルメガイド



— 知る —



— 食べる —



— 贈る —



# 「出島ばらいろ」を知る

ここがスゴイ！



## 日本一の長崎和牛の1つ！



## 生産者は8戸だけ！

2012年第10回全国和牛能力共進会(肉牛の部)  
内閣総理大臣賞受賞

産肉生理理論に基づく  
こだわりのブランド管理

2012年に開催された5年に一度の和牛のオリンピック「第10回全国和牛能力共進会」で、日本一の称号を手にした「長崎和牛」。「出島ばらいろ」はその一翼を担い、品質の良さが証明されました。



長崎市内8戸の農家だけで生産される「出島ばらいろ」。肉牛の発育にあわせ、産肉生理理論に基づく徹底した飼養管理をすべての農家で実践！少数精鋭だからこそできるブランド管理が、美味しさのポイントのひとつです。



## 肉の旨みを超越！バラ色の美味しさ！

最大の魅力は名前になっているとおり、牛肉本来の鮮紅色(=バラの花の色)、バラ肉が厚いという点、そして何よりもお肉の旨味。味に深みがあり、旨味も強く、それでいてしつこくなく、さっぱりしています。一般的

に霜降りが多く入っている方が高級と言われている牛肉。しかし、霜降りと言われる脂肪にも、それ以外の赤身部分にもそれぞれに味があり、その両方の旨味を追究しながら生産されているのが「出島ばらいろ」です。



科学的な見地からもその「おいしさ」を解明。  
近年の赤身ブームで、さらに「出島ばらいろ」の  
価値が高まる予感大！！

長崎女子短期大学 教授  
農学博士  
橋口 亮 氏

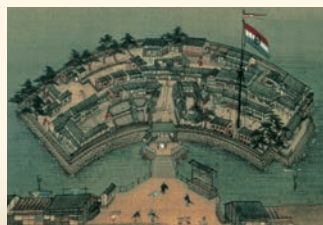
成分からしても「出島ばらいろ」は  
とてもバランスのよいお肉です。

他地域のブランド和牛との成分比較を行った結果、「出島ばらいろ」は肉の旨味に関わる「オレイン酸」のほかにも、赤身の旨味に関わる「遊離アミノ酸」がバランス良く含まれていることが分かりました。



## 長崎・出島が育んだ「牛肉」を食べる文化

江戸時代、出島のオランダ商館員たちは、主にインドで牛を入手し、長崎にやってきました。そして、これらの牛を調理して食べていたとされています。しかし発掘調査では、在来牛(和牛)の骨が多く出土しており、出島では和牛も食べられていたことが判明。当時、彼らが日本人をもてなした際のオランダ正月料理のレシピにも、牛肉の調理方法が残っており、長崎は早くから牛肉を食べる文化を育んできた土地と言えます。



長崎  
和牛

# 「出島ばらいろ」 を食べる

長崎の中心部より、少し離れた場所にある「焼肉 真」。長崎市内でも唯一の「出島ばらいろ」の専門店。「出島ばらいろ」の特徴である脂、赤身、それぞれの旨味を味わうことができる！



## 焼肉 真 (本店・時津店)



### 全国で唯一の「出島ばらいろ」専門の焼肉店

ホルモン販売店や食肉の卸を経験し、多くのブランド牛を食べてきたオーナー岩永年昭さん。「出島ばらいろ」に出会い、その美味しさにほれ込み、始めたのがこのお店。「出島ばらいろ」専門の焼肉店は、全国で「焼肉 真」のみ！



写真は人気メニュー「特選盛り合わせ」の一部。特上ロースやカルビの他にホルモンなど計8種の部位を堪能できる。



#### DATA

##### 本店

📍 長崎市辻町 7-23  
☎ 095-846-3567  
🕒 17:00 ~ 24:00 (LO 23:00)  
📅 不定休 P 5台  
👥 席数 40席



#### DATA

##### 時津店

📍 西彼杵郡時津町野田郷 1159-1  
☎ 095-882-8547  
🕒 平日 17:00 ~ 23:00 (LO 22:30)  
日曜・祝日 17:00 ~ 22:00 (LO 21:30)  
📅 火曜日 P 20台 席数 70席



「生産者の想いを背負っているからこそ、へたなものを出せない!」と語る店長の岩永篤さん。

※写真はイメージですので、実際の数量・メニュー等と異なる場合があります。



# 日本一の味をもっと身近に!!

## YAKINIKU-Rin

焼肉りん 城山店

精肉店直営だからこそ  
味わかる厳選された肉

元・お肉屋さんの顔をもつオーナーが厳選して仕入れた上質な和牛をたっぷり楽しめるお店。「出島ばらいろ」を刺身や焼きしゃぶなど様々な形で味わえる。「美味しい肉を余すことなく味わってほしい」との思いから生まれた「手作り餃子」には豚の脂のかわりに「出島ばらいろ」の牛脂を使用。濃い旨味がけになる人気の一品だ。



モダンな店内は女性客にも人気



希少部位「みすじ」のステーキはオーナーも太鼓判を押す逸品

DATA	
📍 長崎市城山町 5-18	☎ 095-862-0112
🕒 17:00~24:00(LO 23:00) 土・日・祝日 11:30~15:00 (LO 14:00)、17:00~24:00(LO 23:00)	
🚫 火曜日 ※火曜日が祝・祝前日の場合は営業	
🅑 なし	
👥 席数 48席 (最大30名の団体可)	

## ASAKAZE

あさかぜ 鍛冶屋町店

「出島ばらいろ」を  
リーズナブルに楽しめる

ほっこりと和む、木のぬくもりあふれる人気居酒屋<ASAKAZE>。全席掘りこたつ席でゆったりと寛げる。大人数でも少人数でも楽しく過ごせるこのお店に「出島ばらいろ」のステーキが登場! 100gの「出島ばらいろ」を1,500円で食べられるのは何とも魅力的。



全席掘りこたつ席でゆったりと寛げる



「出島ばらいろ」のステーキを気軽に味わえる

DATA	
📍 長崎市油屋町 1-3-2F	☎ 095-829-0303
🕒 17:00~翌1:00(LO 24:00)	
📅 金・土・祝前日 17:00~翌2:00(LO 翌1:00)	
🚫 なし	
🅑 なし	
👥 席数 100席	

## 楽屋 がくや

コース料理の一品に  
「出島ばらいろ」

上質な料理と空間を愉しむことができるお店。鮮度抜群の魚と野菜を扱うこのお店に、「出島ばらいろ」が仲間入り。コース料理の一品として、サイコロステーキが味わえる。長崎名物『鯛の塩釜』や『長崎そっぷ』が味わえるコースもオススメです。



仲間や家族と複数で楽しむ牛サイコロステーキ

DATA	
📍 長崎市油屋町 1-4-2F	☎ 095-818-7115
🕒 17:00~ 23:00(LO 22:00)	
🚫 不定休	
🅑 なし	
👥 席数 60席	

# 「出島ばらいろ」の取扱店が続々登場!!

## 銅座 呑 どうざどん

### 長崎の山海の恵みを 心ゆくまで堪能

県内でも数少ない新鮮な鯨を楽しむお店。地元の旬の素材にこだわるオーナーが選んだ「出島ばらいろ」を200gのステーキで堪能できる。長崎を味わいつくしたい人には「出島ばらいろ」、鮮魚・鯨と長崎の山の幸・海の幸の両方を楽しめるコース(3,780円)がおすすめ。



落ち着いた和の雰囲気漂う店内



銅座 呑 検索



サーロイン1人前(200g) 2,700円

DATA	
📍 長崎市銅座町 14-15-2F	☎ 095-829-3788
🕒 18:00 ~ 24:00	
🗓 休 火曜日	🅑 無し 席数 120席

## 個室 九州素材 郷土料理 和食 八州 思案橋店

### 九州素材を 最高の調理法で

思案橋電停前。味のわかる大人たちが足繫く通う創作和食のお店。九州の食材にこだわった料理の数々を九州各地の銘酒とともに楽しむ。お直しには「出島ばらいろ」のバラ肉。色鮮やかな霜降り肉を目の前で炙ってもらいいただく。その他、ステーキやコース料理でも「出島ばらいろ」が味わえる。



全席完全個室



サツと炙ったバラ肉は口に入れた瞬間に脂がとけ、甘みが広がる

DATA	
📍 長崎市本石灰町 6-3-1F	☎ 095-824-4263
🕒 17:00 ~ 24:00 (LO 23:30)	🗓 休 不定休
🅑 無し	👥 席数 80席 (48名までの個室あり)

## 旬彩 ながや

### 長崎県産の 旬食材にこだわった料理

「出島ばらいろ」の美味しさを最大限引き出した牛鍋。ポン酢はもちろん上五島産矢堅目の塩でシンプルに食しても「出島ばらいろ」の甘味を感じられる一品。ゆったりとした空間で大人な時間を過ごせる。落ち着いた雰囲気のお店。気さくなスタッフがいつも温かく迎えてくれるのも人気の理由だ。



カツオと牛スジの旨みが効いたダシにくぐらせていただく

DATA <2016年11月 移転オープン>	
📍 長崎市万屋町 4-13-3F	☎ 095-827-0077
🕒 17:30 ~ 23:00 (LO 22:30)	
🗓 金・土・祝前日 17:30 ~ 24:00 (LO 23:00)	
🗓 休 月曜日	🅑 無し 席数 60席 (40名までの個室あり)

※写真はイメージですので、実際の数量・メニュー等と異なる場合があります。

## ホテルニュー長崎

1F/テラスレストラン  
ハイドレンジャ

### 優美で繊細な 長崎フレンチを堪能

旬の素材を活かした彩り豊かな本格フレンチが楽しめる。シェフがこだわる肉のうま味を存分に味わえるステーキ(コース1万5,000円〜※要予約)は、ゲランドの塩のほか、マデラソース、マスタードソース、ボン酢の4種類の味でどうぞ。



ホテルニュー長崎



「出島ばらいろ」のステーキ

#### DATA

〒長崎市大黒町14-5 ☎095-828-7226 🕒10:00~22:00  
(ランチ11:00~14:00/ディナー17:00~21:00)  
休なし P有(レストランご利用のお客様は3時間無料)  
席数 72席

## Italian & Sweets

## Muggina ムッジーナ

### 長崎産食材の 特色を活かしたイタリアン

こちらでは「出島ばらいろ」をローストビーフとして提供。鈴木シェフは「肉の脂がサラッとして旨みがあり、軽く味付けしてシンプルに食べるのが一番」と語る。シェフは“長崎のスイーツ王子”と呼ばれ、ドルチェ目当ての客も多い。



ムッジーナ



見た目も美しい「出島ばらいろ」のローストビーフ

#### DATA

〒長崎市鍛冶屋町 5-77 ☎095-895-7647  
🕒11:30~14:00 / 17:30~22:00 (LO21:00)  
金・土 17:00~23:00 (LO22:00) 休 火曜日  
Pなし 席数 30席

## 旬菜だいにんぐ

## Plancha プランチャ

### 厳選素材を使った 鉄板焼をリーズナブルに

大きな鉄板で豪快に焼き上げる「出島ばらいろ」の極上イチボステーキ。本物志向を貫き、美味に対して最善を尽くすのが「プランチャ」のスタイル。鉄板焼ならではの“目で見て、音で感じる”は、焼肉屋とは違う醍醐味を味わえる。品数豊富なお酒とともに極上の味を堪能しよう。



居心地のよい空間



口の中であとろけるイチボステーキ

#### DATA

〒長崎市木屋町 2-10-1F ☎095-826-3777  
🕒18:00~翌 2:00  
休 不定休 Pなし 席数 20席

# 「出島ばらいろ」を自宅で楽しむ



## S 東美 浜町店

地下1階の焼肉、ステーキコーナーで販売。塩コショウして焼くシンプルな調理がオススメ!



## ダンクユー

精肉コーナーでも人気。すき焼きやシャトーブリアンなど、幅広く取り揃えています。



**DATA**

- 📍 長崎市浜町1-22
- ☎ 095-826-0121
- 🕒 9:00～21:00 (地下1階)
- 📅 休 1/1
- 🅐 近隣提携駐車場有



**DATA**

- 📍 長崎市滑石5-1-15
- ☎ 095-856-2105
- 🕒 9:30～21:00
- 📅 休 1/1～2
- 🅐 有

## 肉のマルシン

「お肉博士1級」を持つお肉のスペシャリスト・堀川さんがいる愛され精肉店。

約50年続くこの店は「いいお肉を嬉しい価格で提供したい」という思いから、長崎和牛を一頭買いするこだわりよう。そんな「お肉博士」も認めたおいしさ「出島ばらいろ」をぜひご家庭でもどうぞ!! 高品質を低価格で味わえるそのお肉は、毎週土曜日にさらに大売り出し中!



2017年2月頃、**移転予定**です!!

肉のマルシン  
堀川さん



**DATA**

- 📍 長崎市新大工町5-10 新大工町市場内 (移転予定先: 長崎市新大工町1-12)
- ☎ 095-826-7617
- 🕒 10:00～19:00
- 📅 休日曜・年始 🅐 なし

## 「出島ばらいろ」部位別 おすすめ料理

### ローズ

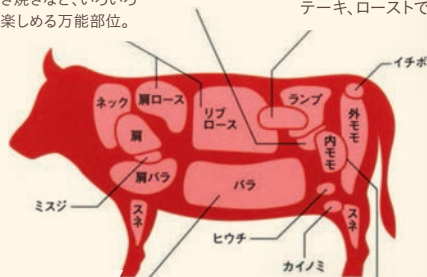
脂が少なく、さっぱりとした味わいと柔らかな食感は、ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼きなど、いろいろ楽しめる万能部位。

### サーロイン

柔らかな肉質。ジューシーな霜降り特徴。ステーキ用の肉として有名です。

### ヒレ

1頭の牛から、約3%しかとれない高級部位。脂肪の少ない上品な味は、ステーキ、ローストで。



### モモ

脂肪が少ない赤みのお肉は、ヘルシーに食べられると近年注目される部位。すき焼き、しゃぶしゃぶ、煮込み料理など、どんな料理にも合います。

### バラ

赤身と脂肪が層となっているため、三枚肉とも呼ばれる部位。焼き肉や煮込み料理に。

※写真はイメージですので、実際の数量・メニュー等と異なる場合があります。

長崎  
和牛

# 「出島ばらいろ」を贈る お土産にも!



## 長崎和牛 出島ばらいろ ローストビーフ

職人が一本一本丹念に味付けをし、「出島ばらいろ」の旨みを閉じ込める製法を用いて焼き上げた逸品。



内容量400g  
五島産矢堅目の塩(50g)付  
賞味期限:冷凍90日  
10,800円(税込)



## 日本一の長崎和牛 出島ばらいろカレー

日本一の長崎和牛の1つ「出島ばらいろ」と長崎特産「茂木びわ」を使用した極上カレー。



内容量200g



### (有)明治屋商店

#### DATA

長崎市上町 2-7  
☎0120-969-221  
🕒10:00 ~ 18:30  
📅休年末年始・盆・第2・4日曜  
🅑無

明治屋ハム出島ばらいろ



### (株)AQUA

#### 長崎ペンギン水族館内 ペンギンショップ

#### DATA

長崎市宿町3-16長崎ペンギン水族館 ☎095-832-0741  
🕒9:00~17:00 📅年中無休  
🅑長崎ペンギン水族館駐車場

長崎駅でも 長崎駅そばアミュプラザ長崎内「すみや」でもギフト用のお肉や加工品を販売中!  
買える 長崎お土産すみや  長崎市尾上町 1-1 ☎095-808-3833 🕒8:30~20:00

## 長崎市へふるさと納税をして 「出島ばらいろ」を食べよう!!

### 長崎市ふるさと納税の謝礼品

ふるさと納税をすると、各地方自治体から特産品が送られてくるのをご存知ですか? 「出島ばらいろ」は、約250品目以上ある謝礼品の目玉の一つです。ご自宅でのお食事や、大切なかたへのご贈答用として、市外へお住まいの知人・友人のかたにもぜひご紹介ください。

※長崎市民のかたは、長崎市へふるさと納税をされても、謝礼品はもらえません。



出島ばらいろロースステーキ  
4枚セット



出島ばらいろ特選ロース  
すき焼き用 700g



出島ばらいろローストビーフ



出島ばらいろカレー3食セット



お申込みや詳しい内容をご覧になりたい方は、  
専用サイトを今すぐクリック!!

ふるさとチョイス 長崎市



お問い合わせ | 「長崎和牛・出島ばらいろ」消費拡大実行委員会  
事務局: 長崎西彼農業協同組合 営農畜産部 畜産課 長崎市元船町 5-1 TEL 095-825-5612

http://dejimabarairo.com/