



焼肉店  
だらけの  
大津町



ドライブでも!  
列車でも!

くまもと

# 肉LOVE



「肉LOVE」エリア攻略ガイド



あか牛  
料理の  
南阿蘇村



炭火、  
鉄板焼きの  
高森町





# 焼肉LOVEすぎ!

👉  
P3~4で  
紹介

## 大津町 *Ozu*

食べ放題から牧場直営など  
町を歩けば焼肉店にあたる

カライモのみならず、牛をはじめ豚、鶏、馬の畜産が盛んな上、牛の競りを行う熊本最大の家畜市場があるなど、お肉との関わりが深い大津町。そのためか、国道57号を中心に焼肉店も実に多い。食べ放題チェーンから黒毛和牛牧場の直営店、地元で愛される居酒屋系などジャンル、スタイルもさまざま。

▲特製の醤油ダレに漬け込んだ名物の「つば焼きカルビ」/味の太津屋

▲サシの入った部位「サブトン」を焼きしゃぶで堪能/炭火焼肉 緑花

◀「和牛焼肉 LIEBE」では自社牧場ブランド黒毛和牛・和奏(かなで)牛を用意

▲大津町はもちろん、県内の特産品も揃える「道の駅大津」

2023年7月  
南阿蘇鉄道  
全線運転再開

ドライブでも!  
列車でも!

2021年に開通した新阿蘇大橋。2023年には南阿蘇鉄道も全線運転再開し、あわせてJR豊肥本線への乗り入れも開始。車・列車どちらの旅でもアクセスしやすくなった。



▲全長525m。展望休憩所も備えた「新阿蘇大橋」

▶南阿蘇鉄道のシンボル、赤い「第1白川橋梁」



▲合格、必勝祈願のパワスポ「上色見熊野座神社」



高森町  
*Takamori*



▲毎分60トンの清らかな水が湧く癒しの世界「白川水源」

九州のど真ん中



# ようこそ!

# 肉LOVE

## エリアへ!

ブランド肉が産地価格で味わえるよ

多彩なブランド肉が味わえる九州。中でも新阿蘇大橋の開通と南阿蘇鉄道の全線運転再開でより行きやすくなった熊本県の大津町、南阿蘇村、そして高森町は美味しいお肉を味わえる、買える、育てもする、九州いちの肉LOVEエリアなのだ!



# あか牛料理LOVE!

👉  
P5~6で  
紹介

## 南阿蘇村 *Minamiaso*

焼肉、ステーキ、麺類など  
多彩に味わえるあか牛の郷

緑いっぱいの南阿蘇村は熊本県が誇るブランド牛「くまもとのあか牛」の産地であり、のどかなロケーションを楽しみながら特産のあか牛が味わえる飲食店も多い。しかも焼肉からステーキ、カレー、ハンバーグ、おそばなど、多彩な分だけお楽しみもいっぱい!



▲「あか牛の館」では希少なシャトーブリアンも

### 「くまもとのあか牛」ってどんな牛?



阿蘇地域の広大な草原の中、ストレスフリーで育った褐毛和種(あかげわしゅ)の和牛。赤身が多い中、適度に脂肪分も含む肉質は、甘みと旨み、柔らかさが特徴。ヘルシー牛ということから近年、人気が高まっている。



▲ジューシーで肉々しいあか牛のハンバーグ/フレール

# 炭火・鉄板焼きLOVE!

👉  
P7~8で  
紹介

## 高森町 *Takamori*

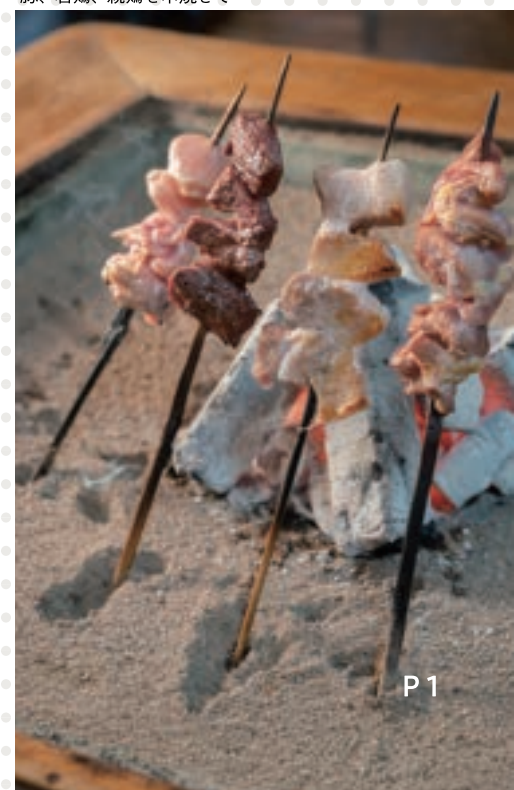
名物の田楽料理で活躍する  
炭火の遠赤外線で見み倍増

高森町といえば囲炉裏で楽しむ田楽料理が有名。田楽味噌と共に欠かせないのが炭火。炭特有の香ばしさをまとうせながら外側はカリッと、内側は水分、旨みを逃さず蒸し焼きのようにジューシーな仕上りに。そんな炭火焼きが自慢のお店のほか、分厚い鉄板や溶岩プレートで攻めるところも。そう、高森町は肉LOVEな上に、焼き方な町なのだ!



▲馬肉にとらを炭火で熱した溶岩プレートで/山見茶屋

▼高森田楽保存会では牛、豚、若鶏、親鶏を串焼きで



P1

肉LOVEエリアならではの  
ボリュームあか牛丼たち

あか牛料理の中でも手軽でボリュームいっぱい、しかも映えるあか牛丼は大人気。肉LOVEエリアにもステーキ系やメガ盛系、さらにローストビーフ盛系など、さまざまなあか牛丼が登場中。中でもおすすめ8丼をご紹介します!

掲載の情報は2024年6月時点の情報です。営業時間や休業日など、店舗により変更の可能性があります。お出かけ前に必ず最新情報をご確認ください。



南阿蘇鉄道沿線エリアの観光情報はココからチェックを。





**Menu**  
焼きしゃぶ上コース  
2035円

**Menu**  
スペシャルなべしま  
ランチ 1680円

**Menu**  
和牛華檀コース  
5700円 (予約価格5300円)  
※10月現在の価格

**Menu**  
わいわいコース  
(110分食べ放題※LO90分)  
大人3300円、中学生2700円、  
小学4~5年生2100円、小学1~3年生1500円、  
幼児(4歳以上)800円

**地元に愛され12年。A5等級黒毛和牛使用の七輪焼肉**  
**炭火焼肉 縁花** ◎えんか

主に九州産のA5等級黒毛和牛の多彩な部位が、炭火焼きで楽しめる人気店。常連の多くが焼きしゃぶコースを注文する。口に入れた瞬間にとろけだし、肉汁とおろしポン酢が絶妙に絡み合う。店主の細かな包丁入れが入った多種の牛ホルモンも名物。

☎096-285-6100 熊本市東区大津町大津1207-15 17時~22時 (LO21時15分) 休日、年末年始 3台

**三世代で楽しめるお得なセットから食べ放題まで**

**焼肉なべしま 大津店**

やわらかいハラミを使用した「なべしまカルビ」で人気の焼肉なべしまも、大津町で展開。お一人様でも楽しめるセットメニューのほか、サラダバーとソフトドリンクが付いた2時間食べ放題プランも大人4000円(女性)~7000円の3タイプあり。

☎096-294-0020 熊本市東区大津町大津1207-15 11時~22時 (LO21時30分) 12/31 60台

**4つの食べ放題コースで「満腹」に勝る「満足」を**  
**焼肉桶の家 大津店**

お手頃な「わいわいコース」でも選べる品数は40品以上という充実ぶり。多彩な手作りサラダやビビンバ、キムチ、スープ、フルーツ、さらにソフトクリームも食べ放題のサラダバー&ビュッフェも大評判。

☎096-293-8929 熊本市東区大津町大津1207-15 11時~22時 (LO21時30分) 12/31 34台

▲3大名物の厚切り牛ステーキ、大判ロース、1本ホルモンも食べ放題



▲57号の熊本方面沿い。阿蘇方面側からの右折不可

▲おろしポン酢とわさびをお肉でロールしてバクッ!



▲4つの部屋とカウンターのみの小さなお店

▲大きめにカットされた焼きしゃぶ上コースを卓上の七輪コンロでさっと炙る



**黒毛和牛、あか牛の味比べも楽しめる精肉店直営焼肉店**

**炭火焼かくや**

店内は全て掘りごたつ式の個室タイプ。黒毛和牛、あか牛の各部位、馬刺などの単品のほか、3種類の食べ放題プラン(大人1名3280円~6980円)も用意。

☎096-293-2393 熊本市東区大津町大津1188-3 18時~22時 (LO21時30分) 18台



▲ライトUPに浮かぶ重さ700kgの櫻看板が目印



▲馬肉の盛合せ赤身980円、特上霜降り1480円

▲奥のキムチ盛合せ690円、大根じゃこ入りサラダ700円

**Menu**  
黒毛和牛Aステーキ 3980円  
阿蘇のあか牛ロースステーキ 3980円



**焼肉LOVE店9**

熊本市と阿蘇を結ぶ国道57号を走ってみれば、あつちに焼肉こっちにも! 大津町の方はほんとに焼肉が大好きなご様子。中でも人気の7店、焼肉店じゃないけど肉LOVERSが集まる2店を、推しメニューと共にご紹介。

▲上からサブトン、赤身、特上三角カルビ、シンシン、クラシタ、カメノコ。階下にサーロイン/2人前

**農林水産大臣賞を4度受賞老舗牧場渾身のブランド牛和牛焼肉 LIEBE** ◎リーベ

美しいサシが生む芳醇な香りと甘み、舌触りが特徴の「和奏(かなで)牛」を育てる帆布畜産の直営店。至極の和牛の希少部位を含む7品を階段盛りにした「和牛華檀コース」は、焼くのを躊躇する程の華やかさ。

☎096-294-2911 熊本市東区大津町大津1207-15 11時~15時、ディナー平日18時~22時、土日祝17時~22時 18台



▲分厚い網のロースターで焼いたら海塩、特製醤油だれなど7つの味で



▲和室、テーブル席込みで110席

**「うちの自慢はここにあり!」黒毛和牛がこの安さで食べ放題**  
**味の天津屋**

豪快な黒毛和牛「牛の一本焼き」で地元の話題店。タレの醍醐味、甘辛ダレで最後までおいしさを楽しめる。名物の「牛の一本焼き」「壺付けカルビ」「厳選黒毛炙りカルビ」など、黒毛和牛食べ放題の「大津屋コース」を堪能あれ!

☎096-293-4759 熊本市東区大津町大津1487-1 11時30分~23時(LO22時30分)、平日ランチは11時30分~14時(LO) 12/31、1/1 50台



▲サラダ、自家製黒毛和牛カレー、ホルモン煮込みなど食べ放題

**Menu**  
大津屋コース  
(120分食べ放題)  
4387円

**焼肉じゃないけど肉LOVEなココも!**

**ステーキの種類が豊富! 1kgサイズのステーキも人気**  
**すてーきステーキ**

「今日がたっぷり肉気分!」に相應るステーキ専門店。各ステーキは種類が豊富で、最低200g~1kgまで100g刻みで選べる。中でも厚み1cmを超える「厚切り牛タン」は食べ応えあり!

☎096-293-8877 熊本市東区大津町大津215-2 Sビル1階 17時30分~22時 (LO21時30分) 18台

**Menu**  
厚切り牛タン (200g) 2178円



▲サラダ+菊池米ご飯とのセットは330円増

▲肥後大津駅南口から徒歩1分、肥後銀行大津店前

**Menu**  
あか牛ステーキカレー (サラダ付き) 2480円

▲道の駅大津に隣接。物産館側からも入店できる  
**まさに盆と正月!あか牛の牛すじカレーステーキのせ!**

**あか牛レストラン 肥後郷土料理よかよか**

自社牧場の「あか牛 甲誠牛」料理専門レストラン。名物のあか牛丼と並び、あか牛の牛すじたっぷり、しかもステーキものったステーキカレーが人気。



▲ロゼ色のあか牛ステーキ100gが乗る  
☎096-294-1839 熊本市東区大津町大津引水759 (道の駅大津内) 10時~18時 (LO17時30分) 1/1 109台



**Menu**  
極上盛り(2~3名様) 8250円  
※内容は入荷状況で変更あり

**あか牛の特選部位に厚切り牛タン、馬肉、地鶏の肉祭り**  
**肉酒屋 おんのか**

こだわりの日本酒やテキーラなどの酒類はもちろん、気軽にいい肉が味わえると評判の居酒屋。よりいい肉!をご所望ならサーロインや上ロースなどのあか牛部位を中心とした盛合せ「極上盛り」を。



▲旧57号の大津バイパス沿い  
☎096-293-8125 熊本市東区大津町大津965-6 18時~23時 (LO22時) 12/31~1/3 5台

▲取材時は国産牛タンや地鶏のせせりも登場





Menu  
あか牛ステーキ 2200円

特製の刻み生姜と玉葱入り  
醤油ダレを絡め、ご飯にオン!  
かまど

店名は店内から望む御電門(おかまど)山から。「赤牛ステーキ」は食べやすい大きさにカットした肩ロースを使用。ステーキにかかった特製ダレで、熱々のかまど炊きご飯も加速。



▲大通りから細い道へ入る  
☎0967-62-8110 熊本県阿蘇郡南阿蘇村中松3890-4 営11時30分～14時(LO) 休月、金 10台



Menu  
あか牛付きセット 1人前3500円



あか牛のロースとカルビを含む13種盛りの焼肉セット  
焼肉居酒屋 中島商店

地元で人気の焼肉居酒屋。あか牛はもちろん、いろいろなお肉も味わいたい!という人におすすめのセット。お肉+さっぱりキャベツにキムチ、枝豆、デザートのアイスも付いて3500円は破格!

☎0967-67-0366 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陰158-5 営17時30分～22時(LO21時30分) 休水 125台

▲あか牛の他、牛タン、ハラミ、上ミノ、鶏のせせりにトントロなどのお肉が12種/写真は2人前



Menu  
蔵定食 3630円

あか牛サーロイン&希少部位  
さらに鶏肉、馬肉もジュ〜!

▲1人1台のできたてのかまど飯も用意

白水乃蔵

店内は往年の昭和スターたちのレコードがビッシリ!人気の「蔵定食」はあか牛サーロインやテンマルなどの希少部位のほか、鶏肉、さらに馬の中落カルビにあたる馬ひもも炭火焼で味わえる。



▲白川水源まで徒歩5分  
☎0967-62-2636 熊本県阿蘇郡南阿蘇村白川445-1 営平日11時～15時(LO)、土日祝11時～18時(LO) 休木 12台



▲店内から広い芝生広場と阿蘇の山々が一望

あか牛の甘みを引き立てる赤酒入り和風醤油ソース  
山の洋食屋 フレール

180gのどっしりハンバーグは、あか牛の館の南阿蘇産あか牛のミンチと玉葱のみ。香ばしく仕上げたところに、熊本が誇る旨み特徴の赤酒入りの醤油ソースを。合わせるご飯も白米と玄米から選べる。

☎0967-67-0888 熊本県阿蘇郡南阿蘇村久石2839-3 営11時～15時(食材がなくなり次第終了) 休木(祝日は営業) 120台



Menu  
阿蘇あか牛カツサンド シャトーブリアン 5000円

▲あか牛カツの衣にしみた阿蘇トマトやフルーツなどをベースにした特製ソースも絶品!



▲テイクアウト用のボックスもオシャレ



▲購入した商品を即味わせるパラソル席もある

激レアなシャトーブリアンを美しく美味しくカツサンドに  
Italiasso ◎イタリアン

阿蘇の食材を活かしたテイクアウト専門イタリアンのスペシャリティ。あか牛のサーロイン(3500円)、ランプ(2500円)で仕込んだカツサンドもあるが、口に入れた瞬間にとろけるシャトーブリアンカツは別格!感嘆もひとしお。

☎090-9492-8005 熊本県阿蘇郡南阿蘇村下野451-1 営11時～16時 休不定休 15台

▲お箸でも切れる柔らかさのヒレ肉の王・シャトーブリアンを120g



Menu  
ヒレステーキ定食 5000円



▲焼肉、ステーキにはサラダ、自家製キムチ、スープ、ご飯、デザートも

南阿蘇エリア産あか牛限定希少部位も驚きの価格で!  
あか牛の館

西原村、南阿蘇村、高森町の8農家から一頭買いしたあか牛のみを扱う精肉店直結の焼肉店。人気のヒレステーキも1頭から600gほどしか取れない希少部分・シャトーブリアンを惜しげもなく、しかもかなりお得に!

☎0967-67-0848 熊本県阿蘇郡南阿蘇村久石2815 営11時～16時(LO) 休不定 250台



Menu  
あか牛そば 1000円

▲根菜とあか牛の旨みが溶け込んだスープをちゃんぽん麺で味わう

あか牛とオーガニック根菜 たっぶりのヘルシーそば

南阿蘇オーガニックカフェ ASOBIO ◎アソビオ

南阿蘇産オーガニック野菜とあか牛を活かした多彩なメニューを用意。2021年に新登場のあか牛そばは、里芋、レンコン、ごぼうなどの根菜類とごろごろのあか牛がたっぷり。ペット同伴での利用可。



☎0967-67-3118 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陰546-4 営10時30分～17時(LO16時30分) 休水、木(祝日の場合は営業) 10台

▲駐車場は店舗の裏側にあり



# あか牛 LOVE 店9

のんびり草を食むあか牛の姿をあちこちで見る南阿蘇村。あか牛の存在がより身近なだけに、村内のホテルや飲食店、立ち寄り温泉施設では焼肉はもちろん、さまざまな料理スタイルであか牛の可能性をアピール。中でも注目はこの9軒!

自社牧場育ちのあか牛仕様 +200円で温泉も楽しめる  
あそ火の山温泉 どんどこ湯

阿蘇でも珍しい緑白色の湯が楽しめる立ち寄り温泉施設内のお食事処。阿蘇の牧場で育てたあか牛を使用ということもあり、リーズナブルに味わえる。

☎0967-35-1726 熊本県阿蘇郡南阿蘇村下野135-1 営11時～21時(LO20時、ランチは～14時) 休なし 50台

▶ご飯、吸い物、サラダバー、ヨーグルトも付く



Menu  
あか牛ステーキセット 3000円～

▲肉使用。ローソクで調理。トッピングも豊富



Menu  
あか牛ランチステーキコース 4950円



▲広々とした店内からは南阿蘇の山も一望

やわらかさと味わい深さに悶絶!あか牛の「ランチ」  
minaaso マルデン ◎ミナアソ

「ランチ」とは、ランプ、イチボとも呼ばれる牛のおしり部分にある脂肪が少なくきめも細やかな希少部位。そのやわらかさと風味を160gの厚切りカットの炭火焼で堪能。山わさび、岩塩、海塩、特製ソースでどうぞ。

☎0967-65-8557 熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陽5277 営11時、12時、13時、18時スタートの予約制 休水、日の18時～ 15台

▲南阿蘇産のあか牛のローストビーフを含む6種の前菜、季節のスープ、自家製ミルクパン、ドリンクデザート付き





地鶏の炭火焼きも田楽も  
食べたい!を叶える定食

月廻り田楽

絶景温泉「月廻り温泉」のお食事処。人気の月廻り定食は豆腐、里芋の田楽とヤマメの塩焼き、さらに鹿児島産地鶏の炭火焼きも味わえる充実内容。これにこんにやくの田楽(250円)まで付けたら、もう思い残すものなし!

☎0967-62-1532 熊本市阿蘇郡高森町高森3016 11時~19時 休火、12/31、1/1 30台

Menu  
月廻り定食  
2000円

▶ 囲炉裏は8つ。そのうち5つが掘りごたつスタイル



▲最初に田楽串を刺し、炙っている間に網で地鶏を焼こう



Menu  
あか牛鉄板ステーキ 2200円

A3~5等級のあか牛を使用  
ステーキも熱々の牛型鉄皿で

旨乃蔵 ◎うまのくら

古き良きアメリカン60'sが流れるお食事処。しかし、メニューの多くが地元のあか牛料理。人気のステーキは熱々の鉄皿で登場し、更なる焼き加減の調節もOK。

☎0967-62-2050 熊本市阿蘇郡高森町高森2814 11時~15時、18時~20時 休木 30台



▲赤い暖簾が目印。右隣で乗馬クラブも営む

名物は田楽料理  
だけじゃない!

高森町

▶あか牛の肩ロース肉を1人前170gという食べ応えのある量で用意

炭火・鉄板焼き  
LOVE 店8

伝統の田楽料理が味わえるお店が多い高森町。里芋やこんにやくに限らず、あか牛や地鶏などが炭火焼きで楽しめる。さらに分厚い鉄板や溶岩プレート焼きなど、「焼き方重視!」な肉LOVERSにおすすめの8軒。



Menu  
赤牛の耕焼定食  
3690円

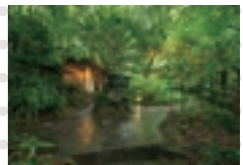
200年越えの古民家の囲炉裏  
あか牛がのる鉄板を炭火が炙る

高森田楽の里

雑木林に囲まれたかやぶき民家の囲炉裏で味わう田楽料理の店。農作業で使う鋤を利用した耕焼スタイルで、あか牛を香ばしくジュシーに。前菜の生揚げ、具沢山な澄まし仕立てのたご汁も絶品。

☎0967-62-1899 熊本市阿蘇郡高森町高森2685-2 3月下旬~11月の平日11時~19時(LO)、土日祝10時~19時30分(LO)、12月~3月中旬の平日11時~17時(LO)、土日祝10時~18時30分(LO) ※LO以降は予約のみ受付 休なし 70台

▲お肉は醤油、味噌ダレ、粗塩、自家製ゆず胡椒で



▲周囲の木々に暮らす野鳥のさえずりも楽しめる

1人前200g分のたっぷり  
あか牛リブロースの炭火焼き

高森田楽村

阿蘇五岳の1つ根子岳を望む築100年以上の古民家を活かした田楽料理店。あか牛の炭火焼きはロース定食、カルビ定食(2400円)があるほか、単品で赤鶏、ホルモンメニューも用意。

☎0967-62-1327 熊本市阿蘇郡高森町上色見814-2 11時~18時、17時以降は要予約 休不定 50台



▲お肉は予め食べやすくカット。焼き過ぎ厳禁!



▲3卓がバリアフリー対応



Menu  
阿蘇のあか牛  
ロース定食 3900円

▲焼野菜、小鉢、漬物、高菜飯、伸ばしだご入りのだご汁が付く



Menu  
定食 2200円

▲親鶏肉は大ぶり登場。じっくり焼いたらハサミで食べやすいサイズに

秘伝のタレをまぶした  
親鶏肉が炎の中で焼き躍る!

鶏炭火焼 らくだ山

メニューは歯応えのある国産親鶏肉で味わう炭火焼き定食1本勝負!しかもお肉は1人前300gとボリューム。秘伝のたれ味で味わうもよし、卵かけご飯用に用意されている平飼鶏が生んだ新鮮卵と絡めるのも、またよし。

☎0967-62-0084 熊本市阿蘇郡高森町高森2693-4 平日11時~17時、土日祝10時30分~17時(共に16時受付終了) 休水 30台



▲焼野菜、生卵、南阿蘇村産米ご飯、漬物、山菜入り味噌汁が付く



熱い溶岩の上で香り立つ  
ニラと馬肉の中落ちカルビ

山見茶屋 高森本店

阿蘇の山々と街並を望む高台にある田楽裏料理の店。看板料理は「馬肉の溶岩焼」。炭火で熱した溶岩プレートに馬肉の中落ちカルビ「馬ひも」とにらを香ばしく焼き、店内販売もする特製の「馬かたれ」で味わう。また馬肉をあか牛に変更することも可能。

☎0967-62-3100 熊本市阿蘇郡高森町高森3628 11時~17時(LO16時) 休水、木、他不定 40台

▶小鉢2品、自家製漬物、特製のだご汁も付く



Menu  
馬肉溶岩焼  
梅定食 2000円

ニラの香りと甘み、食感が馬肉焼きとベストマッチ



▲高台の白い家屋が見印

串に刺した牛、豚、若鶏、  
親鶏を炭火前でじっくりと

高森田楽保存会

1960年の創業以来、郷土料理「高森田楽」を守り続ける老舗。定番コースの「高森田楽コース」3000円と共にぜひ味わいたいのが、一本ずつオーダーできる牛、豚、若鶏、親鳥の串焼き。炭に炙られ立ち上る煙と香りがたまらん!

☎0967-62-0234 熊本市阿蘇郡高森町上色見2639 4月~11月は11時~17時(LO16時。GWとお盆は10時~17時)、12月~3月は11時~16時(LO15時) 休火、水 15台

▶明治の雰囲気を残す和室に囲炉裏テーブルを配置



▲元診療所を利用。春先は庭に椿の花も咲き乱れる



左から若鶏、牛、豚、親鶏の串焼き。牛串用に自家製の醤油だれもあり

Menu  
牛炭火串焼き 980円  
豚バラ炭火串焼き 720円  
親鶏炭火串焼き 680円  
若鶏炭火串焼き 650円







南阿蘇村 1日10食! その日イチの  
厳選ロースのステーキ丼

あか牛の館

精肉店の直営レストランならではの逸品。温泉卵は好きなタイミングでお肉と絡められるよう別皿に。モモ肉などの赤身部位を使用した「あそ望のあか牛丼」(2500円)もあり。

☎0967-67-0848 熊本市阿蘇郡南阿蘇村久石2815 営11時~16時(LO) 休不定 定250台

Menu  
あそ望の  
ステーキ丼 3500円

▲ステーキにのった薬味類のバランスも◎

南阿蘇村 赤身の旨み+柔らかさも堪能  
ローストビーフ的あか牛丼

白水乃蔵

ステーキや炙り焼きを乗せたあか牛丼が多い中、こちらはあか牛のランイチにゆっくり火を通し、旨みを閉じ込めたローストビーフを使用。やわらかなローストビーフとご飯の間を取り持つあか牛の肉みその存在も素晴らしい!

☎0967-62-2636 熊本市阿蘇郡南阿蘇村白川445-1 営平日11時~15時(LO)、土日祝11時~18時(LO) 休木 定12台



▲店内には昭和の歌手のレコードジャケットもいっぱい



Menu  
あか牛丼 2200円

▲ローストビーフは味噌ベースのこってりダレで。野菜スープ、お漬物も付く

南阿蘇村 秘伝のだし醤油をベースに  
肉みそなどの薬味で4味変

南阿蘇オーガニックカフェ ASOBIO

丼いっぱいあか牛をまずは本まぐろとイリコの旨みも感じる「秘伝のだし醤油」味で堪能、その後、温泉卵、あか牛肉みそ、わさび、ゆず胡椒で味変。あか牛だして仕込んだ具沢山あか牛だご汁も絶品!

☎0967-67-3118 熊本市阿蘇郡南阿蘇村河陰546-4 営10時30分~17時(LO16時30分) 休水、木(祝日の場合は営業) 定10台



▲阿蘇の山々とのどかな田園風景も一望



Menu  
スペシャルセット 2400円

▲あか牛だご汁にはオーガニック米粉で作っただごも

南阿蘇村 赤ワイン入り醤油ダレと  
大根おろしでさっぱり

かまど

柔らかなあか牛もも肉の炙り焼きを赤ワインの風味あふれる特製醤油だれ、本わさび、大根おろしと共にさっぱり味わえる一杯。女性でもべろりと平らげられる程よい量も人気の秘密。

☎0967-62-8110 熊本市阿蘇郡南阿蘇村中松3890-4 営11時30分~14時 休月、金 定10台

▶店内からは店名の由来になった御電門山も一望



Menu  
あか牛丼セット 2000円

▲揚げピーマンの食感とコクが程よいアクセントに。サラダみそ汁付き

大津町

南阿蘇村

高森町

注目の肉LOVEエリアのあか牛丼8

阿蘇エリア発祥のブランド牛「くまもとのあか牛」。その代表料理といえば、ロゼ色のお肉がどんぶり上で花開く「あか牛丼」。先に紹介した大津町、南阿蘇村、高森町の肉LOVE店にも個性あふれる品々がオールシーズンで満開中。

MAPはP3、6、8を参照

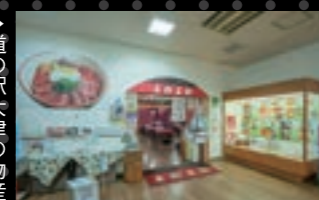
大津町 濃厚なしぐれ煮ものった  
自社牧場あか牛の炙り丼

あか牛レストラン  
肥後郷土料理よかよか

ビール粕などを加えた独自飼料を与え、一般的なあか牛より4カ月長く飼育。丹精込めて育てた「あか牛 甲誠牛」が持つ柔らかな肉質を存分に堪能できる一杯。同料金のあか牛焼肉丼、ローストビーフ丼のほか、ステーキ丼2400円も人気。

☎096-294-1839 熊本市菊池郡大津町大津引水759(道の駅大津内)。営10時~18時(LO17時30分) 休1/1 定109台

井館と直結。大津の物産などステーク



Menu  
あか牛丼 1980円

あか牛+大葉の下のあか牛肉みそ、温泉卵、わさび、しぐれ煮で味変も



Menu  
気まぐれ  
メガあか牛丼 2400円

肉量は通常サイズの1.5倍  
温玉もダブルのメガ盛り丼!

高森町 あか牛料理専門店 やま康

100gのあか牛ステーキに温泉卵、自家製の辛味噌がのった「あか牛丼」2000円も十分ボリュームだけど、「もっとあか牛!」の声にこたえ、お肉は150g、ご飯大盛、温泉卵も2つ、特製辛みそもたっぷりかけたメガサイズ。お肉1.5倍なのに、お値段は1.2倍。

☎0967-62-0888 熊本市阿蘇郡高森町高森3191 営11時~あか牛がなくなり次第終了 休水、冬季長期休業あり 定20台



▲店内からは隣接する乗馬クラブのお馬さんたちの姿も

▲ご飯とステーキの間にある千切りキャベツの食感、甘みも◎。漬物、味噌汁も付く

高森町 地元みそや高菜炒めなど  
白皿に高森らしさをのせて

山見茶屋 高森本店

一見、カフェめしのようなスタイルのステーキ丼だが、自家栽培&調理の高菜炒めのトッピングや地元の老舗味噌蔵の赤みそベースのソースなど、高森らしさが随所に。具沢山なだご汁も大評判。

☎0967-62-3100 熊本市阿蘇郡高森町高森3628 営11時~17時(LO16時) 休水、木、他不定 定40台



▲店内から阿蘇の山々も一望

Menu  
あか牛丼 1900円



焼き加減のリクエストもOK  
1.5倍のデカ盛サイズもあり

高森町 旨乃蔵

丼を埋め尽くすステーキはあか牛本来の味と食感が楽しめる内もも、イチボ、トモサンカクのいずれかで。写真はメディアムレアだが、「しっかり焼いて!」などのリクエストも可。お肉、ご飯共に1.5倍のデカ盛2300円もあり。

☎0967-62-2050 熊本市阿蘇郡高森町高森2814 営11時~15時、18時~20時 休木 定30台



大津町



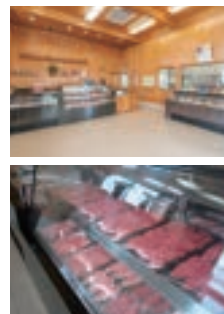
**焼肉で味わえる和奏牛の全部位を  
和牛焼肉 LIEBE**

焼肉店の左側に隣接。自社牧場産の黒毛和牛「和奏牛」の希少部位や内臓を含む全部位を料理に合わせてカット販売。

☎096-294-2911  
〒熊本県菊池郡大津町下町340 〇9時～19時 〇月 〇30台



大津町



**肉質とコスパにこだわる老舗店  
中川商会**

創業60年。産地などのブランドではなく肉質にこだわり、普段使いできる価格帯の国産和牛と馬刺を用意。

☎096-293-2862  
〒熊本県菊池郡大津町美咲野3-5-3 〇8時～19時、日は～18時 〇不定、1/1 〇10台



大津町



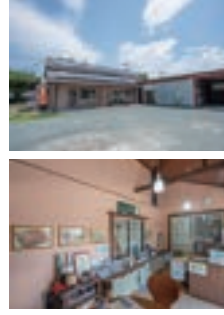
**国際コンテスト受賞の馬肉専門店  
肉乃橋本**

馬肉を扱い30年。ソーセージ等の加工品は国際コンテストで好評価も。道の駅大津店もあり。

☎096-293-8963  
〒熊本県菊池郡大津町引水753-1 〇9時～18時 〇火(年末年始、お盆、祝日は営業) 〇10台



大津町



**自社農場ポーク「えころとん」!  
ファームヨシダ**

ミネラル豊富な阿蘇の伏流水で育てた脂が甘く、臭みもない「えころとん」の各部位や焼肉セット、ベーコンなどの加工品を冷凍販売。ネット通販もあり。「えころとん」で検索を

☎096-293-3492 〇熊本県菊池郡大津町陣内38 〇10時～18時 〇火 〇20台

大津町



**自社農場の「オリーブ娘」直売店  
阿蘇くまもと 大地の恵みポーク**

オリーブの葉を飼料に混ぜて育てた自社ブランド豚の精肉や多彩な加工品を販売。ワンちゃん用のジャーキーも評判。

☎096-284-9777  
〒熊本県菊池郡大津町森66-3 〇10時～17時 〇水、日 〇5台



南阿蘇村



**カフェの人気メニューを自宅でも  
南阿蘇オーガニックカフェ  
ASOBIO**

多彩なオーガニック商品と共に、カフェで味わえるあか牛だご汁やあか牛ハンバーグも販売。

☎0967-67-3118 〇熊本県阿蘇郡南阿蘇村河陰546-4 〇10時30分～17時 〇水、木(祝日の場合は営業) 〇10台



南阿蘇村



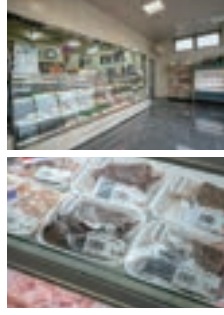
**契約8農家産のあか牛限定販売  
あか牛の館**

各農家から一頭買いで仕入れたあか牛の精肉、ホルモンを販売。焼くだけで味わえる数量限定の漬け込み肉も人気。

☎0967-67-0848  
〒熊本県阿蘇郡南阿蘇村久石2815 〇10時～17時 〇不定 〇250台



高森町



**ドーム型のかわいい外観が目印  
ミートショップみやもと**

熊本県産の黒毛和牛や馬肉などの精肉のほか、黒毛和牛のタタキなど、店内調理の総菜類も評判。

☎0967-62-0479  
〒熊本県阿蘇郡高森町高森2149-1 〇9時～19時 〇不定、1/1～4 〇15台



南阿蘇鉄道沿線  
観光 PR 推進協議会

- ◆肥後おおづ観光協会
- ◆一般社団法人みなみあそ観光局
- ◆高森観光推進機構

☎096-294-2878  
☎0967-67-2222  
☎0967-62-2300