

千屋牛食べ歩きマップ (新見市全域)

12 新見千屋温泉 (0867) いぶきの里 77-2020

特選千屋牛サーロinsteakセット 7,200円
千屋牛牛めし定食 1,280円
営業 11:00~20:00
定休日なし

千屋牛しゃぶしゃぶセット 4,500円 P 100台

最上級のステーキから気軽に食べられる牛めしまで幅広い

13 古民家民宿 (0867) 千屋アウトハウス 77-2272

古民家民宿です一泊2食の場合は 8,400円
ご希望に応じて
営業 なし
休 毎週水曜日

千屋牛の炭火焼と郷土料理 (要予約) P 3台 4,200円

囲炉裏を囲み、千屋牛の炭火焼をゆっくりお楽しみ頂けます
※一週間前までに要予約

14 和牛レストラン (0867) ふゆさと 77-2635

ステーキAセット 5,250円
焼肉Sセット 1,550円
営業 11:00~18:00 (祝日)~19:00
休 毎週火曜日

焼肉Aセット 3,150円 P 30台

全農経由で「千屋牛」を半頭から一頭仕入れし、各部位に適した料理を提供

15 大佐サービスエリア (0867) 上り線、下り線 98-2771

千屋牛トロ丼 1,000円
千屋牛カレー 1,050円
営業 8:00~20:00 上り 7:00~20:00 下り
休 なし

千屋牛焼肉膳 1,180円 P 数十台

地元で育てられた黒毛和牛の安心安全なお肉をお召し上がりください

16 レストラン井倉洞 (0867) 75-2224

千屋牛陶板焼定食 1,800円
営業 8:30~16:30
休 なし

千屋牛すきやき風定食 2,000円 P 200台

グループ専用メニューです。絶景を見ながら堪能してください
※10名以上で受付・要予約

千屋牛の今と昔

変わらない放牧風景
かつては役牛だった肉用牛



おみやげにするならコレ!

千屋牛パイ、ガレット 1 青柳本舗
「千屋牛」塩釜ロースビーフ 4 本多食品事業 ※要予約
「千屋牛」を使ったカレー 9 ぼばい 5 JAあしん広場 20 道の駅 鯉が窪

千屋牛焼肉入りタルト 2 さつき屋
千屋牛ラーメン 5 JAあしん広場
焼酎千屋牛物語 5 JAあしん広場
千屋牛バーガー 10 にいみ茶屋 ※要予約

17 草間自然休養村 (0867) そば道場 田舎屋 74-2077

千屋牛そば 冷 1,100円
営業 10:30~16:00
休 毎週月曜日 (祝日の場合は翌日休み)

千屋牛そば 温 1,100円 P 30台

やわらかい千屋牛のとどこしツルツルのおそばが食欲をそそる

18 手打うどん (0867) くさまや 76-1174

カレーうどん 800円
千屋牛肉うどん 800円
営業 10:30~19:00
休 毎週水曜日

千屋牛肉うどん定食 1,050円 P 10台

千屋牛肉のくさみのないまるやかなうまみの肉をさめきうどんの中に入れてみました

19 哲多食源の里 (0867) 祥華 96-2106

千屋牛炙り焼き わっぱめし 880円
紫蘇風味のりまき 880円
営業 11:00~15:00 17:00~22:00
休 毎週水曜日

新見旬のたまて箱 2,130円 P 25台

豊かな自然がもたらす爽りを五感で堪能

20 道の駅 鯉が窪 (0867) 94-9017

千屋牛丼 650円
千屋牛肉うどん 650円
営業 10:00~17:00
休 毎週木曜日 (祝日の場合は前日休業)

千屋牛焼肉定食 1,000円 P 60台

千屋牛肉と地元産食材を使って、やさしい、おふくろの味を提供

21 グリーンミュージアム神郷 神郷温泉 (0867) 93-5106

千屋牛しゃぶしゃぶ (要予約) 予算に応じて
千屋牛たたき (要予約) 予算に応じて
営業 11:00~17:00 予約に限り~21:00
休 毎週水曜日 (定休日・祝祭日を除く)

千屋牛すきやき (要予約) 予算に応じて P 200台

宿泊、日帰り温泉とお好みの千屋牛料理をお楽しみください!
※全て来店前に要予約

新見市へのアクセス

電車をご利用の場合

- 岡山から新見まで(伯備線特急)・・・約1時間
- 米子から新見まで(伯備線特急)・・・約1時間

お車をご利用の場合

- 中国自動車道大阪・吹田J.C.Tから新見I.Cまで(222km)・・・2時間50分
- 瀬戸中央自動車道坂出J.C.Tから瀬戸大橋経由新見まで(115km)・・・3時間
- 岡山から新見まで・・・2時間

日本最古の焼牛
和牛のルーツここにあり!

千屋牛と云う物語

西暦1800年、黒船が来港した頃の江戸。備前中国阿賀郡赤村現新見市千屋に製鉄で大金持ちになった太田辰五郎がおった。その後辰五郎は戻り、製鉄の木炭も少なくなると、後世まで根付く産業はないのか。そうだと牛を飼おう! 牛は草があれば飼える。養は田畑のこぼり。良い牛は高値で取引される。牛を増やせば村は潤うはず。辰五郎は、新見の竹の谷集落の灘波千代平の良い牛を輸入し、千屋に連れて帰り、牛の子を農家に預けて牛を増やした。こうして生まれたのが「千屋牛」。それが千屋牛の先祖になった。昭和に入ってから、和牛登録協会の創設者 羽部義孝氏が日本の和牛改良のルーツを調査したところ、なんと日本最古のつる牛系統「千屋牛」が岡山県新見市におったというのがわかった。千屋牛の中の和牛というわけだ。