

# 東京で大人気のお店が青森県産食材を使ったメニューをご用意!

## カルネヤサノマンズ

**熟成肉ブームの火付け役!**  
**メディアにも多数取り上げられる超人気店!**

都内に人気店3店舗を経営する超有名オーナーシェフ。浅草で60年以上続く焼肉店に生まれ、英才教育された肉への目利きと感性に、渡伊経験で磨いたイタリアンの技術をプラス。牛肉の目利きと扱い、熟成肉の製造、調理に関して高い評価を得ている。



オーナー 高山 いさ己氏



西麻布の熟成肉に特化したレストラン「カルネヤサノマンズ」。ドライエイジングのバイオニアである熟成肉卸「さの萬」と共同で2015年開業。多くのメディアで紹介され続けている。

## 羊SUNRISE

**ジンギスカン専門店の最高峰!**  
**希少な県産羊を最高級店の技で楽しめる!**

麻布十番でジンギスカン専門店「羊サンライズ」を経営するオーナーシェフ。日本全国の羊牧場に足を運び、自らの目で羊の飼育環境をチェック。生産者の声を解説しながら接客するスタイルが人気を集め、メディア露出も多数。



オーナー 関澤 波留人氏



国内流通量の0.1%以下と希少な国産羊肉を幅広く取扱い、必ず冷凍されていない肉を使うというこだわりの超人気店。今回はお店同様、部位ごとに羊肉を1枚ずつ目の前で焼く店と同じ「解説付き接客」スタイルで出展。

## 銀座ロックフィッシュ

**日本一美味しいと言われるハイボールがついに!**

銀座で「銀座ロックフィッシュ」を経営。日本一美味しいハイボールとして知られる。また、プライベートで何度も青森を訪れている青森ファンであり、弘南鉄道のハイボール列車には2年連続で参加。店舗では数多くの青森県産食材を使用している。



オーナー 間口 一就氏



冷凍庫で冷やした角瓶(ウイスキー)とグラス、そしてウィルキンソン炭酸。最後の仕上げにレモンビール。それぞれの要素を完璧に組み合わせ、氷なしで作られる名物のハイボール。今回はシェフおすすめのおつまみプレートも共に販売。

## 梅とお肉

**梅干しを通じて「伝える」をプロデュース!**

株式会社BambooCut(バンブーカット)代表。梅干しの魅力を最大限に引き出す企画を多数開催。そのほかにも百貨店や商業施設でポップアップショップ「立ち喰い梅干し屋」や「お茶メデポップなUMECha Shop!」など、梅干しで様々な企画を生み出し、梅干しの魅力を伝えている。



オーナー 竹内 順平氏



2014年夏に渋谷、2015年には京都・大阪・フランス、2016年には梅干しの本場紀州にて「にっぽんの梅干し展」を開催。今回のイベントでは「梅とお肉」を店舗名として、梅干しを漬けた際に採れる「梅酢」を揉み込んだ鶏肉のから揚げを販売。

# あおもり肉(にく)フェス 2019



**お肉とビールで乾杯!!**



## じつは「肉」もすごい! 青森県!!

青森県といえば海産物の宝庫ですが、広大な牧草地と清らかな水が潤沢であることを背景に、質・量ともにインパクトを持った畜産物も豊富です。例えば牛肉、八甲田山麓、十和田湖周辺、下北半島、津軽地域に合わせて90カ所(平成27年度)の公共牧場を擁する青森県。牧場数は全国第3位です。和牛では「倉石牛」や「田子牛」などの黒毛和種のブランドのほか、八甲田山で放牧される日本短角種も首都圏の料理人から高評価。乳用(ホルスタイン)種も、メスの肉が柔らかいことから熟成肉用の素材として注目されています。養豚は八戸港への飼料穀物コンビナートの立地などを背景に飛躍的に発展。「奥入瀬ガーリックポーク」「山崎ポーク」「長谷川自然豚」などの飼料や飼育方法にこだわった銘柄豚肉でブランドینگも進み、県外の飲食店からの引き合いも高まっています。鶏肉は、青森県が独自に開発した地鶏「青森シャモロック」が、国内で唯一宮内庁に納められている地鶏として有名です。

### 「豚」と「りんご」の意外な関連性

弘前市の郊外、りんごの園地とりんご農家の集落が点在している中津軽では、焼肉といえば豚の内臓肉(ホルモン)が主流。各種内臓肉を味噌や醤油ベースの揉みタレに漬け込み、炭火で焼いて食べるのですが、面白いのはテイクアウト専門の精肉店から買ってきて、自宅で焼いて楽しむという点。一般的な精肉店にもホルモンは揃いますが、ホルモンしか扱わない精肉店も少なくありません。そして、ホルモンを専門に扱う人気店がりんご産地の活発な郊外郡部に点在しているということは、津軽ホルモンとりんご農家の暮らしが互いには何らかの関係があるのかもしれない。りんご農家がこよなく愛する「津軽ホルモン」文化は、新たな観光コンテンツとしてのポテンシャルを秘めています。

### 「馬」と「羊」の密接な関係

1100年代末から1200年代初頭にかけて南部氏が入植して以来、太平洋戦争終了時まで、馬の名産地として全国に軍馬を供給し続けてきた南部地方。馬肉食が一般化したのは戦後からで、馬肉の生産量は、熊本県、福島県に次いで全国第3位。五戸町や十和田市の桜(馬肉)鍋や馬刺しは、バラ焼き同様、観光資源にもなっています。家畜の飼育に長けた人が多く、夏が冷涼で冬場に乾燥するという気候条件も合致したため、明治時代以降は高まる羊毛需要を背景に南部地方では綿羊も発展しました。馬肉に長じていた歴史があったからこそ受け継がれた羊肉生産も、青森の食文化を牽引する注目株なのです。

日時 **2019年6月29日(土) ▶ 30日(日)** 各日 **10:00~17:00**

会場 **青森県観光物産館アスパム** ■お問合せ先/TEL.017-735-5311  
1階イベントホール、西側駐車場 ほか

〈オープニングセレモニー〉6月29日(土) 9:45~  
**肉(にく)にちなみ、先着29名様に「南部町産さくらんぼ(佐藤錦)」プレゼント!!**

〈主催〉(公社)青森県観光連盟・アスパムしんこう会



アスパムInstagram QRコード

あおもり肉(にく)フェス 最新情報は こちらからCHECK!!

www.instagram.com /aspm\_official/

同時開催 **ABA 台湾フェア in あおもり**

日時 **2019年6月29日(土) ▶ 30日(日)** 各日 **10:00~17:00**

会場 **アスパム 正面玄関前広場**

**台湾の味をお楽しみください!**

青森県観光物産館 **アスパム**

公益社団法人 青森県観光連盟  
〒030-0803 青森県青森市安方一丁目1番40号 TEL.017-735-5311(代)

PCサイト [www.aomori-kanko.or.jp/web/](http://www.aomori-kanko.or.jp/web/)  
twitter @aspmkanko  
facebook [www.facebook.com/aspam.aomori](http://www.facebook.com/aspam.aomori)

駐車場のご案内

一般駐車場/乗用車200台

- 駐車料金 最初の1時間220円以降1時間毎に200円加算
- アスパムでお買いものをされた方
  - ▷ 2,000円以上で1時間無料、4,000円以上で2時間無料
  - ▷ 10,000円以上で4時間無料

駐車料金の割引サービスは1階インフォメーションで対応しております。必ず駐車券をお持ちください。

※写真はイメージです。※掲載内容は天候等により予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承下さい。※価格は全て税込です。※商品等は数に限りがございます。売切の際はご了承ください。※未成年への酒類販売はいたしません。

※写真はイメージです。※掲載内容は天候等により予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承下さい。※価格は全て税込です。※商品等は数に限りがございます。売切の際はご了承ください。※未成年への酒類販売はいたしません。



# にぐ 肉 MENU

青森県内の人気店や青森県産の肉が勢揃い!!



## 1 羊SUNRISE

東京 麻布十番



階上町産のラム肉を、お客様の目の前で解説しながら焼き上げます!  
青森ジンギスカン (15分).....¥2,000

## 2 肉の博明

〈田子町〉



ブランド和牛「田子牛」を豪快に焼き上げます!  
田子牛シュラスコ〜たっこんにくソース〜 ¥1,000

## 3 新町チキン

〈青森市〉



NY屋台で人気のフードを青森風にアレンジ!  
チキンオーバーライス ¥700

## 4 ミドリヤ

〈青森市〉



地鶏ならではの旨味をご賞味頂ける絶品焼鳥!  
青森シャモロックの手羽先 ¥300

## 5 BIG★smile

〈三沢市〉



ジャマイカ特有のスパイスに漬けてじっくり焼き上げます!  
ジャークチキン ¥500

## 6 ロッキースタンス

〈六ヶ所村〉



おいしいギョウネ〜と!あふれる肉汁ひろがる香り!  
小川原湖牛串焼き 1日限定70本 ¥500

## 7 アピタニアジャーキーファーム

〈鯉ヶ沢町〉



肉フェススペシャル! サーロインステーキ!  
ジャーキービーフステーキ(ロース) 1日限定40食 ¥1,000

## 8 梅とお肉

東京 目黒



梅の専門家が作る県産梅酢と鶏肉を使用した絶品から揚げ!  
梅酢のからあげ ¥500

## 9 カルネヤサノマンス

東京 西麻布



肉のスペシャリストが手掛ける短角牛のビーフカツレット!  
パルミジャーノビーフカツレット ¥1,200

## 10 バイエルン

〜ソーセージ&ドリンク〜



本場ドイツの香辛料を使ったソーセージ!  
ドイツソーセージ各種 ¥600〜



生ビールなどアルコールを各種揃えています。お肉とお酒で乾杯しましょう!  
アルコール各種 ¥500〜

## 11 からあげ専門店 鳥くん

〈むつ市〉



コチュジャンベースの甘辛いたれをかけた絶品!  
ヤンニョムチキン(骨付きモモ肉唐揚げ) ¥300

## 12 OIRASE Brewery

〈十和田市〉



雄大な自然がはぐくんだ「水」で作ったビールをご賞味下さい。  
奥入瀬ビール ¥500

## 13 燻製専門店 トパーズ

〈弘前市〉



29日のみ  
しっかりした煙の香りをお楽しみください!  
スモークベーコン ¥500

## 14 ほっこりごはん屋 輔-tasaku-

〈青森市〉



カリッとジューシー! 自慢の油淋鶏です。カラフルなクリームソーダもご用意!!  
油淋鶏(ユウリンチー) ¥600  
クリームソーダ 各種 ¥600

## 15 大盛りバカの店 もりもり弁当

〈青森市〉



ラーメン「康家」のスーパーストックを使用したトンブリです!  
厚切りチャーシュー丼 煮干しだれ ¥600

## 16 銀座ロックフィッシュ

東京 銀座



日本最高峰のハイボールをご賞味下さい。  
角ハイボール ¥600  
おつまみプレート(盛り合わせ) ¥800

## 17 ドリンクや



ドイツのビールやワインなど各種ドリンクを取り揃えています!  
ドリンク各種 ¥500〜

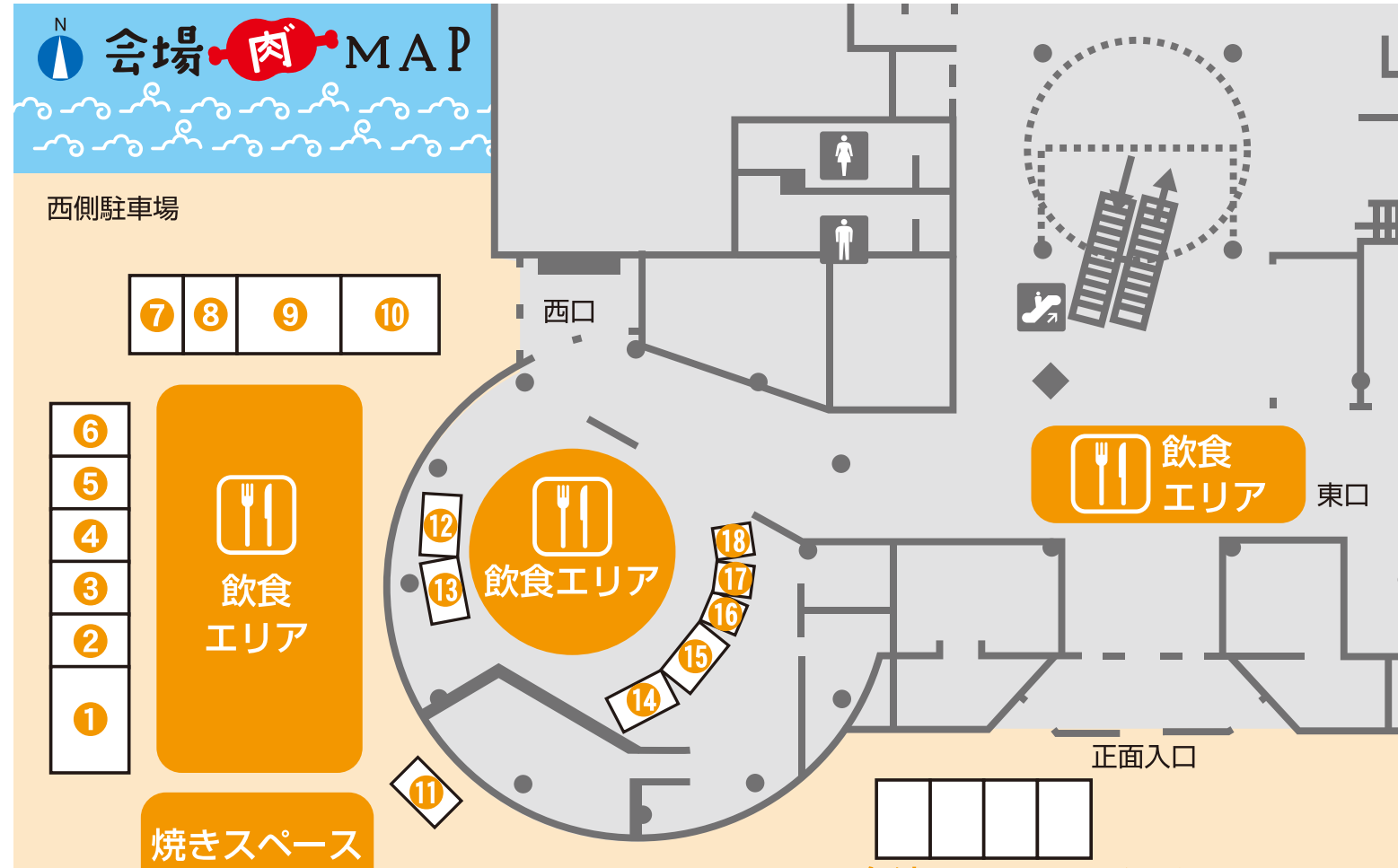
## 18 ホルモンや



1日限定100組様! /  
自分で焼いて楽しもう!  
①お店でホルモンを購入  
②外の「焼きスペース」へ  
③バーベキューコンロで焼いて召し上がれ!  
藤崎町 ホルモンショップ あっと  
ミックスホルモン(塩) ¥350  
豚サガリ(塩) ¥350  
鳥クビ肉(塩) ¥350

### アスパム ショップ情報

<b>アスパム物産</b> 「スタミナ源たれ」 試食販売&活用術の紹介 6月29日(土)〜30日(日) 9:00〜16:30 定番のスタミナ源たれを焼肉(予定)で試食提供。その他、たれ商品の活用術をご紹介します。 <b>JF青森漁連 アスパム直販店</b> 「青森はたてバター棒」プレゼント 6月29日(土)〜30日(日) 9:30〜18:30 3,000円(税込)以上お買上げのお客様、各日先着50名に1個プレゼント!	<b>青森県地場セレクト</b> 焼き菓子屋corieの 限定商品を販売 6月29日(土)10:00〜 ※無くなり次第終了 <b>十和田バラ焼きのタレ</b> 肉フェス特別価格 6月29日(土)〜30日(日) 青森のB級グルメとして人気の「十和田バラ焼き」を家庭で食べることが出来るタレを肉フェス特別価格で販売! 2本セット (通常)¥864のところ..... ¥798	<b>郷土料理 みちのく料理 西むら</b> 青森県産のお肉と ご当地グルメを食べよう! 6月29日(土)〜30日(日) 11:00〜20:30 ●「青森シャモロック丼」を各日20食限定で販売。 ●「バラ焼き」のお肉を10%増量! ●「桜姫鶏から揚げ」を1個増量!	<b>ラウンジセンチュリー</b> 第2回タピオカドリンク祭 6月29日(土)〜30日(日) 10:30〜16:30 タピオカドリンクを販売! おいりバフェ(タピオカ入)もあります。 <b>あおもり北彩館 アスパム店</b> 肉フェス限定「アフォガード風ソフトクリーム」販売 6月29日(土)〜30日(日) 9:00〜19:00 ボンサープの濃厚ソフトクリームを使用したアフォガード風デザートです。	<b>Sweets Factory pampam</b> 肉フェス限定「ミートパイ」販売 6月29日(土)〜30日(日) 9:00〜 ※無くなり次第終了 牛豚合いびき肉を使用し、デミグラスソースで味付けしました。
--	---	---	--	--



※写真はイメージです。※掲載内容は天候等により予告なく変更になる場合がございます。予め、ご了承下さい。※価格は全て税込です。※商品等は数に限りがございます。売切の際はご了承ください。※未成年への酒類販売はいたしません。