

神戸牛牧場、通称「うしぼく」の今を伝える

うしぼく通信



Have a
good beef!



二〇一八・秋冬



うちのごちそうといえば
やっぱり、すき焼き。

肉屋のすき焼き特集。

おすすめは、二つの部位を味わうスタイル /
わが家のすき焼き、おいしい食べ方 四か条 /
肉屋が本気でおすすめしたい調味料セレクション / すき焼き奉行は「あるじ」の仕事?!

わが家のすき焼き、もつとおいしく。
おすすめは、二つの部位を味わうスタイル。

USHIBOKU
 SUKIYAKI

すき焼きといえば、牛肉は一種類あればいい...と思われがちですが、神戸牛牧場いちおしは、ロース↓もも↑での順に、複数の部位を味わっていたり、霜降り肉と赤身を順に焼き、味や食感などそれぞれの個性をお楽しみください。

霜降り肉

すき焼きは、
 やっぱりロース



脂のうまみがのって、
 とてもやわらか。



六甲和牛ロース
 (または、肩ロース上肉)

ロースは、背中の肉のこときれいにサシが入ったとろける霜降り肉なので、脂の甘みを感じます。「特別な日のご馳走」などには、六甲和牛がおすすめです。

柔らかさ...★★★☆☆
 希少性...☆☆☆☆



深みのある赤身、
 お手ごろプライス。



六甲牛ロース
 (または、肩ロース上肉)

すき焼きによく使われるロース。「うちは育ち盛りがいるから」今日は大勢でワイワイ食べるから」という方には、六甲牛がおすすめです。

柔らかさ...★★★☆☆
 希少性...☆☆☆☆



脂肪が少なく、
 肉らしい歯ごたえ。



赤身肉

六甲和牛
もも・うで

弾力があり、肉本来の味わいを楽しめる部位。もも、うで共に脂身が少なく、さっぱりしているのが特徴です。

柔らかさ...★★★☆☆
 希少性...☆☆☆☆



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、もつとおいしく食べられる「いろいろ知ってほしい」という想いから、紙面に登場。

肉職人・柿本
(マチマルシェ御影店 店長)



【牧場オリジナルブランド牛】



濃厚な赤身、
 これぞ肉。

嚼むほどに深みのある赤身のうまみが広がって、肉本来の味わいが楽しめます。わが家のテーブルミートに おすすめの、お手ごろ価格も魅力。

品種 黒毛和牛 × アンガス牛



霜降りの
 ベストバランス。

脂の甘みが食欲をそそります。霜降りなのにしっかりとくはないのは、赤身と脂身のバランスが絶妙だから。きめの細かい、やわらかな肉質を好む方に。

品種 黒毛和牛



「肉職人が伝授する」

わが家のすき焼き、 おいしい食べ方 四か条。

お腹がすいていると、ついつい気持ち先走って…肉も野菜も一気に投入しがちです。もちろん、それもおいしいのですが…いつものすき焼きをもっとおいしく味わうためのちょっとしたコツを、肉職人・柿本がお教えします。

すべては、
すき焼き奉行の
腕次第！



SUKIYAKI

其の
一

「はじめりは、玉ねぎから」

牛肉から焼きたくなりますが、ぐつと堪えて。牛脂を溶かし、まずは玉ねぎをじっくりと焼くことで、甘みを鍋にうつします。しんなりしてきたら肉を入れ、砂糖をひとつまみ。双方のうまみが増します。

其の
二

「肉は、一枚目をかみしめる」

すき焼きは、最初の肉が一番おいしい…という人が。一人一枚、割り下を入れるまえにじゅつと焼き付けて、いただきます。

其の
三

「煮ないで、焼く」

牛肉、玉ねぎ、しいたけ、しらたき、豆腐などを一気に詰めこんで「煮る」よりも前半はじつと待ち、肉は肉、野菜は野菜と分けて「焼く」イメージで。白菜など、水分の多い野菜は後半戦で。

其の
四

「味つけは、お好みで」

取り皿は、溶き卵用と取り分け用を用意。卵にくぐらせたり、そのまま食べたり、淡い和風だし+大根おろしにすだちやかぼすをしぼったり…お好きな味わい方を見つけてください。

肉職人・柿本のつぶやき

すき焼き奉行は「あるじ」の仕事?!

すき焼きは、肉屋としては肉や野菜を1種類ずつ焼いて、時間をかけて味わっていただきたいところなのですが、柿本家では食べ盛りの子どものための取り合いになるため、まず牛肉を入れ、肉を寄せて野菜を加え、割り下でグツグツ煮立てしてしまうのが実状。家族の好みや食卓を囲む人数、シーンに合わせて、おいしく食べられるのが一番ですね!と店頭でもお話ししてしまいそうになっています。柿本家では代々、すき焼き奉行は「あるじ」の仕事。特に料理が得意なわけでもなく、ふだんは何もしないくらいなのですが…一家の「あるじ」が肉を焼き、すき焼きを味わう時間をコーディネートする…そんな日常の風景は、平和をかみしめる瞬間でもあるなあと思います。

肉屋が本気で
おすすめ
したい

調味料 セレクション

USHIBOKU
SELECTION

【すき焼きの割り下】

砂糖と醤油で調理するのはかっこいいのですが、最後まで確実においしく食べるなら、やっぱり割り下。ぜひ、お好みの一品を見つけてください。

いろんな割り下を
試してみる、
という楽しみ方も!



あっさり、料亭仕込み



かわ悠六甲の割り下
原材料はしょうゆ、本みりん、砂糖のみ。メのうどんまで食べ飽きない味わいです。井や肉じゃがなどにも。
300 ml 615円(税込)

ごはんがすすむ、濃いめの王道



えびの高原すき焼わりした濃厚なストレートタイプ、コクのある味をお好みの方に。便利な使いきりサイズです。
200 ml 278円(税込)



「牛飼いの保苜真種」
ほ かり まさ たね

オリジナルブランド牛の「六甲和牛」や「神戸・六甲姫牛」の子牛が運ばれてきてから約六カ月間、毎日世話をしています。実家は福井県。中学生のころ、近所にある個人経営の牧場へ遊びに行くと、牛に惹かれていきました。牛は心が広くて、体は大きいけれど中身は子ども。だから育てていて楽しいし、本当にかわいいんです。いつも気をつけているのは、エサをやる時でも声をかけたり触れたりして、一対一の信頼関係を築くこと。牛は絶対に裏切らないので、こちらから見下さず、対等の立場で接するのがポイントです。牛とは関係ないのですが、趣味はスイーツ作り。アーモンドとあんずのタルトなどをよく作ります。プロ並みだと褒められることもありますが、本当かな。

一年の感謝を贈りたい。
神戸牛牧場のお歳暮



贈り物には、
六甲和牛が人気です！



六甲和牛

「六甲和牛」ロースすき焼き



ギフトボックス(有料)

大切な人、気の置けない人たちとのパーティーや集うシーンが増す季節。二〇一八年の感謝を伝える冬のギフトや、年末年始のごちそうシーンにぴったりの「六甲和牛 ロースすき焼き」をおすすめします。霜降りなのにあっさりしていて、赤身と脂身のバランスが絶妙。特にやわらかい肉質を好む方に心からおすすめしたい逸品です。

新鮮で、本当においしい牛肉は、
オンラインショップでも。

オリジナルブランド「六甲和牛」「六甲牛」「神戸ビーフ」の各種精肉が購入できます。お歳暮に、どうぞご利用ください。

<http://www.kobe-ushi.jp/>



うしほく | 検索

SHOP DATA

「マチマルシエ御影店」



〒658-0048

神戸市東灘区御影郡家1-14-8

営業時間 10時～18時

定休日なし(年始は除く)

駐車場 27台

TEL 078-842-4129

「マルシエ六甲店」



〒651-2235

神戸市西区榎谷町長谷334-1

営業時間 9時～18時

定休日なし(年始は除く)

駐車場 66台(JA兵庫六甲榎谷支店含む)

TEL 078-990-4129

編集後記

すき焼きは家庭の数だけ味があり、思い出になる味でもあります。それを知るのには大人になってからのこと、幼いころは肉をたくさん食べたことで、取り合っていたような気がします。すき焼き特集を組むにあたって、卵で味が変わるのか、何種類も食べ比べたり、すき焼きの正しい食べ方を知るために老舗の肉料理専門店が研究したり、各家庭やお店によって食べ方にこだわりがあって、すき焼きは肉屋にとっても奥深いものなのだ、あらためて実感しました。

<http://www.kobe-ushi.jp/shop/>

うしほく | 検索

f | 神戸牛牧場 | 検索