

料理名	使用部位	料理の説明
あか牛のハヤシライス	かた	完熟トマトとたまねぎの酸味と甘みが、あか牛の肉とよく合う一品です。ランチ等にいかが。
あか牛の柚庵焼	かたロース	熊本特産の赤酒と、一の宮町産の柚子を使用した汁に肉を漬け、じっくり焼き上げました。
あか牛コールドローストビーフ	リブロース	阿蘇で採れた野菜の盛り合わせに、あか牛の柔らかいリブを使ってローストしてみました。(放牧牛と舎飼牛の食べ比べあり)
あか牛のステーキ丼	サーロイン	サーロインステーキを丼ものにした贅沢な一品。醤油ベースのタレがあか牛によく合います。
あか牛コンソメ風煮込みステーキ	ヒレ	煮込みステーキという、ちょっと聞き慣れない料理名ですが、ヒレのおいしさが抜群です。
あか牛のにぎり寿司	三角ばら	熊本県寿司組合さんの協力で、三角ばらを火であぶってにぎり寿司で召し上がっていただきます。
あか牛のすき焼き	ばら	特に阿蘇の冬場の名物料理として手軽に取り組めるメニュー。あか牛の脂の旨みが決め手。
あか牛カルパッチョトマト添	らんぷ	東京からレシピ募集にご応募いただいた作品で、女性向けのさっぱりとしたお料理です。
あか牛のにぎり寿司	らんぷ	もも肉の柔らかい部分を使ったあっさり系です。こちらも熊本県寿司組合さんの協力です。
あか牛のたたき	もも	ヘルシーで赤身のおいしさを十分に召し上がっていただける料理です。(放牧牛と舎飼牛の食べ比べあり)
あか牛の大豆入南蛮	外もも	モーモーレディースの会より応募された料理で、大豆との取り合わせがおいしさの秘密です。
あか牛の肉じゃが	外もも	定番中の定番の家庭料理ですが、あか牛を使うと一味違います。

特別出品(熊本ホテルキャッスル斉藤社長さまから特別にご提供いただきました)

米粉牛排骨(ミーファンニューパイコウ)	スペアリブの米粉蒸し	材料:あか牛のスペアリブ、ハスの葉、南瓜、鶏がらスープ、米粉など
露筍牛肉巻(ルースンニュールージェン)	アスパラの牛肉巻き炒めもの	材料:アスパラ、あか牛ロース肉、網脂、鶏がらスープ、でん粉など