



世界農業遺産は、2002年に国際連合食糧農業機関（FAO）が開始した制度です。制度が生まれた背景には、近代的な農業の進展によって、環境問題や地域固有の文化や景観、生物多様性が失われつつあるという課題があります。世界農業遺産では、伝統的な農業や文化、土地の景観を守りながら、それを将来の世代へ引き継いでいくことを目的としています。



「阿蘇地域世界農業遺産」

阿蘇の草原とあか牛



世界農業遺産に認定された阿蘇の草原。この雄大な景観は、ただの自然ではありません。1000年以上もの間、人々と自然が共に生き、守り抜いてきた「歴史の証」です。

広大な大地で放牧され、草原の草を食んで育つあか牛は、この美しい景観を維持するために欠かせない草原の守り人でもあります。

「あか牛を味わうこと。」それは、阿蘇の悠久の歴史を体に取り入れ、次世代へこの風景をつないでいくことと同じです。

さあ、草原の恵みを、心ゆくまで召し上がれ。

あか牛を食べることが阿蘇の草原を守ることに繋がります!!

あか牛料理を食べる

あか牛の消費が増えて畜産農家などの支援になる

あか牛の生産が増える
ASO
AKAUSHI & GLASSLAND
CYCLE



草原にあか牛が増える

あか牛の放牧やエサとなる牧草の収穫などで草原が活用されることで阿蘇の美しい草原が保たれる

あか牛が草を食べる

あか牛が手入れ役となり草が伸びすぎるのを防ぐ

あか牛を100g食べると阿蘇の草原が約4.5畳分守られます

Aso area world agriculture inheritance

阿蘇のあか牛には、おいしさがある。



世界農業遺産

阿蘇あか牛



「阿蘇あか牛」肉料理認定店

AKAUSHI GOURMET GUIDEBOOK



認定店全
30
店舗掲載

阿蘇地域世界農業遺産推進協会

Aso Region GIAHS Promotion Association

【発行元】阿蘇地域世界農業遺産推進協会

〒869-2612
阿蘇市一の宮町宮地 2402 (阿蘇地域振興局農業普及・振興課)
TEL 0967-22-0622 FAX 0967-22-3563

世界農業遺産「阿蘇」
オフィシャルサイト
阿蘇 GIAHS
<https://www.giahs-aso.jp>



表記内容は、2026年3月末現在のものです。発行後に掲載内容が変更になることや臨時休業等で利用できない場合もあります。最新の情報や詳細については各店舗のホームページ等でご確認ください。



01 倍喰丼

【大/2,250円 中/2,200円 小/2,150円】

喫茶レストラン北山

眼下に阿蘇の町、正面に阿蘇五岳を望む絶景自慢の店。4等級以上の産肉の未経産あか牛で作る「倍喰丼」は大・中・小のサイズを用意。味噌汁、漬物、冷奴、サラダ付き。



住所/阿蘇市西湯浦 1452 電話/0967-32-2112
営業/10:00~17:00 (食事は11:00~16:30)
定休日/無し※冬季休業あり

02 あか牛の陶板焼

ワンちゃんとお泊りプラン 【15,400円~】
ぼくのお宿 風の音

阿蘇外輪山の麓で生まれる清らかな水や空気と鮮やかな緑、夜空いっぱいの星。可愛い家族と一緒に癒やしの時間をお過ごしください。

住所/阿蘇市西湯浦 1234-1
電話/0967-32-0605



宿泊者限定

03 阿蘇あか牛の炭火焼き

【食事のみ7,700円~、宿泊39,600円~】

阿蘇乃やまぼうし



阿蘇の大自然で育ったあか牛を囲炉裏の炭火焼きで堪能してください。お席はゆったり楽しめる全席個室でテーブルタイプの囲炉裏です。

住所/阿蘇市湯浦 718-1
電話/0967-24-6707
営業/17:00~20:30
定休日/不定休



04 阿蘇あか牛

【13,500円~17,500円】

ステーキプラン

ウインディ・アンブレラ

お食事は旬の食材を使った創作フレンチ。前菜・パン・魚料理・お口直し・阿蘇あか牛のステーキや12雑穀米・手作りのデザート&オリジナルブレンドの香り高いハーブティでおもてなし。

住所/阿蘇市乙姫 2132-102
電話/0967-32-3951



05 阿蘇のあか牛牛丼

【1,200円】

大福寿し

阿蘇で長年愛される寿司屋が作る温泉卵がのったあか牛たっぷり牛丼のお弁当です。

住所/阿蘇市西町 866-1
電話/0967-34-1855
営業/11:00~23:00
定休日/水曜日



泉道の駅阿蘇に出品中です。店舗での提供はありません。



阿蘇市 ASO CITY

世界農業遺産「阿蘇あか牛」肉料理認定店



06 阿蘇あか牛プラン

【宿泊11,800円~】

ペンショングリーンカルデラ

住所/阿蘇市一の宮町宮地 3093
電話/0967-22-2295

目前に迫る阿蘇五岳を仰ぎながら肥後あか牛の溶岩ステーキをメインに馬刺しから鮎の塩焼き、デザートまで全8品の真心料理。



07 あか牛を使ったフレンチフルコース

【7,000円~】

ホテルサンクラウン大阿蘇



記念日や友人との会食など特別な食事にもぴったりな贅沢フルコースです。あか牛をフレンチで美味しくいただけます。

住所/阿蘇市一の宮町宮地 4518-4
電話/0967-22-3888 ※完全予約制

08 あか牛丼

【2,794円】

あか牛専門店 阿蘇はなびし

阿蘇神社の門前町商店街に「のれん」を構えて20年。阿蘇の恵みを真心を込めてご提供。阿蘇はなびしならではの味を是非お楽しみください。



住所/阿蘇市一の宮町宮地 1861
電話/0967-22-0896
営業/11:00~16:00
定休日/火曜日



09 あか牛エルパティオバーガー

エル・パティオダイナー 【1,600円】

住所/阿蘇市一の宮町三野 2305-1 定休日/火曜日
電話/0967-22-3861 営業/11:00~14:30



乗馬体験が楽しめるエルパティオ牧場のレストラン。厚みのあるパティ、新鮮なレタスとトマトにチェダーチーズをサンドした絶品バーガーは食べ応え抜群。

産山村 UBUYAMA VILLAGE

10 あか牛ステーキ重

焼肉と肉の直売 正 【2,500円】



住所/産山村田尻 609-4 電話/0967-25-2983
営業/10:30~15:00 (L.O.14:30) 定休日/水・木曜日



世界農業遺産・阿蘇あか牛の内モモランプ、天丸などの赤身ステーキを名水の池山水源の水で育てたコシヒカリと一緒に。熊本産の甘い醤油とワインで作ったタレが絶品です。

11 サーロイン or リブロース定食

民宿 農家レストラン山の里 【5,830円~】

赤身の旨さと脂の甘みを堪能できる180g増量もできます。小鉢2品、ご飯(おがわり自由)、味噌汁に12種類のお漬物と手作りのおはぎ&コーヒー付き。

住所/産山村田尻 202
電話 0967-25-2253 (要予約)
営業/昼11:00~15:00 (14:00L.O.)
夜18:00~20:30 (20:00L.O.)
定休日/水曜日





12 阿蘇のあか牛を使った あか牛丼 [1,880円] サンサン



阿蘇のあか牛を使った焼肉や熊本名物のたかな飯、馬刺しを味わえるお店。一番人気は阿蘇のあか牛を使ったあか牛丼は焼肉、ミンチ、ローストビーフと3種類のあか牛を頼むことができ、わさびを付けて味を変えて楽しめます！

住所/南阿蘇村下野 97-3
電話/0967-35-2255
営業/11:30 ~ 21:00 (L.O.20:00)
定休日/水・木曜日

13 あか牛ランプステーキコース Minaaso マルデン [5,800円]



阿蘇の自然に囲まれた静かな場所に佇む隠れ家的なレストラン。炭火で焼き上げる阿蘇あか牛ステーキを主役に阿蘇の食材を取り入れたコース料理が味わえます。阿蘇の恵みと静かな時間を心ゆくまでご堪能ください。



住所/南阿蘇村河陽 5277
電話/080-6446-2680
営業/ランチ【1部】11:30~
【2部】13:15~
ディナー 18:00~
定休日/水曜日

14 2食付・お勧めプラン 熊本県産あか牛の サーロインステーキ ペンション まいんど [14,000円~] 宿

ペンションマインドの「ちょっと豪華に2食付・お勧めプランです。メインは自慢のあか牛サーロインステーキ 200g付き。



住所/南阿蘇村河陽 4732-11
電話/0967-67-2009



宿泊者限定

15 あか牛ハンバーグ定食 高原の華 [1,600円]

あか牛を使用したハンバーグは、ふんわり優しい味わいで口の中で溶けるような感覚さえ覚えます。県内外からの多くのリピーターに愛され続け、メニューの中でも1番人気です。



住所/南阿蘇村河陽 5996-2
電話/0967-67-0278
営業/11:00 ~ 15:00
定休日/不定休

16 あか牛の館セット あか牛の館 [2人前/6,600円]



阿蘇の大地が育むあか牛専門店の焼肉レストランです。脂身が少なく旨味が強いあか牛の3種の部位が楽しめます。店内の大きな窓から見える雄大な阿蘇五岳のロケーションと一緒に。

住所/南阿蘇村久石 2815 電話/0967-67-0848
営業/11:00 ~ 16:30 定休日/不定休



南阿蘇村 MINAMIASO VILLAGE



18 あか牛五岳ラーメン 味彩 [2,530円]

南阿蘇村の「味彩」で不動の人気を誇るのが「あか牛五岳ラーメン」です。「あか牛」が贅沢に盛りられ、まさにどんぶりの中に阿蘇五岳が出現！



住所/南阿蘇村一関 1960-3
電話/0967-62-8450
営業/火曜日 11:00 ~ 16:00
水~日曜日 11:00 ~ 21:00
定休日/月曜日 (祭日は21:00まで)

17 阿蘇名物あか牛 [6,500円~] ビーフシチュー丼プラン 宿 離れの宿 のんびりパパ



住所/南阿蘇村吉田 2633-1
電話/0967-62-9890



宿泊者限定

阿蘇五岳の南麓の大自然に囲まれた離れの宿「のんびりパパ」自慢の「阿蘇あか牛」のビーフシチューをどんぶり定食形式でいただけます。



宿泊者限定



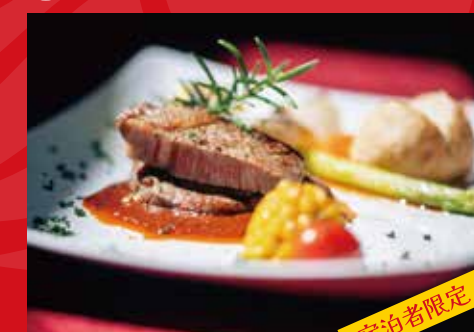
住所/南阿蘇村白川 1810
電話/0967-62-3006

「森のアトリエ」料理長が自信を持っておすすめする、事前予約限定の特別な一皿。阿蘇の豊かな自然で育った「あか牛」のフィレ肉は、脂肪分が少なくヘルシーでありながら筋を一切感ぜさせない極上の柔らかさが自慢。

19 阿蘇あか牛のフィレスステーキ 宿 南阿蘇ルナ天文台 オーベルジュ森のアトリエ



20 メインは地元ブランド『あか牛(もも肉)』！ 妥協なしの料理を堪能する 創作コース料理 [21,800円~] 宿 ペンション アンジェリカ



宿泊者限定



南阿蘇の自然に抱かれた貸切露天風呂と吹風家庭料理が自慢の宿

住所/南阿蘇村白川 1800-1
電話/0967-62-2223

世界農業遺産 「阿蘇あか牛」肉料理認定店

「阿蘇あか牛」料理認定店は阿蘇で育ったあか牛を使用し、肉の特徴や旨みを活かした料理を提供する、阿蘇地域世界農業遺産推進協会が認めた飲食店や宿泊施設です。各店舗のコンセプトやオリジナリティ溢れる至高のあか牛料理をご堪能ください。

【認定基準】

- * 阿蘇地域で7か月以上育った褐毛和種(あか牛)であること。
- * 阿蘇産の牧草や稲ワラ等が給与されていること、または阿蘇の牧場で育った経歴があること。

小国町 OGUNITOWN

21 阿蘇あか牛サーロインステーキ御膳 【6,940円】
おぐに天然食ほこすぎ



あか牛のサーロインは柔らかく甘みがあり、ジューシーな霜降りが多いのが特徴です。厚めにカットして焼くことで、ジューシーな肉汁をお楽しみ頂けます。

住所/小国町宮原 1492 定休日/火曜日
電話/0967-46-2961 営業/11:00 ~ 15:00



南小国町 MINAMIOGUNI TOWN

22 赤牛井 【2,600円】
八菜家

脂身のないヘルシーな熊本のおか牛を軽く炙ってごはんと共に。絶品の丼ぶりです。



住所/南小国町満願寺 5621-55 電話/0967-24-6707
営業/10:30 ~ 15:30 (L.O) 定休日/水・木曜日
※繁忙期は木曜日のみ



23 あか牛ミンチ入りのハンバーグ 【2,000円】
びすとろ やまの囲炉



豪華な本格フレンチがお手軽に味わえるお店。自家農園野菜や西原村産野菜にこだわったサラダや付け合わせもGOOD。煮込みハンバーグのチーズ焼きもおススメです！

住所/西原村小森 2190-29 電話/096-279-2488 定休日/木曜日
営業/昼 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:30) 夜 17:30 ~ 20:00 (L.O.19:30)



24 うちのあか牛丼 【1,730円】
くまもと和ぎゅうまつおか

住所/西原村小森 751-1-102 電話/096-234-7651
営業/10:00 ~ 14:00 17:00 ~ 21:00
定休日/水曜日、第3火曜日



「阿蘇郡西原村の恵まれた自然の中で育てられたあか牛を丼にした。」言葉では言い尽くせない気持ちをしっかりと伝える本物の味です。



25 あか牛定食 【2,200円】
外輪山バーベキュー

自家製のタレが肉の美味しさを引き立てご飯が進むこと間違いなし！雄大な外輪山のパノラマとともに味わう一杯は、まさに格別な旅の思い出になります。

住所/西原村河原 3515-2 電話/0967-46-2961
営業/木~土日祝(完全予約制) 11:00 ~ 20:00 (L.O. 19:00)
定休日/月~水曜日



西原村 NISHIHARA VILLAGE

27 阿蘇のあか牛サーロイン定食 【3,900円】
高森田楽村



根子岳を眺めながら囲炉裏を囲み田楽が味わえる名店。あか牛のリブローズを使った定食ももちろん目の前の炭火で焼いて頂けます。

住所/高森町上色見 814-2 電話/0967-62-1327
営業/11:00 ~ 17:00 定休日/不定休



28 あか牛ヒレステーキ 【17,600円】
宿 赤ワインソース
くつろぎと料理の宿 reshuku 森のレンガ館



南阿蘇の山の中の静かな場所にある小さな宿。フレンチベースのコース料理のメインはあか牛のヒレステーキ。赤ワインソースは至高の味です。

住所/高森町上色見 404-4 電話/0967-62-3158

宿泊者限定

29 あか牛ステーキ 【2,800円】
あか牛料理 やま康

お客様に喜んで頂くために毎日仕入れに行くなど、こだわりが詰まったお店。半熟卵とあか牛がたっぷりのったあか牛丼もお勧めです。



住所/高森町高森 3191 電話/0967-62-0888
営業/11:00 ~ 14:00 ※本日のあか牛が無くなり次第終了 定休日/水曜日

30 ビーフオーバーライス 【2,420円】
宿 ペンション フラワーガーデン & スタジオーネ

あか牛のサイコロステーキのったプレート！ガッツリ食べたい方にぴったりです。イベントなどではキッチンカーでも出店しています。見つけたら食べる価値あり！



住所/高森町高森 3096-1 電話/0967-62-3021
定休日/不定休(要予約)



26 国産黒毛和牛・県産あか牛 食べ比べセット 【5,500円】

らくのうマザーズ阿蘇ミルク牧場 ジュージュウハウス



雲仙普賢岳や有明海、熊本市内を一望できるバーベキューレストランでは、あか牛と黒毛和牛の食べ比べセットなど豪快に焼いて楽しめます。オープンテラス席や屋内のお席もあります。

住所/南阿蘇村下野 97-4 電話/096-292-2100
営業/11:00 ~ 14:30 土日祝のみ(要確認)

