

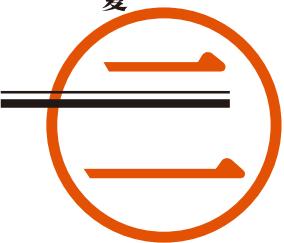
神戸牛牧場、通称「うしほく」の今を伝える

うしほく通信

内

Have a
good beef!

二〇一八・夏



神戸牛牧場 50周年



肉は、知れば、もっと楽しめる。

夏はバーベキュー!! さらにおいしく 食べるには?

どんどん焼いて、もりもり食べる。バーベキューはとにかく豪快に、ワイワイ楽しむのが一番だと思いつのあなた。もちろん、それも一理あるのですが、「牛で、幸せに」という理念を掲げる神戸牛牧場（こうべうしほくじょう）としては、これまで以上においしさを追究、満喫していただきたい。日ごろから牛肉を愛してほしいなあ、と願ってしまうのです。そこで今回は、これから季節にぴったりのバーベキューを特集。牛を愛してやまない肉職人が、味の違いやさらにおいしく食べる順番、お肉のうまみを引き出す調味料などを案内します。

赤身派にはたまらない、濃厚なうまみ。



やわらかな、赤身と脂身のベストバランス。



※たくさんご注文いただく場合は、
早めにご相談ください。

078·990·4129
営業時間 9時~18時
定休日 年中無休(年末を除く)

マルシェ六甲店

マチマルシエ御影店

078・842・4129
営業時間 10時～18時
定休日 年中無休(年末年始を除く)

要予約制

六甲牛セット

六甲和牛セット

気軽にワイワイ、カジュアルに。

霜降りにも赤身にも、それぞれに魅力やうまみ、楽しみ方があります。専用トレー入りなので扱いやすく、見るからに華やかな、異なる部位をバランスよく詰め合わせた、毎年人気のセットをどうぞ。

いつもより、ちょっぴり贅沢に。

肉屋
いちおし
ノ

好みを見つける、差を味わう。
食べ比べバーべキュー。

食べ比べベーカリーセット

USHIBOKU BBQ SET

肉職人・柿本 (マチマルシエ御影店) 店長)



マルシェ六甲店の店長を3年務め、現在はマチマルシェ御影店・店長。手切りのワザも、牛肉に関する知識も神戸牛牧場随一「肉は、もっとおいしく食べられる」いろいろ知つてほしい」という想いから、紙面に登場。

一 肉職人・柿本の

バーべキューで、最後までおいしく、飽きずに肉を食べきるコツ。

決まった部位を調達して、じんじん焼いて食べるのもいいけれど。バーべキューの最後に肉が余っていると、肉屋としては実に切ない…。肉職人・柿本が、よりバーべキューを楽しめるポイントを伝授します。

バーべキュー おいしい焼き方四ヶ条



部位ごとに

大切なのは余白の美。網に隙間なく置かないように。

二 ちょっとずつ

一気にたくさん焼くのはNG! 焦がさないよう、しつかり見張ろう。

三 順序に気をつけて

最後までおいしく吃るには、赤身から食べ始めるのが正解。

もも・うで→ばら→ロース→カルビと進み、
合間に豚や鶏肉を挟んで味や食感の変化を楽しもう!

四 味つけを楽しむ

タレはもちろん、塩、こしょう、わさびの他、野菜をまくなど…
自分なりの食べ方を見つけよう。

肉職人・柿本のつぶやき

肉屋で肉を買うのが、お得な理由。

いい肉は、いい肉屋にある。あたりまえのことなんですが、そうだと分かっていても対面式のお店に行くのは勇気が要る…という声をよくお聞きします。けれど実際、高級なお肉を売りつけるようなことは一切しておりません。好みや用途をお聞きして、だったらこの部位がいいですよ、こんな食べ方がありますよとおすすめしたり、食べやすい厚さにカットしたり…もうとにかく、お客様に喜んでいただくことが私たちの喜びなのです。

等級やブランドなど、おいしさの基準にとらわれすぎず、「お望みの肉を、よりおいしく」食べていただき、特別な場面でも、日々の食事でも「牛で、毎日を幸せに」することができる、いい街のいい肉屋でありたいと願っています。

肉屋が本気で
おすすめしたい

調味料 セレクション

USHIBOKU
SELECTION

神戸牛牧場オリジナル焼肉のタレ

肉屋の肉には、肉屋の調味料! 素材本来の味わいをいかした生タイプ、辛口と甘口からお選びください。

200ml 540円(税込)



当店の、
焼肉の友

キプロスブラックピラミッドフレークソルト

あまり塩辛くなく、食感がアクセントに。東地中海のキプロス島でつくられており、活性炭入りです。

50g 1,058円(税込)



特に、
霜降り肉との
相性抜群

矢木醤油たつの醤油かつお

本醸造醤油にかつおエキス、みりん、白ワインなどをブレンド。わさび醤油やマスタード醤油に。

300ml 604円(税込)



肉を引き立てる
醤油です

生すりおろし沢わさび
使っているのは、生のわさびのみ。ストレートな辛みとほのかな甘みも感じる、さわやかな味わい。

28g 302円(税込)



辛くないので
たっぷりと

