

「部位によって違う和牛肉の旨味」を生かす調理方法をご紹介します 食欲の秋到来！精肉のプロが伝授する「焼きしゃぶ」

—10月1日は日本酒の日 お酒と一緒に肉本来の旨味を堪能—

精肉卸・食肉加工、卸値直売事業を展開する「株式会社ニイチク」（本社：東京都江東区、代表取締役社長：山田 彰男）は、美味しいお肉を多くの人に味わっていただきたいという想いから、一般消費者にもリーズナブルに美味しい和牛肉を食べいただけるよう、個包装商品にこだわった厳選の和牛肉を多数ランナップしております。

食欲の秋となりました。秋は、和食だけでなく肉料理との相性も抜群の「日本酒」も美味しい季節。そこで今回は、「日本酒の日」である10月1日を前に、この時期に精肉のプロであるニイチクがぜひおすすめしたい「焼きしゃぶ」のレシピやお肉の部位の豆知識をご紹介します。お肉の美味しさをより引き出す焼き方や鮮度を保つために開発された個包装のこだわりなどもご紹介します。



「焼きしゃぶ」は秋の晩酌にぴったり！焼き方が美味しさを左右するコツ

薄切りの牛肉を焼いて食べる「焼きしゃぶ」。寒い季節に、鍋の中で煮立ただし汁にくぐらせて食べる「しゃぶしゃぶ」や厚みのある肉をじっくり焼く「焼き肉」と違い、「焼きしゃぶ」は、薄くスライスした肉を軽く炙ってシンプルに塩などで食べる料理。夏から秋へと少しずつ涼しくなるこの季節にぴったりのレシピです。旨味がぎゅっと凝縮された和牛肉を使用することで、お酒がさらに美味しくなるのも魅力。秋の晩酌にぜひご堪能いただきたい一品です。

■「焼きしゃぶ」を美味しくつくるポイント

<材料：2人分>

- ・黒毛和牛のA3クラス肩ロースか石垣牛肩ローススライス（冷凍）：300g
- ・野菜（きのこやねぎ、ししとうなど）：適量
- ・塩：お好み

《作り方》

①黒毛和牛のA3クラス肩ロースか石垣牛肩ロースを冷蔵庫に移し、6～10時間解凍します。

②きのこやねぎ、ししとうなどをテフロンフライパンにて両面を焼きます。焼き色がついたら塩をふります。

*油不使用！

③強火で加熱したフライパンにお肉をなるべく広げてのせます。

塩をかるく振り、片面15～20秒、もう片面を、10秒程度焼きます。
*炙るように焼くのがコツ。
焼きすぎに注意

⑤焼いたお肉にお好みでこしょうをかけ、野菜をのせ、巻いてお召上がり下さい。



「焼きしゃぶ」に合うお肉の部位について

「焼きしゃぶ」は肉本来の旨味を味わう料理ですので使用するお肉の部位によって美味しさに差が出ます。そこで、ニイチクの職人が「焼きしゃぶ」におすすめのお肉の部位について解説します。

■黒毛和牛のA3クラス肩ロース

肩から背中にかけての部位で、ロース肉の首に近い部分。キメが細かく肉質は柔らかい。サシが入りやすく赤身と脂肪分のバランスが良いため、ステーキ・煮込み・すき焼き・しゃぶしゃぶと色々な食べ方ができます。薄切りにして肉本来の味を楽しむ「焼きしゃぶ」にもぴったりです。

黒毛和牛のA3クラスは、食す際の和牛脂から出る香りと脂量がちょうど良いため、「焼きしゃぶ」では、その旨みを堪能できます。5等級や4等級のようなキメの細かい和牛脂が多いものは、調理の際に牛脂がたくさん出て、調理中にお肉に脂が絡み過ぎるため、赤身よりも牛脂を食す感覚になります。弊社の考察では脂の保有量に関して、A3クラスの和牛は調理と食す際に、赤身と脂身のバランスが適量であると分析しました。



■石垣牛 肩ロース

石垣牛のお肉の特徴は、脂の旨味が他の和牛と違うところ。一般和牛であれば、ステーキ1枚を食すに途中で満腹感になるところ、石垣牛では、重い脂感がなく、最初から最後まで同じ美味しさで食べられます。同じ和牛肉とは思えない美味しさが、石垣牛の魅力でもあり、肉本来の旨みを堪能する「焼きしゃぶ」にぴったりです。

弊社では創業からずっと和牛肉を取り扱い、時には食してよし悪しを確認し、製品を製造してきました。十数年前に弊社にて石垣牛を少量扱うことがあった際に、現社長が食し『子供の頃食べた和牛の味だ』と感動し、石垣牛を東京で扱いたいという想いを膨らませてから数年、日本最西から東京で扱うにはどうすればいいのかを1つ1つクリアし、扱い始めて10年経ちました。



1枚1枚丁寧に心を込めて包装する個別包装について



ニイチクでは、「より美味しく簡単に！」をモットーにスライス肉を1枚ずつシートに包む個別包装にこだわっております。

その理由として、お肉をトレイに並べ凍結するとお肉同士が凍結により接着してしまい、美味しい黒毛和牛肉の味が落ちてしまうからです。

シートに包むことにより、お肉の品質維持、衛生的な保管、お好みの量での解凍ができ、さらに贈り物としてのご利用でも、丁寧な個別包装でお届けするのが喜ばれるという視点からシート巻きに仕立てました。特に黒毛和牛肩ローススライスの製造においては、お肉から出る微量の水蒸気がトレイ内にこもらぬようシート巻き後に再度、品温低下を行ってから蓋をしております。

ひとつひとつ心を込めて手作業でシートを巻くのは、手間と時間も非常にかかるものですが、お客様の気が付かない当たり前を完成させた上で、「お客様に美味しさを届けたい」、「ニイチクで良かった」と感動していただきたいと思っております。商品作りにこのような想いをのせて発送しています。

株式会社ニイチクについて



株式会社ニイチク（東京都江東区、代表取締役社長 山田 彰男）は、創業80余年、『国産牛肉を皆様に楽しんで頂きたい』という想いを基軸に、精肉卸事業、和牛・国産牛・食肉加工事業、ポーション・カット加工事業、石垣牛育成支援事業を展開して参りました。近年は、BtoC向けの商品開発にも力を入れており、肉の整形やカット方法や包装まで1品ずつこだわり、消費者のニーズに応える和牛の商品を幅広く揃えております。

■ 会社概要

代表者：代表取締役社長 山田 彰男
本社所在：〒135-0062 東京都江東区東雲2-11-22
設立日：昭和11年
事業内容：精肉卸 食肉加工

<公式サイト>

<https://www.niichiku.com/>

<ECサイト>

■ 肉彩工房匠：<https://niichiku.thebase.in/>

<公式SNS>

■ Instagram：<https://www.instagram.com/nikusaikoboh.takumi/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ニイチク 担当：長谷川

TEL：03-3529-4120 FAX：03-3529-4127 MAIL：hasegawamk.niichiku@gmail.com