



【すてきなお店、自慢の逸品を発見!】 ~肉ざんまい大特集編~

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見!」シリーズは「肉ざんまい大特集」です。雪解けとともに春が近づいてきました。春の暖かさを感じながら、バーベキューをする方も多いのではないのでしょうか？
五所川原市にもバーベキューの主役となる、すてきな「お肉」があります。

~ お財布に優しい **東日本王者** ~

No.026 **市浦牛**

ホコ天マルシェや数々のグルメイベントで長蛇の行列を生んできた「市浦牛」は、昭和62年に行われた東北・北海道ブロックの品評会で東日本チャンピオンに輝き、市場から高い評価を受けました。

そのおいしさ、知名度から「高級、高額な市浦牛」というイメージがあるかもしれませんが、100グラムあたりの値段に換算すると、一般的な黒毛和牛の値段と比べてかなり良心的な価格になっています。

実はお財布にも優しい「市浦牛」です。

生産者…しうら和牛改良組合
販売先…道の駅十三湖高原、産直メロス
肉の部位…ヒレ、サーロイン、リブロース
カルビ、モモ、切り落とし等



No.027 **10倍熟成豚**

~ 豚肉界の革命児 ~

「熟成肉」については旨み成分がアップするため“とてもおいしい”と、ここ数年日本中で人気となっています。一般的に豚肉の熟成期間は2~3日ほどといわれていますが、「10倍熟成豚」は文字通り10倍の期間を熟成しています。肉だけでなく「骨ごと」一緒に熟成するなど、さまざまな試行錯誤によって生まれました。この熟成を完成させるまでに長い月日がかかったそうです。熟成職人は「豚肉特有の硬さが無く、しっとり感と脂身のアツサリ感を味わってほしい」と語ります。

食事処…焼肉ダイニング みらい
住所…唐笠柳字藤巻517-1 (ELM内)
その他…炙りや久兵衛、産直メロスでも購入できます。