



養老町の
観光情報は
こちらから

スマホで巡ろう！養老町デジタルマップ

スマホでQRコードを読み込むと、イラストマップ上の、自分の現在地がわかります。と同時に観光スポットやお店の位置情報、お店の紹介もご覧いただけます。スマホ片手に、養老町を散策してみてください。



養老町公式
instagram

焼肉の銘店一覧

- 1 養老うまいもん広場BBQ場 手ぶらでラクラクBBQ、休日にわいわい楽しもう
- 2 焼肉 サン 味も空間も最上級。贅沢な時間を楽しみたい
- 3 焼肉 勝ちゃん 本店 ホルモン好きなら一度は行きたい店
- 4 焼肉 勝ちゃん 分店 常連さんが愛する極旨ホルモンとみそダレ豚バラ
- 5 やきにく藤太 ゆったりした店内で、極上の飛騨牛さんまい
- 6 焼肉 ひょうたん 昔ながらの気取らない店で、楽しく肉を味わうひととき
- 7 焼肉 丸源 気楽な店で和気あいあいと、国産牛焼肉に舌鼓を打つ
- 8 焼肉 山びこ 味よし、価格よし、鮮度よし、気軽に入れる家庭的な店
- 9 焼肉 ゆう 一級ブランドの近江牛を岐阜で味わうならここ
- 10 焼肉道場ローヤル 目利きが選んだ確かな質、その美味さを炭火で堪能
- 11 養老焼肉 銀角 飛騨牛をはじめ、新鮮臓物など絶品焼肉を気軽に堪能
- 12 なかもと 地元の人に愛され続けてきた店
- 13 肉 たきち 岐阜イチと誇れる程こだわり抜いたお肉で最高の瞬間を

観光スポット

- 12 養老の滝
- 13 養老天命反転地
- 14 岐阜県こどもの国
- 15 親孝行のふるさと会館
- 16 楽市楽座・養老
- 17 養老せせらぎ街道

アウトドア

- 18 RECAMP 養老
- 19 テニスコート
- 20 養老バターゴルフ場
- 21 養老山頂登山道・アセビ平スカイテラス

歴史・史跡

- 22 養老神社・菊水泉
- 23 養老寺
- 24 養老妙見堂
- 25 鬼面山谷五郎顕彰碑
- 26 元正天皇行幸遺跡
- 27 象鼻山古墳群
- 28 大峯薩摩工事役館跡
- 29 根古地薩摩工事義死者墓(浄土三昧)

スローライフ

- 30 養老駅観光インフォメーション
- 31 養老テレワーク施設 YOROOffice



養老町の観光に関する
お問い合わせは
養老町観光協会
TEL 0584-32-1108



養老町焼肉店ガイド
発行：養老町産業建設部産業観光課
TEL 0584-32-1108
FAX 0584-32-2686

養老にあり 焼肉の銘店

お値打ちに。
飛騨牛が
一級品の

霜降りが見事な容姿を見せ、その味も全国に名が知られるほどの「飛騨牛」。その一級品の飛騨牛がお手頃いただけるのが、ここ養老町。飛騨牛の定義には「岐阜県内で飼育されていること」という文言があり、飛騨以外の岐阜県内で飼育された牛でも「飛騨牛」を名乗ることができる。その岐阜県内で飼育された飛騨牛のほとんどが養老町に届けられ、ここで加工される。だからこそ、上質で安価な精肉が食べられるのだ。養老町では加工したての新鮮な精肉を心行くまで堪能できるのがここのだ。



養老の焼肉だ。

堪能できるのが 特異な部位を さまざまに

飛騨牛だけでなく、そのほかの国産和牛や、豚、鶏までも、なかなかお目にかかれないような希少な部位が、お店によって扱われている。養老町内には数多くの焼肉店があるが、特に焼肉街道と呼ばれる道筋には多くの焼肉店が軒を並べる。肉だけでなく、その店ならではの味に出会えるかもしれない。



正肉編

牛肉の部位

内臓編



① ネック

首筋の部位。肉質は硬いがよく運動する部分なのでコクとうま味をたっぷり含む。

② ランプ

お尻に近いもも肉で、きめ細かく柔らかい肉質。適度に脂身がありさっぱりとした上品な味。

③ イチボ

もも肉でありながら、サーロインに似た味わい。適度な霜降りが入る独特の深み。

④ ヒレ肉

脂身が少なく非常に柔らかい部位。

⑤ そともも

きめが粗く、しっかりとした食感の赤身肉。肉本来の濃いうま味が特徴。

⑥ ザブトン

肩ロースの中でもしっかりと霜降りが入る部位。お店では特上ロースとして提供。

⑦ うちもも

牛肉の中では脂身が少なくヘルシーな赤身肉。

⑧ トモサンカク

シタマの中でも美しく霜降りが入った部位。上品な脂身の甘味と濃厚なコク。

⑨ カルビ

食感は少し硬めだが、コク深く脂身の甘みが強い。

⑩ カイノミ

赤身肉の歯応えがありながらも非常に柔らかく、さっぱりとした上品な甘みを感じられる。

⑪ 三角バラ

バラ肉の中でも最上級の肉質。きめが細かく美しい霜降りが入っている。

① タン(舌)

弾力がありサクサクとした歯応えの肉質で、上品な甘味を感じられる。

② ホホニク(ほほ肉)

運動量が多いため硬い肉質の赤身肉。ゼラチン質を多く含み、強いうま味が特徴。

③ レバー(肝臓)

なめらかな歯触りが特徴。特有の濃厚なコクと甘味を感じられる。

④ サガリ(横隔膜)

ハラミと同じく横隔膜の一部。脂が少なめであっさりとしている。

⑤ マメ(腎臓)

香りに独特のクセがあるが、味は淡白で食感はコリッとしている。

⑥ ミノ(第一胃)

4つある牛の胃の中で最も大きくコリコリとした歯応えで、肉厚で引き締まった肉質。

⑦ ハツ(心臓)

筋繊維が細かく、コリコリとして歯切れが良い。

⑧ ハラミ(横隔膜)

肉厚で柔らかくジューシーな肉質が特徴。赤身肉のようだが実は内臓。

⑨ ハチノス(第二胃)

蜂の巣に似ている形状で、胃の中ではあっさりとした独特の食感。

⑩ センマイ(第三胃)

ヒダが何層にも重なった形状で、シコシコした食感が特徴。

⑪ ギアラ(第四胃)

脂を多く含み、他の胃と比べると薄く噛み切りやすい。

⑫ ショウチョウ(小腸)

ぷるぷるとした脂身と噛み応えのある筋肉を同時に楽しめる。

⑬ シマチョウ(大腸)

ホルモンの代表的な存在。脂がたっぷりでコシのある歯応え。

ズラリ!

焼肉の銘店 勢ぞろい!



利用料金大人1名…1,100円(4歳～小学生は800円)



飛騨牛赤身まる芯焼きしゃぶ…2,450円
飛騨牛赤身まる芯焼きすき…2,450円



1 養老うまいもん広場 BBQ場

手ぶらでラクラクBBQ 休日にわいわい楽しもう

受付して席を確保したのち、隣接する養老ミート本店で好きな肉を購入して自分たちで焼くシステムです。料金には野菜とバーベキュースパイスが含まれています。半屋外の快適な施設で、炭の火起こしはスタッフにおまかせ。

☎ 養老町石畑809-1
🕒 9:00～16:00
📅 土日祝のみ営業
☎ 0584-34-3939



2 焼肉 サン

味も空間も最上級 贅沢な時間を楽しみたい

厳選した飛騨牛と黒毛和牛は美しく華やかに盛られ、もちろん味も秀逸。希少部位やサラダ、ご飯もの、お酒に合う一品料理などサイドメニューも豊富です。高級感あふれる店内には落ち着いた個室も完備しています。

☎ 養老町大巻1196-1
🕒 16:30～22:00
📅 火曜(祝日の場合は営業、翌日休)
☎ 0584-35-2959



ここが押し!
養老ミートが開発した養老ハーフ牛が絶品。

おすすめ
人気メニュー
第1位 養老ハーフ牛
第2位 養老山麓豚ロース
第3位 飛騨牛入り
フランクフルト

ここが押し!
柚子・玉露・七味の3種の塩で、味の変化が楽しめます。

おすすめ
人気メニュー
1位 飛騨牛盛り合わせ
2位 飛騨牛赤身まる芯
焼きしゃぶ・焼きすき
3位 黒毛和牛特選ねぎ塩タン



牛ホルモン(1人前)…320円

3 焼肉 勝ちゃん 本店

ホルモン好きなら
一度は行きたい店

ゆったりした店内とリーズナブルな価格設定で、ファミリーやグループに人気。鮮度のよいものを丁寧に処理しているので臭みがなく、ホルモン、ミノ、とんちゃんなど、内臓系は特におすすめです。

〒 養老町石畑180-3
☎ 平日17:00~22:00 (LO 21:30)
土日祝16:30~22:00 (LO 21:30)
☎ 木曜
☎ 0584-32-3286



みそダレ豚バラ…420円

4 焼肉 勝ちゃん 分店

常連さんが愛する
極旨ホルモンとみそダレ豚バラ

地元の方だけが知る、とっておきの隠れ家。本店譲りの鮮度とボリュームはそのままだ!!昔ながらの鉄板で親しい仲間とワイワイ楽しめます。

〒 養老町下笠1144-1
☎ 17:00~21:00頃
☎ 木曜、日曜
☎ 0584-47-9612



飛騨牛セット2・3人前…6,380円
飛び牛ヒレ(シャトーブリアン)…3,300円

5 やきにく 藤太

ゆったりした店内で
極上の飛騨牛ざんまい

肉の質の高さとメニューの多彩さを誇る、老舗精肉店の直営焼肉店。古くから飛騨牛を中心に扱ってきた店なので、なかなか味わえない希少部位やお得なセットなど肉好きにはたまらない充実のラインナップです。

〒 養老町上方1338-1
☎ 平日16:30~22:00 (LO21:30)、土日祝11:00~14:30 (LO13:45)・16:00~22:00 (LO 21:30)
☎ 月曜(祝日の場合は営業、翌日休)
☎ 0584-33-2055



6 焼肉 ひょうたん

昔ながらの気取らない店で
楽しく肉を味わうひととき

国道258号沿いにある家庭的な雰囲気の焼肉店。カルビ、牛タン、ホルモンなど質のよい肉がリーズナブルな価格で味わえ、野菜が無料なの嬉しいサービス。創業時から変わらない締めめのラーメンも名物です。

〒 養老町大巻1300-3
☎ 17:00~22:00
☎ 木曜
☎ 0584-37-2022



牛塩タン…1,000円

7 焼肉 丸源

気楽な店で和気あいあいと
国産牛焼肉に舌鼓を打つ

アットホームな雰囲気、家族で焼肉を楽しむにはぴったりのお店です。質にこだわって仕入れた国産牛は、注文を受けてから丁寧にカットするので鮮度も抜群。隠れた人気メニュー「丸源特性冷麺」もぜひ。

〒 養老町船見295-1
☎ 17:00~22:00 (LO21:30)
☎ 火曜
☎ 0584-34-3400



韓国風スジ煮込み…860円

8 焼肉 山びこ

味よし、価格よし、鮮度よし
気軽に入れる家庭的な店

昔ながらの庶民的な雰囲気の広々とした店で、家族みんなでゆっくり焼肉が楽しめます。カルビ、タン、ホルモンなどの定番はもちろんサイドメニューも豊富で、時間をかけて作った煮込みはファンも多い逸品。

〒 養老町石畑94-6
☎ 平日17:00~21:30 (LO21:00)、土日祝16:30~21:30 (LO21:00)
☎ 水曜(祝日の場合は営業、前日または翌日休)
☎ 0584-32-0563





近江牛カイノミ…1,848円

9 焼肉 ゆう

一級ブランドの近江牛を
岐阜で味わうならここ

西濃地方では珍しい近江牛が味わえる店。脂の甘さに定評のある近江牛にほれ込んだ店主が、産地から仕入れた極上の牛肉をお値打ちに提供しています。定番のカルビやハラミのほか、希少な心臓やタンの刺身も用意。

☎ 養老町大巻201
🕒 17:00~22:00
🌞 月曜
☎ 0584-84-8829



大皿盛り「花」(3~4名)…6,468円

10 焼肉道場ローヤル

目利きが選んだ確かな質
その美味さを炭火で堪能

老舗精肉店の卸部が厳選したA5等級の飛騨牛をはじめ国産牛と岐阜県産豚だけを提供しており、部位が豊富で鮮度も抜群。海鮮、韓国風家庭料理、サラダやデザートなどサイドメニューも充実しています。

☎ 養老町五日市1008-1
🕒 平日16:00~22:00、
土日祝11:30~14:30・16:00~22:00
🌞 火曜
☎ 0584-32-2984



11 養老焼肉 銀角

飛騨牛をはじめ、新鮮臓物
など絶品焼肉を気軽に堪能

品質と鮮度が自慢の当店。新鮮さとことんこだわった臓物は、とちく後すぐの仕入れと加工により、塩で食べても絶品です。「銀角盛り・特上」はシルク牛タンや特上ロース、上ホルモンなどが一皿に盛られた贅沢な一品。店内は清潔感があり、接待や企業の部会、ファミリー利用など幅広いシーンでぜひご利用ください♪

👉 おすすめ
人気メニュー
1位 シルク牛タン
2位 銀角盛り(上)
3位 極厚塩レバー

☎ 養老町五日市1157
🌞 土日祝
🕒 11時~14時
平日・土日祝
16時~22時
🌞 火曜日
☎ 0584-84-8511



12 なかもと

地元の人に
愛され続けてきた店

焼肉街道から少し離れた隠れ家的なお店。アットホームな雰囲気が魅力の「なかもと」。厚切りの塩タン、旨味たっぷり具沢山のカルビクッパがおすすめです。

👉 ここが押し!
分厚い「塩タン」が
絶品。

👉 おすすめ
人気メニュー
1位 塩タン
2位 カルビクッパ
3位 タンスジ

☎ 養老町押越660-1
🕒 17:30~22:00
🌞 月曜、火曜、水曜
☎ 0584-32-9517



ハラミ…2,000円 (写真は2人前です)

13 肉 たきち

岐阜イチと誇れる程こだわり
抜いたお肉で最高の瞬間を

長年かけて選り抜いたお肉は冷凍せず、生肉のまま保管し提供するのが当店のこだわりです。品種や炊き方、保温の仕方まで徹底したお米と一緒に旅館のような最高な瞬間をぜひお過ごし下さい。

👉 ここが押し!
カルビやロースから
希少部位のお肉まで
満遍なくお楽しみ
頂けます!

👉 おすすめ
人気メニュー
1位 ハラミ
2位 上タン
3位 カルビ

☎ 養老町船附1508-1
🕒 17:00~22:00
🌞 火曜
☎ 0584-37-3336



一級品の
飛騨牛が
お値打ちに。
焼肉の銘店
養老にあり

