

ローカル 焼肉

日本縦断焼肉連携協議会

北海道北見市

北見焼肉

サガリ原理主義

長野県飯田市

飯田焼肉

焼肉デパート

ISHIGAKI

IIDA

KITAMI

あなたの知らない
焼肉がある。

ローカル焼肉とは、
地域独自の産業・歴史・文化により
発展を遂げた地域特有の焼肉です。
決してひとくくりにはできない、
地域独自の焼肉を、
現地の作法でお楽しみください。



日本縦断焼肉連携協議会
《地域観光新発見事業》

ローカル焼肉を楽しもう!!

日本縦断焼肉連携協議会は、地域独自の焼肉文化「ローカル焼肉」を全国を旅して楽しむ「焼肉旅」を推奨しています。地域の歴史や文化、産業に触れながら、焼肉を通して近代日本の地方都市の魅力を感じてください。

ローカル焼肉
Webサイト

詳しくはこちら▶



独自の文化を持つ、ローカル焼肉シティ

北見焼肉

北海道北見市

ホルモンに市民はとりこ
サガリ原理主義の
焼肉を生ダレで

北の焼肉聖地、北海道北見市では、街中に畜肉加工場があったことから市民にホルモン焼肉が広まりました。牛肉を食べる時代になってもホルモン文化が根つき、カルビではなく内臓肉であるサガリを好んで食べる「サガリ大国」として発展しました。

北見の焼肉は下味をつけず、鮮度の良い肉をそのまま味わうのが特徴です。七輪と炭火が用いられ、仕上げには果物やねぎを使い数日間熟成させた生ダレと、塩こしょうが欠かせません。生ダレはどんな肉も美味しくまとめ、各店が磨きをかけてきました。北見の焼肉文化は、ホルモン焼肉の広まり、七輪と炭火、生ダレと塩こしょうという要素が一体となっているのです。



《北見焼肉の代表的なメニュー》



玉ねぎ

北見焼肉の
永遠のお供



生ダレ

加熱しないから
香り立つ。
これだけでウマイ



豚ホルモン

北見市民の
アイデンティティ



牛サガリ

北見焼肉の主役



目井

べはこれしかない！
謎のうまさ！



北見の魅力発信Web
「おかわりきたみ」



北見焼肉について
もっと詳しく

飯田焼肉

長野県飯田市

文明開花の肉食先進地
おたぐりから和牛まで
まさに焼肉デパート

信州の焼肉聖地、長野県飯田市では、明治時代から牛肉を食べる文化が根つき、農耕や繊維産業で活躍した家畜を余すことなく食べてきました。昭和初期の綿羊産業を背景に羊焼肉の文化が広まり、家庭ではジンギスカン鍋や鉄板で焼肉を楽しんでいました。

現在も牛・豚・羊を問わず、肉も内臓も大切に食べる文化が根付いています。味付けには醤油ベースの熟成ダレが欠かせず、にんにくや唐辛子でアクセントを加えたこのタレは、昭和の時代から受け継がれ、どの肉も美味しく仕上げます。地域に根付く羊焼肉、内臓までおいしく味わう心意気に、熟成ダレという要素が融合した飯田独自の焼肉文化をぜひ堪能してください。



《飯田焼肉の代表的なメニュー》



南信州牛

但馬牛の血を引く
名門和牛



黒モツ

黒皮そのまま
カリッパで美味しく



羊肉(ラムマトン)

綿羊産業も
美味しくいただく



熟成ダレ

各店の
熟成ダレ自慢



おたぐり

馬のもつ煮込み
飯田食肉文化の原点



飯田焼肉ガイドブック
「飯田焼肉の取説」



飯田焼肉について
もっと詳しく

石垣焼肉

沖縄県石垣市

島の自然と文化が産んだ、島焼肉
ブランド豚とブランド牛を
南国の調味料と共に

石垣市には、南国の風土と島の歴史を背景に独自に発展した焼肉文化があります。もともと島の食文化では豚が主役で、日常の食事から祝いの席まで欠かせない存在でした。現在もさまざまなブランド豚が育てられています。

また、石垣は「石垣牛」をはじめとする高品質なブランド牛の産地でもあり、脂のきめ細かさや赤身の旨みで全国的に評価されています。さらに、海の恵みの天然塩や島胡椒「ビバーチ」といった南国ならではの調味料が、肉の旨みを引き立て爽やかな風味を添えています。こうして、島の伝統、ブランド牛、独特の調味料が融合した石垣ならではの焼肉文化が生まれています。



《石垣焼肉の代表的なメニュー》



塩(天然塩)

海の恵み
南国特有の調味料



島産豚

石垣の食文化を
支えてきた主役



島産牛

日本を代表する
ブランド牛



石垣市の畜産業



石垣焼肉について
もっと詳しく

ISHIGAKI