コンセプト

農業王国・清水は、道内有数の肉用牛、鶏卵の生産地という強い事実があります。この牛肉と鶏卵を組み合わせた新・ご当地グルメを作ろうと、町民有志が立ち上がり、何度も何度も試作を重ねて、このたび「十勝清水牛玉ステーキ丼」を世に出す事になりました。

定義

地元産の肉用牛をカットして焼いたステーキと、鶏卵を組み合わせて作った、新しいタイプの「牛丼」です。味付けは、醤油味の『豚丼』を意識して「味噌味」にしました。つまり＜醤油味の『豚丼』VS味噌味の『牛玉丼』＞というわけです。

ルール

1. 正式名称は『十勝清水牛玉ステーキ丼』とする（愛称は『牛玉丼』とする）
2. 淡白な赤身の美味しさで知られる地元産の肉用牛『十勝若牛。』を使用する
3. ステーキ肉の味付けは、協議会指定レシピに基づいた「味噌味」とする
4. ステーキ肉は、サイコロ状にカットする
5. 地元産の鶏卵を使用する
6. 鶏卵の調理方法は、「味噌味ふわふわスクランブル」とする
7. 鶏卵と組み合わせる食材は、各店自由とする（なるべく地元産の食材、旬の食材にこだわる）
8. 北海道米を使用する
9. 協議会指定の白い卵形のどんぶりを使用する
10. 料金は1,000円（税込み）以下とする

※ 肉とごはんの量を少なくしたレディース丼もあり（料金は税込み800円以下）

主な北海道内出展内容

新・ご当地グルメグランプリ北海道

道内のご当地グルメが集結し、熱いバトルを繰り広げる「新・ご当地グルメグランプリ北海道」。2013・2014・2015優勝！三連覇殿堂入りを達成。

さっぽろオータムフェスト

秋、道内最大級の食のイベント「さっぽろオータムフェスト」。札幌大通公園会場にて、連日完売の１日1,500食を売り上げる人気を誇る。

コレが十勝清水牛玉ステーキ丼だ！

① 十勝若牛

Tokachi Shimizu 十勝若牛

脂肪分が少なくとてもヘルシーな『十勝若牛。』。特製味噌と相性がとてもよく焦がした味噌の香りが食欲をそそります。ミディアムレアでうまさ倍増間違いなし

『十勝若牛。』は十勝清水町農業協同組合の登録商標です。

② 鶏卵

時間との勝負。卵のうまさのふわふわ感は料理人の腕の見せどころ。味噌味の卵料理は食べたことないでしょう。

③ 特製味噌

レシピは秘密。完成までに半年もかかった特製味噌はいままでありそうでなかった味。きっとやみつきになります。
あなたのDNAを直撃！！

十勝清水牛玉ステーキ丼ギフトセット

清水ドライブイン ネットショップで好評発売中！
http://www.shimizu-drivein.jp

十勝清水町へのアクセス

航空機

■東京（羽田空港）→ とかち帯広空港	約1時間30分

JR北海道

■札幌 ー 十勝清水	約2時間15分
■釧路 ー 十勝清水	約2時間

自動車

■札幌市内IC ー 十勝清水IC	約2時間20分
■千歳IC ー 十勝清水IC	約1時間50分
■幸福IC ー 十勝清水IC	約40分
□旭川 ー 十勝清水	約2時間20分
□釧路 ー 十勝清水	約2時間30分

〈町民有志の会〉
十勝清水牛玉ステーキ丼 地域活性化協議会事務局
〒089-0103
北海道上川郡清水町清水437番地5（清水ドライブイン内）
TEL:0156-62-4121　FAX0156-62-3177
E-mail:tokachi432@gmail.com

十勝清水牛玉ステーキ丼 検索　URL http://tokachi432.com/

2017.06

新・ご当地グルメグランプリ北海道 2013・2014・2015優勝！三連覇殿堂入グルメ!!!

十勝清水 新ご当地グルメ!! 牛玉丼

十勝清水のこだわりの食材
こだわりの味付けで仕上がった

十勝清水 牛玉ステーキ丼

十勝若牛の特製味噌味、
鶏卵のふわふわスクランブル、
究極の美味ここに在り。

イメージキャラクター
牛玉丼ちゃん

十勝清水 牛玉ステーキ丼 が食べられる 6店

観 十勝清水観光情報ステーション～特産品販売所

MAP 1 展望レストラン とかち亭

MAPCODE® 608 202 518*45

十勝平野を一望しながら大自然の中で食べる「牛玉丼」は格別です。山わさびをお好みで。団体様(要予約)対応できます。

料理長 前道 弘幸

レディース丼 800円
980円

☎0156-62-4121　清水町字清水４３７－５
営業時間／5月~10月 8:00~18:00　11月~4月 8:00~17:00
定休日／無し(年末年始除く)　P／100台

MAP 2 飲み食い処 げんや

MAPCODE® 343 331 253*45

ステーキは鉄板で火を通し、肉汁逃がさずジューシーな仕上がりに。1杯を数人で分け合うのもおすすめ。卓上の七味をお好みで。

ママ 三田 美抄　マスター 三田 英郎

980円

☎0156-62-7333　清水町南2条3丁目4−2
営業時間／17:30~23:00(L.O 22:30)
定休日／日曜日　P／3台

MAP 3 中華料理 四川

MAPCODE® 343 331 303*11

JR十勝清水駅前の中華料理のお店。個室有り、団体様(要予約)の利用も可能です。ボリューム満点「牛玉丼」は、町内でも評判です。人気の小ラーメン付は1,200円。

店長 河井 敏彦

980円

☎0156-62-6377 清水町本通2丁目1－1
営業時間／11:30~14:00、18:00~21:00
定休日／日曜日、祝日　P／2台※近隣に公共駐車場有

MAP 4 山女魚園(紀山)

限定5食 要予約

MAPCODE® 834 890 804*48

「牛玉丼」はリバービューのテラスで提供。北海道在来種のそばを自家栽培、石臼挽きした「紀山」の手打ち十割そばも、おすすめです。

※提供期間：4月~11月

店主 太田 博樹

980円

☎0156-63-2533　清水町字御影南７線５８
営業時間／11:00~14:00(要電話確認)
定休日／不定休　P／100台

MAP 5 おいし～い店 古母里

MAPCODE® 343 300 535*51

あっさりくせのない肉質の『十勝若牛。』をミディアムレアで。店は道東道「十勝清水IC」下車3分。清水公園のすぐそばです。

オーナー 下谷内 幸男

980円

☎0156-62-1788　清水町南4条西5丁目12-1
営業時間／11:00~15:00　17:00~20:30
定休日／毎週木曜日　P／20台

MAP 6 ごはん屋 ゆめあとむ

MAPCODE® 343 332 852*25

「牛玉丼」はもちろん、極力地元産、生産者の顔が見える素材を生かしたメニューを充実させたお店。牛とろ丼との十勝清水夢のミニコラボ丼は限定10食。

店長 佐々木 昌三

980円

☎0156-62-1234　清水町南1条11丁目1
営業時間／11:00~(L.O)14:30　18:00~(L.O)20:30
定休日／不定休　P／15台

※料金はいずれも税込みです。　※掲載の内容は、平成29年6月1日現在です。都合により、一部営業内容に変更がある場合があります。