



短々・守人 お食事MENU



えりもびーふ  
えりも短角牛

## 最大限の安全と最高の安心を

短角牛は牧草の利用性が高く（配合飼料は通常の肉牛飼育時の約1/3）放牧に適した、赤身の味が自慢の牛です。

私たちが育てる牛は、春から初冬を海の見える広々とした放牧場でのびのび過ごし、健康な土が育んだ安全な牧草を食べて育ちます。子牛は母牛の母乳で育ち、離乳後は遺伝子組換えおよび収穫後の農薬散布のされていない穀物飼料と自家製の牧草で仕上げます。安全を追求した厳しい基準で生産しています。

短角牛の赤身には旨味成分である遊離アミノ酸が他の牛に比べて多く含まれ、さらに鉄分やビタミン・良質な蛋白質が豊富に含まれます。脂身が少ない分、霜降り肉に比べ歯応えはありますが、牛肉本来の味の濃いお肉です。旨くて安全でヘルシー！！自信をもってお勧めいたします。



襟裳岬を望む放牧場

えりもの大自然の中で育った短角牛  
その風味と旨味はえりもの大自然の味です

焼肉ハウス <b>短</b> <small>たんたん</small> <b>角</b> の豪快焼肉MENU	2, 3
守人の気軽にお食事MENU	4
お飲みもの&デザートMENU	5
短角王国の味と安全にこだわったお話	6, 7
お泊り～ファームイン～のご案内	8
宅配システム『短角王国の会』のご案内	9

# 焼肉ハウス短たんたん々の豪快焼肉MENU

肉の持つ旨味を楽しんでいただくため、塩とコショウで召し上がっていただいています

## 焼肉の王道

赤身と脂身の旨味が調和して旨い！！

カルビ 720円 (税込778円)

カロリーが気になる方に赤身中心のお肉

ヘルシー 720円 (税込778円)

旨味+サシが入って柔らかい！！

上カルビ 900円 (税込972円)

サシ入なのにさっぱり旨い！！最上級のウデ肉

ミスジ 800円 (税込864円)

柔らかくてプリップリ、程好い脂！

サガリ 680円 (税込734円)



カルビ



サガリ

## 無添加の美味しさ

小さいお子様でも安心！

厳選素材使用で短角王国の一番人気！

### ハンバーグ

プレーン 400円 (税込432円)

昆布入り 400円 (税込432円)

短角牛肉100%のシンプルな味

ソーセージ 540円 (税込583円)

プリップリで美味さ凝縮

放牧豚ウィンナー 540円 (税込583円)

新メニュー  
おどろきのレバー



ネギ塩レバー



## 絶品で栄養満点の内臓肉

脂ものってプリ<sup>2</sup>&シコ<sup>2</sup>の歯応え

(ビタミンB2・鉄分豊富)

タン (上) 820円 (税込886円)

(並) 630円 (税込680円)

ネギ塩タン (上) 880円 (税込950円)

(並) 690円 (税込745円)

止まらないプリ<sup>2</sup>の食感 (ナトリウム豊富)

塩ホルモン 390円 (税込421円)

味噌ホルモン 390円 (税込421円)

くせが少なく、コリ<sup>2</sup>の歯応え (カルシウム豊富)

ミノ 480円 (税込518円)

くせがないサッパリ赤身肉 (ビタミンB1・鉄分豊富)

オススメ! ハツ 380円 (税込410円)

臭みがなくあま〜いレバーを塩ダレで焼いて!

(ビタミンA・ビタミンC・鉄分豊富)

オススメ! ネギ塩レバー 550円 (税込594円)

## 短角牛の肉の旨さを

豪快に味わうステーキ！！



サーロインステーキ (210g) 2,100円 (税込2,268円)

リブロースステーキ (260g) 2,520円 (税込2,722円)

ジャンボステーキ (リブロース)  
(420g) 4,080円 (税込4,406円)

ヒレステーキ (150g) 1,800円 (税込1,944円)

## 化学調味料ゼロの旨味スープ

テールを丸二日じっくり煮込んだ濃厚スープ

### テールスープ°

500円 (税込540円)

テールスープベースのあっさり味

### ワカメと玉子のスープ

340円 (税込367円)

### ライス

(小) 140円 (税込151円)

(中) 170円 (税込184円)

(大) 190円 (税込205円)

焼き野菜 190円 (税込205円)

キムチ 250円 (税込270円)



なにを食べようか迷ったら、まずはコースから



お一人様 **2,000円コース**  
(税込2,160円)

カルビ サガリ ハツ  
ライス(中) 野菜

あと一品  
ハンバーグかホルモン

2000円コース  
一人前

お一人様 **3,000円Aコース**  
(税込3,240円)

サーロインステーキ  
サガリ ライス(中) 野菜  
あと一品 ホルモンかハツ

3000円コース  
一人前



お一人様 **3,000円Bコース** (税込3,240円)  
上カルビ サガリ タン(上) テールスープ  
ライス(中) 野菜  
あと一品 ハンバーグかホルモンかハツ

当牧場で飼育した短角牛のみをお出ししています  
メニューによっては品切れの場合がございます。どうぞご容赦ください

# 守人のお食事MENU

守人のくつろぎスペースでのんびりお召し上がりください

## ステーキセット

牧場のステーキです 片肘張らずに召し上がってください

内容：ステーキ・スープ・サラダ・ごはん

サーロインセット (210g) 3100円 (税込3348円)

リブローズセット (250g) 3500円 (税込3780円)

ヒレセット (150g) 3100円 (税込3348円)

ジャンボセット (400g) 5000円 (税込5400円)



ステーキのみのご注文は

サーロイン 2600円 (税込2808円)

リブローズ 3000円 (税込3240円)

ヒレ 2600円 (税込2808円)

ジャンボ 4500円 (税込4860円)

## ハンバーグセット

1300円  
(税込1404円)



無添加で厳選素材使用の  
短角牛ハンバーグと  
放牧豚ウインナーのセット

内容：ハンバーグ

(プレーンか昆布入)

放牧豚ウインナー

スープ・サラダ

ごはん

ハンバーグを2個のWハンバーグセット  
1700円 (税込1836円)

ステーキセット・ハンバーグセットのスープは  
「ワカメと玉子のスープ」か「ポタージュスープ」のどちらかです

## 短角よくばり牛丼

甘辛ダレで味付けしたタマネギと  
タン・サガリ・カルビの3種類の焼肉のつけました



短角牛牧場の  
オリジナル牛丼

セット 1160円  
(税込1253円)

内容：よくばり牛丼  
しぐれこんぶ  
味噌汁・サラダ

牛丼だけ 880円  
(税込950円)

えりもの海と山の幸どんぶり！

牛ツブ丼 880円  
(税込950円)

守人特製甘辛ダレの牛肉&ツブと  
シャキシャキ生野菜が美味しい

スープ付で 1000円 (税込1080円)



## スープカレー

960円 (税込1037円)

短角牛の骨をじっくり煮込んだ  
スープがベース  
お肉とたっぷり野菜で  
美味しく仕上げました

トッピング

短角牛ソーセージ 1150円 (税込1242円)

ツブ貝 1230円 (税込1328円)



# 短角王国の味と安全にこだわったお話

## 牛づくり編



私たちが育てる牛は  
春から初冬を  
広々とした放牧場で  
のびのび過ごし  
健康な土が育んだ  
安全な牧草を食べて育ちます  
冬場も  
野外の放牧場で  
元気に過ごします

子牛は母牛の母乳で育ち  
離乳後は  
遺伝子組換えでなく  
収穫後の農薬散布のされていない  
穀物飼料と自家製の牧草で  
仕上げます  
もちろん  
肉骨粉・ホルモン剤等も使わず  
安全を追求した厳しい基準で  
生産しています

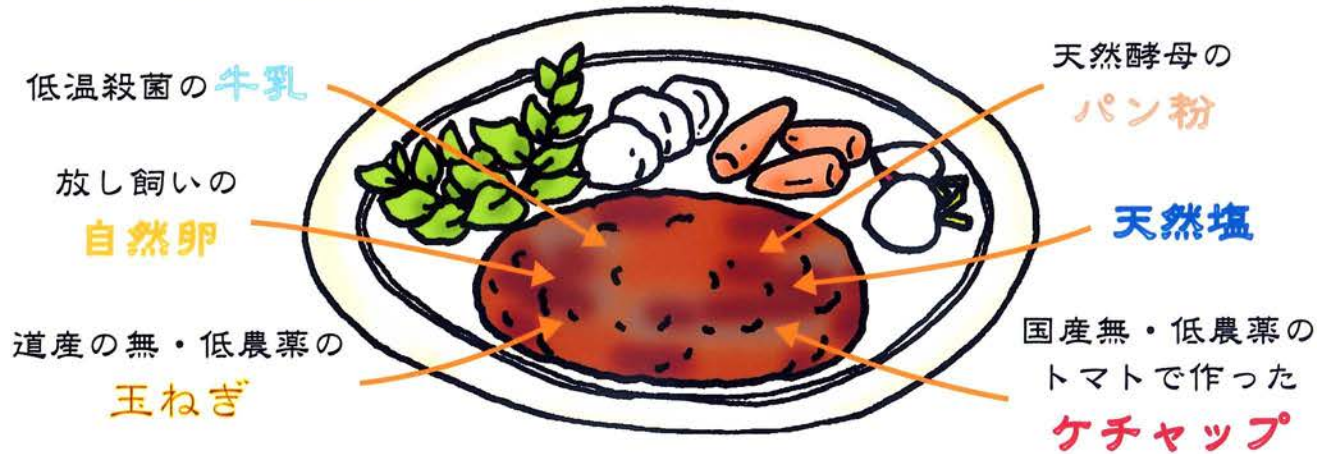
現在  
さらに安全や環境保全を追求し  
国産飼料100%の飼育を  
実験中です

## 短角牛耳より情報：放牧・粗飼料多給の短角牛の肉は体に良い！！

短角牛の肉は脂肪分が少なく蛋白質含量が高い、低カロリーで高タンパクな肉です。このほどもさらに、放牧や粗飼料多給の短角牛の肉は、脂肪燃焼促進物質の機能性成分カルニチンが多く、ビタミンE、βカロテンが多くなる。抗癌作用や脂肪蓄積抑制作用がある機能性成分の共役リノール酸が多いことが分かりました。

## 製品づくり編

例えば、こだわりの短角牛ハンバーグ



えりも岬を望む広々とした環境で育てた

えりも短角牛の風味豊かな挽き肉がベース

安心を詰め込んだら  
美味しくなりました

- \* 材料は全て信頼できる仲間の生産者が作ったものを使用しています
- \* 添加物は一切使用していません

## 米にもこだわってます

守人・短々で食べていただく「ごはん」は、アポイ山脈のすそ野に広がる、となり町様似の小田農場産「ほしのゆめ」です。小田農場は土づくりや減化学肥料・減農薬などの環境にやさしい農業に取り組む農業者を対象として、北海道の基準を満たしたエコファーマーに認定され、そこで生産されるほしのゆめは「YES! Clean」の北海道安心ラベルの特別栽培米です。ご覧の通り防風ネットで風を防ぎ、堆肥などの有機肥料を使い、農薬や化学肥料を普通の米栽培より5割減らして作られている安全で安心、美味しいお米です。

少なくなった日高の田園風景。残したい風景です。





# お泊り～ファームイン～のご案内

えりも岬の牧場内に建つ守人は、景色も夜の星空も自慢です  
ここで、お肉を食べてくださる皆さんにゆったりとした時間を過ごしていただきたい  
交流したいという思いで始めたファームインです

## 施設のご案内

お泊り頂くのは、海を臨むことのできる牧場の中の一軒家です。  
のんびりとした一時をお過ごしください。

1階：肉販売コーナー・レストスペース・キッチン・バス/トイレ/洗面所

\* AM9:00からPM5:00まで、一般のお客様との共有スペースとなります。

\* キッチンには食材持込みで、ご自由に料理をしていただけます。

2階：8畳和室2部屋（プライベートスペース）

## お食事

夕食：守人と並ぶ焼肉ハウス短々で自慢の短角牛の焼肉を召し上がっていただきます。

\* リクエストしていただければ、地元海の幸もお出し致します。（別途料金）

朝食：えりもの海でとれた魚を御用意します。

## チェックイン・アウト

5～9月：in PM4:00 /out AM10:00・10～4月：in PM2:00 /out AM10:00

えりも岬にはみどころてんこ盛り

アザラシやシカウオッチング

5月のさくらに秋のサケウオッチング

百人浜緑化事業地散策

昆布漁や秋サケ漁の見学

浜辺散策や風の館にパークゴルフetc.

スタッフにお勧めポイントを

お尋ねください！！

## 宿泊料金（税込み価格）

素泊まり 4,320円(大人・小人とも)

一泊二食付 8,640円(小学生以下 7,560円)

\* お食事や寝具をご利用されない幼児は無料です。

\* 洗面道具・パジャマ等をご持参ください。

(お一人様540円で寝巻等お貸しいたします)

ご希望により  
牧場体験をしていただけます  
(料金別)





私たち（生産者）と皆さん（消費者）を繋ぐ

## 『短角王国の会』に入りませんか！

毎月29日（肉の日）にお肉を宅配するシステムです



### こんなシステムです

3,000円と4,000円のコースから選択（入会無料）  
毎月29日に毎回違った組合せのお肉をお届けします  
（内容はこちらにお任せです）

#### お届け方法

町内の方は、直接お届けするか、店頭に取りに来ていただきます  
町外の方は、クロネコヤマト便にて宅配します（送料は別）  
会員有効期限は1年間です  
お申し出のない場合は自動継続させていただきます

### こんな方にお勧め

短角牛を食べたいけれど、  
メニューから選んで電話で注文するのはちょっと面倒  
守人から遠いため、なかなか買いにいけない  
いろいろな種類のお肉を食べてみたい！！etc.

### こんなお得があります

価格：税込で通常価格よりも1割ほどお得な合計内容  
内容：店頭販売している商品に加え、通常販売していない種類のスライスやブロック肉  
短々のお食事メニューからの商品など一般には購入していただけない商品もあります  
\*毎月食べ方のアイデアやレシピなども一緒にお送りします  
特典：店頭でお買い物をしていただいた時に、精肉・肉製品の合計価格から10%割引  
守人宿泊料金を5%割引  
お肉と一緒に短角王国の話題盛りだくさんの『王国だより』をお届けします



美味しい！！をお届けします

ご入会された方には  
ハンバーグ1パック  
プレゼント！！

\*\*\*詳しくはスタッフにおたずねください\*\*\*

本日は、守人・短々にお越し頂きありがとうございました。  
私達が育てた短角牛の肉はどうだったでしょうか。  
私達は普段、牛の世話や牧草作業などでなかなかお店に出ることができませんので  
ちゃんとお挨拶出来なかった方々もいらしたと思います。  
お会いしできなかった皆様は、どうぞお許し下さい。  
肉のこと、お店のことetc.・・・感想やご意見などありましたら  
ぜひスタッフにお話ください。  
メッセージノートに書いていただいた文章も私達の励みになります。  
また機会がございましたらお立ち寄り下さい。

感謝

高橋祐之・秀子

お店の名前 守まぶりっと人

東北地方の言葉で放牧中の牛を管理する人を  
尊敬と親しみをこめて「守人～まぶりっと」と呼びます  
豊かさや厳しさの同居するえりもの自然の中で  
短角牛を大切に育てている私たちの気持ちを  
この言葉に込めました。

短角牛（日本短角種）

東北地方で改良された厳しい自然の中でたくましく育つ牛です。えりも町では、  
明治28年ごろから漁家の凶漁対策として飼い始められ、当時の厳しい生活を救っ  
てくれました。しかし、赤身よりも霜降りの牛肉嗜好におされ、現在全国での飼  
育頭数が2万頭をきり、とても貴重な牛となってしまいました。2005年12  
月にはスローフードインターナショナルの認定品目にも選ばれました。現在、私  
たちの牧場では、約200頭が元気にくらしています。