



焼肉食道 ころけん

高校卒業後、食肉の専門学校へ進学し15年間食肉加工の仕事に従事した店長の幸地さん。自ら目利きをした肉を仕入れるという、調理だけでなく素材にもこだわるのが同店の特徴です。とにかく美味しいお肉をお客様へ提供したい!という思いのもと、肉選びの際には部位ごとの選定方法を丁寧に行い対応。人気商品はやっぱり牛タン!根元と舌先では肉の固さが違う(舌先に向かうほど固くなる)ので、固い部分に当たってしまったのを解決したかったことから生まれた、ながい、ながい牛タンとなりました。そしてこちらも人気の「金アゲ」。アゲの脂身を炭火で炙れば、炎と共に旨みがぎゅつと閉じ込められ、特別な美味しさに!フリーズドライにあったローズヒップティー。とっても美味しかった!女子にも嬉しい焼肉屋さん、ここにありました!

食肉技術専門士のいる焼肉屋さん



金アゲ使用
うるま市で肥育されたブランド豚。ブナシメジや酒粕を独自に配合した上質な肉質を召し上がれ!

ファイヤー!



うるま市石川東恩納652-5 福徳ビル1F
☎ 098-989-5687
🕒 17:30~24:00
土日のみランチ11:00~15:00
🚫 水曜日



BONES ボーンズ

車を走らせればアメリカな雰囲気がぶんぶんする建物が待ち構えます。大人から子どもまで惹きつける異空間、それがBONES(ボーンズ)。ボリューム満点は当たり前。じっくりとスモークしたチキンとベーコンのパーベキュープレート(1700円)はもちろん、おススメはうるま市の地域資源をこれでもかと使った阿麻和利(あまわり)バーガーセット(各1000円)。阿麻和利バーガーは二種あり、初代は十時間薪でスモークした柔らかい豚ロース肉を、世界遺産の勝連城跡の城壁に見立て何層にも重ね、色鮮やかな自家製パンズでサンドした逸品。二代目はうるま市産のゴーヤーや津堅人参、低温でじっくり火を入れた豚肉をイカ墨を使ったパンズでサンドし、さらにクワンソウを使用したソースを使用するなど地元愛をたっぷり詰めた逸品。どちらもボリュームがあるのにもかかわらず、飽きのこない味で、思わず女性でもペロリ!と平らげてしまう人気のメニューです。

ボリュームだけじゃない!
地域資源たっぷりの
King of Burger



2代目阿麻和利バーガー!



うるま市 石川伊波1515-32
☎ 098-965-7517
🕒 月~金/11:00~15:00, 17:30~22:00
土日/11:00~22:00
🚫 年中無休



直球の辛さ、変化球の旨さ!でおなじみの沖縄産島唐辛子にこだわった香辛料。納豆に2滴、麺類に3滴、餃子のタレに1滴...と使い方は様々。一滴で料理に最も適した辛さを表現できることから「一滴最辛(いってきさいしん)」とつけられたコピーが舌に刺さる!

BONES直営店でも好評販売中!



那覇では公設市場にある喜島屋で入手可能!
<http://www.kijimaya.com/>

島ネロ®

やぎとそば 太陽

オーナーの仲西さんはやぎが大好き。やぎが苦手な人のために作ったお店を運営するその姿は、やぎへの愛が溢れ出ています。顔を改良し特有の臭みを抑え、飼育から手がけている自慢のやぎを、看板メニューの「やぎラーメン」に。沖縄の食フェスのひとつ「ガチめしグランプリ」で初代王者となったその味はひと口食べてみるとあのイヤな臭みがなく、あつという間にペロリと平らげてしまう美味しさ。贅沢にゴロゴロと乗ったやぎ肉は柔らかく、トッピングのフーチパーとの相性はやっぱり抜群!新しくメニューに加わったアンガス牛のステーキもこれまた美味。家族連れが多いため、やぎ料理が苦手な方がいても一緒に楽しんで欲しいという思いからステーキを始めたそう。丁寧なスジ取りなど手間をかけている分お肉はととても柔らかい。200グラム980円という破格で味わうことができるステーキもオススメです!



アンガス牛のステーキ

B級グルメ
チャンピオンの
やぎラーメン!!



溢れだすやぎへの愛情...



うるま市石川2-10-18
☎ 098-965-3133
🕒 日曜~木曜11:00~21:00
金曜~土曜11:00~24:00
(ラストオーダー23:00)
🚫 不定休

やきにくせんどう うるま農場 焼肉仙蔵



肉よし! 眺めよし! デザートよし!

国産の黒毛和牛が楽しめるうるま市石川の高台にある観光農場施設内に隣接する焼肉仙蔵。手入れのされた庭園の景色が印象的夜はライトアップされるのでまた違った雰囲気を楽しめるそう。和牛三點盛り(カルビ/ロース/カイノミ)が一番人気のほか、バラの花のような綺麗な盛り付けで出てきたのはザブトンと呼ばれる肩の部分で一番柔らかい部位。付け合わせの野菜は農園で採れたものを使用しており、細部へのこだわりが嬉しい。平日は仕事仲間やカップル、土日祝日は家族連れでも賑わい、誕生会やお祝いなどの記念日に来るファミリーも多いそう。そしてなんとこちらも、十数種類の自社製造のジェラートが食べられるのもこのお店の特徴。自家農園のバジションフルーツやうるま市産のピーク(いも)など、デザートまで大満足!お腹いっぱい食べた後は施設内で乗馬や蝶々園の見学など楽しむもよし!



うるま市石川3355番地1
☎ 098-965-1003
🕒 11:00~22:00
🚫 年中無休(12/31~1/31は休業)

