



神戸牛の素晴らしさを日本に、世界に、発信する目的で設立されました。
神戸牛について、神戸の街について、お気軽にお問い合わせください。

神戸牛

KOBEBEEF
TOURISM
ASSOCIATION
観光倶楽部

神戸牛観光倶楽部 SNS公式アカウント

神戸牛の更なるヒミツや、店舗情報、観光情報等、随時更新中!!
ぜひ「いいね!」「フォロー」をして、お友達とシェアしましょう!



@bfh3688z



@kobebeef



@kobebeef_kanko



神戸牛観光倶楽部

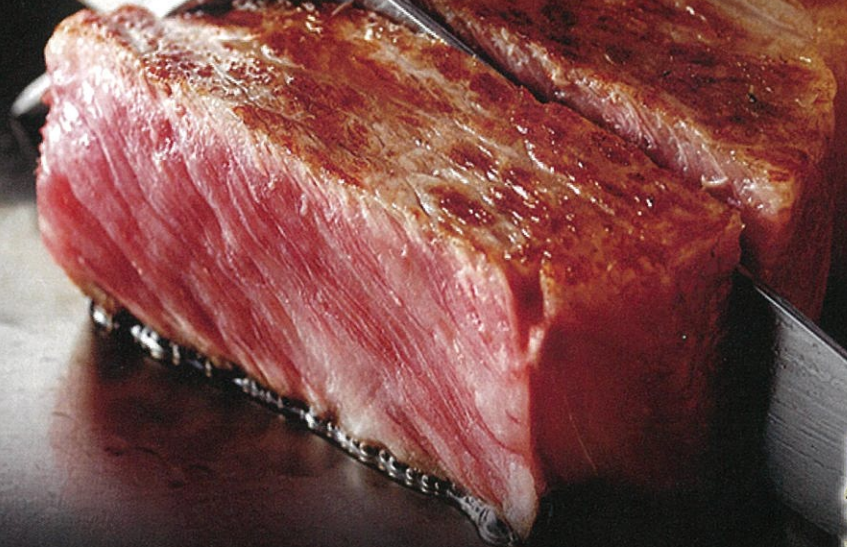


お問い合わせ先
TEL 078-333-9015
<MAIL> info@kobebeef-kanko.com
<URL> http://kobebeef-kanko.com

【受付】10:00~20:00

提携団体

株式会社吉祥 / 株式会社八坐和
株式会社栄喜 / 株式会社ミヤビ
株式会社和のみや



正真正銘、神戸牛100%
厳選店

大阪 なんば・心斎橋

神戸牛

Kobe Beef

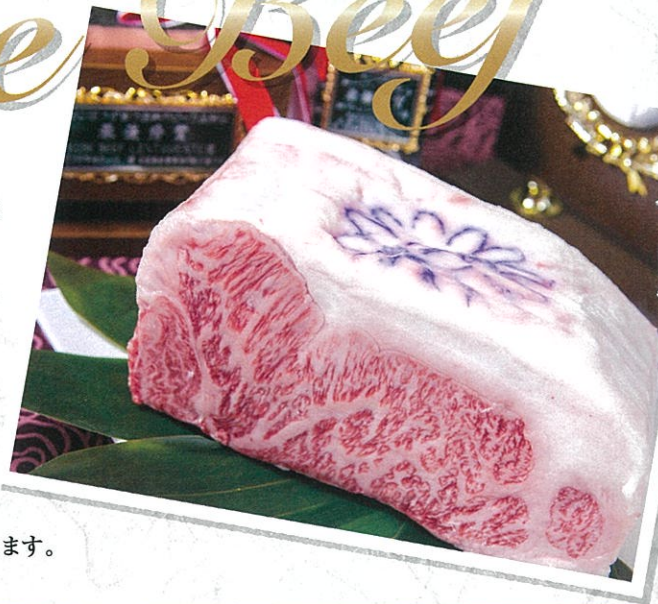
食べ歩きMAP

【平成30年3月発行/保存版】

神戸牛の本当の美味しさ伝えます。
神戸牛観光倶楽部

神戸牛コンシェルジュ「おすすめ」の厳選店

Kobe Beef



神戸牛(神戸肉、神戸ビーフ)は出荷の際に神戸肉流通推進協議会がその生育環境、血統、肉質などにおいて厳しい管理基準を満たした但馬牛に与える名誉ある称号です。賞味すれば、きめ細かく上品な甘みと人肌で溶けるほど融点の低いサシが口の中で蕩け、その香りが広がります。

世界一厳しい神戸牛認定の基準

一、代々厳格に管理され、血統を守る但馬牛であること。

一、雌牛ならばお産の経験がない牛
雄牛ならば睾丸を除去した牛であること。

一、認定された肥育業者によって育てられた牛であること。

一、生まれ、育ち、出荷まで全てが兵庫県で行われた牛であること。

一、二頭の牛から食肉として利用できる割合を基準化した歩留等級がA・B以上であること。

一、霜降りの度合いや、筋繊維の細やかさ、脂肪の光沢などの評価基準(1〜5)が4以上であること

一、霜降りのランク(BMS)を12段階に分けた時にNo.6〜No.12に選別されるもの。

一、枝肉重量が雌牛で230kg〜470kg
雄牛で260kg〜470kgであること



神戸牛チャンピオンを数多く輩出する名牧場

中西牧場グループ

肥育農家の中西 仁さんは神戸肉流通推進協議会に認定登録されている、兵庫県下でも屈指の肥育農家。神戸ビーフの歴史に強い誇りを持ち、但馬牛の肥育に家族と一緒に携わっていることに満足しているそうです。中西牧場では年間約90頭の肉牛を出荷していますが、格付けの結果成績のよい年は90%前後が神戸ビーフに認定されているとは、驚くべき上物率です。



中西牧場は丘陵地の雑木林に囲まれた、風通しがよく、騒音の届かない静かなところに立地しています。牛舎には常時百八十頭の但馬牛がゆったりとしたスペースで飼育されています。牛舎の床にはおがくずを用い、きめ細かい管理で、床の乾燥状態を保つように努めています。



「牛にストレスは大敵。健康な牛を育てるにはより良い環境と牛への精一杯の愛情が必要です」と、中西さんは断言。中西牧場は丘陵地の雑木林に囲まれ、風通しがよく静かな場所に立地しています。飼料や水にもこだわり抜き、今では珍しい遺伝子組換えの穀物飼料の完全排除、六甲山系地下180mから汲み上げられる栄養豊かな名水により牛たちを生育しています。

常時180頭の但馬牛がゆったりと飼育され、内部は牛の性格や体調などに合わせ、牛舎を1〜4頭ごとに細かく区分け。親子3代・80年間にわたる経験によって、「牛の顔を見るだけで体調が分かる」と言います。「神戸牛」の歴史に強い誇りを持ち、今日も、世界の舌を魅了し続ける神戸牛を、世に送り出しています。



中西牧場三代目 中西 仁さん
数多くの受賞歴を持ち、育てた但馬牛の90%以上が神戸牛として認められている、名肥育家。牛にとって常に最新で最高の生育環境を作ることに余念がありません。こういったハングリー精神が中西牧場を最高の牧場たらしめる所以となっています。



■ 中西牧場グループを支える人々

MAP A



Osaka area MAP

MAP B



正真正銘、神戸牛100% 10選

1 ステーキさくら なんば本店

臨場感あふれる鉄板焼!!
最高級神戸牛を目の前で焼き上げる



なんば駅から徒歩3分! 1フロア最大50名様まで受け入れ可能な鉄板焼きレストランです。
最高級A5ランク神戸牛の“甘さ”感じて下さい。

営業時間
☀ 11:00-16:00(L.O.15:00)
🌙 16:00-23:00(L.O.22:30)
ご予算
☀ ¥4,000 🌙 ¥10,000



TEL 06-6631-2955

2 ステーキさくら 道頓堀WEST

神戸牛石窯焼ステーキ!? 石窯独自の遠赤外線が 甘さをギュッと閉じ込める!!



道頓堀の西側に位置するこの店は、石窯を使って神戸牛を焼き上げます。

営業時間
☀ 11:00-16:00(L.O.15:00)
🌙 16:00-23:00(L.O.22:30)
ご予算
☀ ¥4,000 🌙 ¥10,000



TEL 06-6213-2925

正真正銘、神戸牛100%のお店10選

3 ステーキさくら アメ村本店



**神戸牛の甘さ堪能!!
鉄板焼ステーキ**

店内は、全席鉄板焼きカウンターとの席もおすすです。店前では、アメリカ村ならではの食べ歩きも贅沢に神戸牛ステーキと共に。

営業時間

☀ 11:00-16:00
🌙 16:00-23:00
(L.O.22:30)

ご予算

☀ ¥4,000
🌙 ¥10,000



TEL 06-6211-2988

4 神戸牛和ノ宮 道頓堀本店



**道頓堀の真ん中に、神戸牛ビル出現!!!
一頭(一棟)まるごと楽しめる!!**

最高級A5ランク神戸牛を一頭買いし、ビル一棟でステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶや寿司まで様々な食方で楽しめる贅沢な空間!!

営業時間

☀ 11:00-16:00
🌙 16:00-23:00
(L.O.22:30)

ご予算

☀ ¥3,000
🌙 ¥6,000



TEL 06-6212-2933

7 神戸牛和ノ宮 北心斎橋店



**神戸牛鉄板焼ステーキ
隠れ家的な雰囲気**

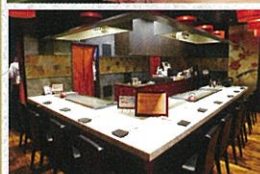
心斎橋駅から徒歩五分、心斎橋筋商店街の喧騒から離れ、少し落ち着いた雰囲気の中で、最高級神戸牛の味わいを。

営業時間

☀ 11:00-16:00
🌙 16:00-23:00
(L.O.22:30)

ご予算

☀ ¥4,000
🌙 ¥9,000



TEL 06-6244-3929

8 神戸牛和ノ宮 黒門千日前店



**最高級A5神戸牛鉄板焼
熟練シェフが五感を刺激する!!**

2フロア全て鉄板焼カウンター。1F10名、2F13名様まで受け入れ可能。接待や宴会など、貸切も承ります。ぜひお問合せ下さい。

営業時間

☀ 11:00-16:00
🌙 16:00-23:00
(L.O.22:30)

ご予算

☀ ¥4,000
🌙 ¥10,000



TEL 06-6632-3929

5 ステーキさくら 大阪松竹座店



**和の職人が、神戸牛と旬の食材で
最高のひとときを演出します。**

落ち着いた店内と、職人が旬の彩りを、あなたの大切な日をプロデュース致します。大阪松竹座地下1階降りてスグ。

営業時間

☀ 11:00-16:00
🌙 17:00-23:00
(L.O.22:30)

ご予算

☀ ¥4,000
🌙 ¥8,000



TEL 06-6212-2969

6 神戸牛みやび 日本橋本店



**神戸牛を鉄板焼き、すき焼き、
しゃぶしゃぶ、らーめんまで
様々な楽しみ方が出来る!!**

大阪日本橋でカジュアルに最高級神戸牛をお楽しみください。

営業時間

☀ 11:00-16:00
🌙 16:00-23:00
(L.O.22:30)

ご予算

☀ ¥3,000
🌙 ¥6,000



TEL 06-6634-2944

9 神戸牛和ノ宮 なんば御堂筋店



**なんば駅至近に、
神戸牛レストランOPEN!!!**

神戸牛をリーズナブルにラーメンなども楽しめる。現在プレオープン中。神戸牛専門焼肉店として、3月下旬にリニューアル予定。

営業時間

☀ 11:00-16:00
🌙 16:00-23:00
(L.O.22:30)

ご予算

☀ ¥2,000
🌙 ¥5,000



TEL 06-6213-8129

10 神戸牛和ノ宮 黒門市場店



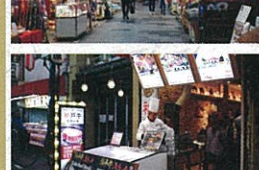
**ほんまもんの神戸牛の香りを
贅沢に食べ歩き**

ほんまもんを扱う大阪の台所で、ほんまもんの神戸牛を。A5ランク神戸牛を注文を受けたその場で焼き上げます。

営業時間

9:00-19:00

ご予算 ¥2,000



TEL 06-6632-5029

【神戸牛の伝説】 神戸牛の思い出が名付けの由来?

アメリカ・プロバスケットボール界屈指の名選手といわれるコービー・ブライアントのファーストネームは、実は「KOBE」の発音がアメリカ風になったもの。彼の父親が来日時に食べて感動した神戸ビーフのステーキからその名を思いついたといわれています。時を経ても記憶に残る味、神戸ビーフ。その美味は、これからも世界の舌を魅了しつづけていくのでしょう。

