

親戚、仲間、家族と一緒に！ 年末年始の団らんを盛り上げる「すき焼き」

～和牛のプロ視点！関西と関東で違う美味しいすき焼きの食べ方～

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、和牛牛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で美味しい和牛牛肉を食べていただけるよう、一つ一つこだわり厳選された和牛牛肉を多数ラインナップしております。

冬定番を迎え、温かいものが美味しくなる季節になりました。年末12月下旬に入りますとイベントシーズンが始まり、クリスマス・大晦日・お正月と続けて迎えますので、お料理を用意する方も大変な時期でもあります。そこで今回、ニイチクで取り扱っている黒毛和牛を使った「すき焼き」のレシピやすき焼きの豆知識などをご紹介します。今年一年のご褒美に、贅沢な黒毛和牛のすき焼きを食べて年末年始を過ごしてみませんか。



すき焼きは赤身と脂肪分のバランスが良い肩ロースがおすすめ！

黒毛和牛肩ロースとは、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。

弊社で行われている月一回の直売会では、年末最後に黒毛和牛肩ロースすき焼き用を朝一番切りたてで販売するなど、大人気の商品となっております。

弊社が取り扱っているブランド石垣牛肩ロースも「すき焼き」と抜群に相性がいいので、是非食べ比べてみてはいかがでしょうか。

【耳寄り情報】

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、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。



【1枚1枚丁寧に包装された個別包装】

弊社は、スライスしたお肉を1枚ずつシートで包むこだわりを持っています。その理由は、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、折角の黒毛和牛肉が台無しになってしまいます。そこで弊社は、より美味しく簡単に！をモットーに、1枚ずつ手作業でスライス肉をシートで包む個別包装をすることにしました。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、贈り物としてのご利用でも丁寧に牛肉をお届け出来るため、シート巻きに仕立てました。

すき焼きの由来

すき焼きという語源の由来は、大きく分けて3つあります。

1つ目は、江戸時代の農夫が農作業の合間に鋤(すき)という道具にお肉や野菜を乗せて焼いて食べていた。名前は鋤焼(すきやき)。鍋ではなく鋤を使っていたのは、江戸時代の日本では肉を食べることを禁止されていたため、納屋などで隠れて食べていたからという説。

2つ目は、すき焼きの牛肉を薄くスライスにしているところが関係していました。薄く切った牛肉は剥身(すきみ)と呼ばれるため、薄く切った牛肉を使う料理という意味で、すき焼きという料理名になった説。

3つ目は、歴史の古い日本料理の杉焼きからと言われていています。杉焼きとは、杉箱の底に塩を塗り、お肉とお野菜を詰めて火にかけ、味噌を溶いて煮込んだものです。箱のまま提供するのので、食卓に置いた鍋でお肉やお野菜を焼いて食べる、すき焼きに似ていることが由来となった説があるといわれています。

・関東と関西の食べ方の違い

すき焼きがなぜ関東風と関西風で違いがあるのか?その理由は**関東風のすき焼きが以前違う名前で呼ばれていたから**です。

関東大震災よりも前は、すき焼きは「牛鍋(ぎゅうなべ)」と呼ばれており、牛鍋屋がありました。しかし、関東大震災後に震災で大打撃を受けた牛鍋屋は姿を消し、そこに入ってきたのが関西のすき焼き屋です。関西のすき焼き屋は関東地方に進出するようになり、**関西のすき焼きと関東の牛鍋が融合**して、今のすき焼きが登場するようになりました。

【味付けの仕方⇒関東風：割り下がある/関西風：割り下がない。醤油と砂糖(またはタレ)をかける】

【調理の仕方⇒関東風：割り下で牛肉と野菜を煮ながら食べる/関西風：焼きながら醤油と砂糖で食べる。野菜の水分で煮る】

関西風は牛肉を焼きながら食べるため、焼いたときの牛肉の香ばしさと旨味を直接味わうことが出来ます。関東風は割り下で牛肉とお野菜を煮ることにより、肉と野菜の合わさった旨味を味わうことが出来ます。**黒毛和牛の濃厚な旨味をより味わいたい方は、関西風のすき焼き**がおすすめです。

黒毛和牛肩ロース すき焼き 関西風

<材料：3人前>

- ・黒毛和牛肩ロースすき焼き肉500g<冷凍>：1パック
- ・春菊：1束
- ・長ネギ：一本
- ・白菜：1/4
- ・しいたけ：3本
- ・豆腐(木綿)：一丁
- ・結びこんにゃく：5～6個
- ・生たまご：人数分
- ・すき焼きのタレ：適量(市販品1本)
- ・グリーンリーフ：5枚～6枚【お好みで】
- ・うどん(チルド)：1玉【※のうどん用】

<調理手順>

- ①すき焼鍋(フライパン可)を中火で加熱しておきます
- ②下準備した具材を適量とシート巻きのお肉1枚をすき焼き鍋に投入し、**具材に対してタレを大きじ2～3杯程度かけます。**
- ③表面がやや焼けてきましたら、お肉も具材も裏返し、**お肉にやや赤身が少々残る程度の焼き加減**となりましたら食べごろです。
お好みで卵を付けてお召し上がりください。
また、出来た具材をグリーンリーフで巻いてお召し上がりになるのも美味しくいただけます。

<下準備>

※注1

お肉は冷蔵庫にて7～10時間程度置き、解凍します。 お召し上がり前、**20分程度室温置き**、お肉の温度を上げておきます。(20分程度室温に置くことで、牛肉の火の通りが中まで均等に入りやすくする為)
(注意:冷凍のまま調理してしまうとお肉が硬くなる恐れがあります)

- 結びこんにゃくは流水にてアク切り
- 春菊は水洗し水を切る
- 長ネギは7～8cm程度の長さで斜め切り
- 白菜は7～10cm程度にカット
- しいたけはいしづきを外して、笠に飾り切を入れる
- お豆腐は8等分程度にカット
- うどんは流水でほぐし、水を切る



↑すき焼きの材料・下準備後↑



↑タレをかけて焼く↑

黒毛和牛肩ロース すき焼き 関東風

<材料：2人前>

- ・石垣牛肩ロースすき焼き肉300g<冷凍>：1パック
- ・白菜：1/4
- ・椎茸：2本
- ・長ネギ：1本
- ・豆腐：1丁
- ・すき焼きのたれ(3倍濃縮)：100～150cc
- ・水：200cc
- ・玉子：人数分
- ・うどん(チルド)：1玉【※のうどん用】

<調理手順>

- ①すき焼きのたれと水を鍋に入れて強火をかけます。
- ②お鍋の淵が沸騰してきましたら、白菜、豆腐、長ネギ、椎茸の順でお鍋に入れます。
- ③鍋の淵が再沸騰するまで待ちます。再沸騰しましたら、お肉を鍋の中心に入れます。

お肉の芯部のやや赤色が微量に残るところで取り出してお召し上がり下さい。

お好みで溶き卵にお肉や野菜を付けて召しあがり下さい。

<下準備>

お肉は冷蔵庫にて6時間程度置き、解凍します。
(上記の※注1と同じ)

- 長ネギは7～8cm程度の長さで斜め切り
- 白菜は7～10cm程度にカット
- しいたけはいしづきを外して、笠に飾り切を入れる
- お豆腐は8等分程度にカット
- うどんは流水でほぐし、水を切る



↑すき焼きの材料・下準備↑



↑割り下で煮る↑

商品紹介



黒毛和牛 肩ロースすき焼き肉<冷凍>
価格(税込)：500g入り 1パック 9,250円
(メーカー希望小売価格)



特選 石垣牛 肩ロースすき焼き肉 <冷凍>
価格(税込)：200g入り 1パック6,000円
(メーカー希望小売価格)

株式会社ニイチクでは加工から包装に梱包、お客様の手に届くまで一つ一つにこだわり、力を入れてきました。1品、1品の製造に関して、手間と時間も非常にかかるものでありますが、お客様の気が付かない当たり前を完成させ『ニイチクで良かった』というお客様のお声を頂くためにも、社員一同、想いをのせてお客様に発送しております。お客様の理想に変えていく努力を惜しまず進んでいくことにより、「ニイチクの牛肉」は美味しい、「ニイチクの牛肉」が食べたい、といった喜びや感動をお客様に感じて頂き「牛肉ならニイチク」と言われるよう、新しい提案をしていくと共に、消費者目線を常に心掛け、商品を送る側と買う側の気持ちを忘れず、甘んずることなくBtoC商品を軸に業務用も含め「和牛牛肉を楽しんでいただく」ことに邁進したい所存です。

■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12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.com

