

J **apanese text**

2017年 秋/冬号 日本語編

和牛

和牛を極める
——世界の牛肉を食す

撮影=西山 航、石田 傑（尾崎牧場）、ライオン・スミス（Ushigoro S.）、
武蔵俊介（江知勝） イラスト=浦野周平
文=大滝美恵子 文協力=石田 傑（P.52、55）、甘利美緒（P.53）

p.051

その柔らかさや旨み、さらには見た目の美しさで世界中から注目を浴びている「和牛」。その基本的知識からブランド牛リスト、美味しい和牛に出あえるレストランまでを一挙ご紹介。

同じ和牛といえども銘柄や部位によって、脂（サシ）の入り方や味、食感が異なる。食べ比べてみるのも楽しい。
協力=ジ・イノセント・カーベリー（P.57）

※この特集は特に記載のない限り税込み表記です。

「和牛」その品種、銘柄、グレード

p.052

既に一ジャンルとなった「和牛」という単語について、その詳細を知る人は意外に少ない。そもそも和牛とは牛の種類。一番有名な「黒毛和種」のほか「^{あかげ}褐毛和種」、「日本短角種」、「無角和種」、およびそれら4種間の交配による国産牛を「和牛」と呼ぶ。近年黒毛和種やその交配種の海外肥育も盛んだが、環境や飼料の違いから、オリジナル「和牛」のような味や柔らかさにはならず、農林水産省はそれらを「和牛」とは認めていない。

和牛農家は繁殖農家と肥育農家のふたつに分かれ、繁殖農家が生産した生後8～10ヵ月ほどの仔牛を肥育農家が購入し、自らの牧場で肥育する。「神戸ビーフ」などの銘柄（ブランド）牛は肥育された場所や期間、血統その他によって定義される。

もうひとつ頻出するのがA5、A4といった肉の格付け。ア

ルフアベットは一頭あたりからとれる肉の量。Bが標準、Cならば痩せている可能性が高い。数字は脂肪の入り具合、肉の光沢、締まり、きめなどを表し、5が最高。脂肪を抑えて肉の旨みを楽しみたい場合はあえてA3、A4を選択する方法もある。

和牛ブームの今だからこそ、正しい知識をたずさえ、美味しい和牛を味わいたい。

黒毛和種（くろげわしゅ）

全国各地で生産されている最も有名な和牛品種。その割合は和牛の90%以上を占める。毛色はやや褐色がかかった黒。赤身部分にも細かなサシが入りやすく、口のなかでとろけるようなまろやかさと柔らかな肉質が特徴。

褐毛和種（あかげわしゅ）

毛色は明るい赤褐色で、「あか牛」とも呼ばれる。主な生産地は熊本県と高知県。脂の含有量が12%以下と少なく、余分な脂肪が除かれた適度な霜降りと、旨み成分を豊富に含んだ赤身のバランスが魅力。心地よい歯ごたえを堪能できる。

日本短角種（にほんたんかくしゅ）

昨今の赤身肉ブームで熱い視線を集めているのがこの品種。寒さに強く、岩手、青森、秋田、北海道を中心に飼育され、在来の南部牛が祖先と言われる。サシが少なく赤身が多い。イノシン酸やグルタミン酸など旨み成分のもととなるアミノ酸を豊富に含み、柔らかく風味豊か。

無角和種（むかくわしゅ）

1920年に黒毛和種とアバディーンアンガス種を交配、さらに昭和初期に改良した牛。名前のおり角を持たず、黒毛和種より濃い黒色をしている。山口県萩市を中心に飼育され、その頭数は和牛の中で最少。赤身が多く、アミノ酸含有率も高く、噛めば噛むほどに味わいが深まる。

写真=独立行政法人 家畜改良センター

宮崎・尾崎牛の牧場をたずねて

私たちが口にする美味しい和牛はどのように育てられているのか。和牛肥育の名人・尾崎宗春さんをたずねて、宮崎にある牧場へ向かった。

尾崎さんが育てているのは黒毛和種の「尾崎牛」。大抵のブランド牛の名前が地名由来であるのに対し、生産者の名を冠した牛は珍しい。30年かかって「ようやく自分の名を付けられる牛ができるようになった」というその品質は、ニューヨークのスターシェフたちからも絶賛されるほど。

まず案内してもらったのは宮崎市内の農協で行われる仔牛のセリ市。繁殖農家が育てた400頭近い仔牛を尾崎さんはすごいスピードで目利きしていく。爪や皮膚、毛の質、全体的な印象や父牛や母牛、生産者の情報も重要な判断要素だ。この時点で250～300kgほどの仔牛を、肥育農家は20ヵ月ほどかけて600～700kgの大きさまで育てる。尾崎牛の場合はかなり長めの32ヵ月強かけて育て上げることで、牛が「完熟」し、融点の低い上質な脂と旨み溢れる赤身を作り出す。飼料もまた品質保持の要。ビール酵母など13品を配合し、1日2回、その都度ブレンドすることで、防腐剤や抗生物質の使用を避けているという。

現在は牛トレーサビリティ制度によりすべての和牛には個体識別番号が割り振られ、簡単に生産者や肥育者をネットで確認できる。美味しい牛を口にしたとき、その牛を育てた農家にまで想いを馳せてみたい。

www.ozaki-beef.com

肥育産地によって変わる牛肉の味

p.053

産地、血統、品種、格付け、飼育法や飼育期間などにより、一定の基準を満たした和牛、またはその肉につけられる銘柄(ブランド)。その数なんと200以上。なかでも注目の52銘柄を下に挙げた。定義の基準は銘柄ごとに違う。ぜひ自分の舌で違いを体感してほしい。

1. 北海道

いけだ牛 (黒毛和種)

ワインの澱を飼料に。余分な脂肪が少ない。

2. 青森

あおもり倉石牛 (黒毛和種)

野趣溢れる味わいが魅力。

3. 岩手

いわて短角和牛 (日本短角種)

自然交配で生産。噛みしめるほど旨みが出る赤身。

4. 岩手

前沢牛 (黒毛和種)

「味の芸術品」と言われるほど、豊かな風味と鮮やかな霜降り。

5. 秋田

うご牛 (黒毛和種)

細かな美しいサシと濃厚で力強い旨み。ほぼ県内のみで消費。

6. 宮城

仙台牛 (黒毛和種)

柔らか、まろやか、ジューシーな食味。良質のお米と乾草で育つ。

7. 山形

米沢牛 (黒毛和種)

きめ、シマりに優れた独特の美味しさ。甘みもある。

8. 山形

山形牛 (黒毛和種)

きめ細かな肉質。その美味しさの秘密は脂質にある。

9. 福島

福島牛 (黒毛和種)

細かいサシがしゃぶしゃぶ向き。

10. 茨城

常陸牛 (黒毛和種)

大麦ほか穀倉地特有の飼料で良質の脂肪を実現。

11. 栃木

とちぎ和牛 (黒毛和種)

全国規模の品評会で最高位4回受賞。アメリカへ輸出されて評判に。

12. 群馬

上州和牛 (黒毛和種)

麦類を飼料にしたミネラル豊富な肉質。

13. 埼玉

武州和牛 (黒毛和種)

抜群の甘みと、きめ細かさからくる柔らかさ。

14. 東京

秋川牛 (黒毛和種)

さっぱりとした肉質。年に数頭しか出荷されない。

15. 千葉

かずさ牛 (黒毛和種)

融点が低い脂質が特徴。あっさりとした後味。

16. 神奈川

葉山牛 (黒毛和種)

米やおからなどを配合して飼料に。甘みととろける脂。

17. 新潟

村上牛 (黒毛和種)

にいがた和牛のうち、一定基準を満たすもの。サシのとろける旨み。

18. 富山

とやま和牛 (黒毛和種)

出荷前に米ぬかなどを飼料に。旨み成分のオレイン酸が多い。

19. 石川

能登牛 (黒毛和種)

和牛のオリンピック「全国和牛能力共進会」で「脂肪の質賞」を受賞。きめ細かく、香りも良い。

20. 福井

若狭牛 (黒毛和種)

肉汁の旨み、甘味が特徴。上品であっさりとした後味。

21. 山梨

甲州牛 (黒毛和種)

肥育期間は30～33ヵ月と長め。ウイスキー粕を飼料に。

22. 長野

信州牛 (黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種)

リンゴ滓を飼料に。旨み成分が豊富。冷めても脂肪が固まりにくい。

23. 岐阜

飛騨牛 (黒毛和種)

全国的な知名度を誇るブランド牛の一つ。網目のような霜降りと芳醇な味わい。

24. 静岡

あしたか牛 (黒毛和種)

コクがあり、すき焼きとの相性が抜群。

25. 愛知

みかわ牛 (黒毛和種)

良質な脂肪で、ねばりと甘みのある肉質。

26. 三重

松阪牛 (黒毛和種)

高級肉の代名詞的存在。融点の低い脂肪がとろける。

27. 三重

伊賀牛 (黒毛和種)

発育時期によって飼料を変え、芳醇な香りとコクをもつ。

28. 和歌山

熊野牛 (黒毛和種)

農耕用の牛と但馬牛がルーツ。月齢26ヵ月以上。きめ細かく香ばしい。

29. 奈良

大和牛 (黒毛和種)

月齢30ヵ月以上の未経産雌牛のみ。柔らかな食感と上質な味わい。

30. 滋賀

近江牛 (黒毛和種)

神戸、松阪と並ぶ三大和牛の一つ。繊維や霜降りがきめ細かい。

31. 京都

京都肉 (黒毛和種)

月齢22ヵ月以上。上品な舌ざわり。

32. 大阪

大阪ウメビーフ (黒毛和種・交雑種)

出荷6ヵ月前から漬け梅を1日1kg以上与える。柔らかく、あっさりした味。

33. 兵庫

神戸ビーフ (黒毛和種)

但馬牛の中から厳しい基準をクリアした肉のみがこの名を許される。

34. 兵庫

但馬牛 (黒毛和種)

その高い資質ゆえに、全国各地のブランド牛の素牛となっている。

35. 岡山

千屋牛 (黒毛和種)

祖先は日本最古といわれる蔓牛 (中国地方で改良された優良系統の和牛)。ほどよい霜降りと赤身のバランス。

36. 広島

広島牛（黒毛和種）

じんせきぎゅう ひばぎゅう
神石牛と比婆牛のいいとこ取り。コクが深く、無駄な脂肪は少ない。

37. 島根

石見和牛（黒毛和種）

年間約 200 頭のみ生産。発酵させた濃厚飼料で、箸でも切れる柔らかい肉質に。

38. 鳥取

鳥取和牛オレイン 55（黒毛和種）

鳥取和牛のうち、口溶けの良さや風味に関係すると言われるオレイン酸を 55%以上含む牛肉。

39. 山口

見島牛（在来固有種）

黒毛和種の素ともなった今や稀有な日本在来種。国の天然記念物。雄は繁殖用を除き、年 10 頭程度市場へ出回るのみ。幻の超高級肉。

40. 徳島

阿波牛（黒毛和種）

月齢 30 カ月以上。良く締まった霜降り肉が特徴。

41. 香川

オリーブ牛（黒毛和種）

搾油後のオリーブ果実を飼料に。肉汁は少なく脂がさっぱり。ローストビーフやサラダ向き。

42. 愛媛

いしづち牛（黒毛和種）

国産稲ワラと自家産牧草を飼料に。手頃な価格で、肉質、脂肪が美味。

43. 高知

土佐あかうし（褐毛和種）

高知で改良された褐毛和種。加熱後もパサつきにくく、熟成肉にも向く。

44. 福岡

小倉牛（黒毛和種）

認定されるのは年に 100 頭程度。知る人ぞ知る逸品。

45. 大分

The・おおいと豊後牛（黒毛和種）

きめ細かな美しい霜降り、まろやかでとろけるような味わい。

46. 宮崎

尾崎牛（黒毛和種）

⇒ p.52

47. 宮崎

宮崎牛（黒毛和種）

「全国和牛能力共進会」で 2 連覇。米国や香港にも輸出。

48. 熊本

くまもと黒毛和牛（黒毛和種）

一頭一頭の健康管理を徹底。まろやかな舌触りには定評がある。

49. 佐賀

佐賀牛（黒毛和種）

格付けの厳格さはトップレベル。甘くてコクのある味わい。

50. 長崎

壱岐牛（黒毛和種）

玄界灘に浮かぶ島・壱岐で島内一貫飼育にこだわっている。

51. 鹿児島

鹿児島黒牛（黒毛和種）

黒毛和種の生産量全国一位。バランスの良い霜降り肉。

52. 沖縄

石垣牛（黒毛和種）

独特のコク。2000 年の沖縄サミットでメインディッシュに。

焼肉

p.054

日本人が大好きな焼肉。肉やホルモンを直火や鉄板で焼き、タレや塩をつけて食す。味や歯ごたえなどで好みの部位をセレクトし、自分で焼くのが一般的だ。数年来、衰えることのない肉ブームもあいまって、肉のセレクトに絶対的な自信を持つ個性的な店がますます増えている。

●焼肉芝浦 赤坂別邸

肉好きにはもちろん、肉業界で働く人々にとっても教科書ともいえる人気本を監修した、藤枝祐太オーナーの店。扱うのはサシの加減が絶妙な A4 ランクの国産和牛。それも、とろけるような脂、シルクのような柔らかさの雌牛のみだ。オー

ダーを受けてから手切りするので、鮮度は抜群。少量ずつ、さまざまな部位を食することができるのも、日本でだからこそできる特別な食体験。

芝浦特選 5 種盛り 4500 円 (税別)。サブトン、エンピツ、リブローズ芯など。その日の入荷で内容は変わる。食べ比べが楽しい。

『焼肉美味手帖』(世界文化社・刊)。牛・豚・鶏の部位ごとの特徴や、食べ方まで完全網羅。中国語版も発売中。

東京都港区赤坂 3-12-13 AMUSE AKASAKA 2F
Tel. 03-6426-5029
food-majority.co.jp
11 時 30 分～14 時、17 時～23 時 (LO)
日曜・祝日定休

● 神楽坂焼肉 Kintan

30 日間熟成させたタンで、一躍有名になった焼肉店「KINTAN」系列のニューフェイス。8 つの個室、ワイナリーのゲストハウスのようなメインダイニング、開放感のあるルーフトップテラスと異なる雰囲気フロアで、おしゃれに焼肉を楽しめる。「黒毛和牛は世界一のクオリティ」と胸を張るオーナー。自家製のタレ、塩やホースラディッシュなど、部位によって最適な食べ方も提案する。

本日の和牛赤身の 3 種盛り 1980 円 (税別)。写真は茨城県産常陸牛のシンシ、トモサンカク、ランプ。10～20 秒程度焼くのが最適とのこと。

東京都新宿区神楽坂 1-10-2
Tel. 03-3260-4129
ランチ 11 時 30 分～14 時 30 分 (LO)
ディナー 火曜～金曜 18 時 30 分～22 時 45 分 (LO) 月曜 18 時～22 時 15 分 (LO) 土曜・祝日 17 時～22 時 15 分 (LO) 日曜 17 時～21 時 15 分 (LO)
kagurazaka-yakiniku-kintan.com

● USHIGORO S.

焼肉、鉄板焼きなどさまざまな肉の楽しみ方の提案をする

「うしごろ」グループの最高級店。ネクタイをしたスマートな焼き師が焼き上げる個室スタイルで、4 名以上の完全予約制。仕入れは 2 つの牧場に絞り、飼育法や血統にまでこだわった黒毛和牛を、まるで和食のようなコース仕立てで提案。生肉の握りや手巻き、牛コンソメスープが出されたり、他では味わえない焼肉の世界が待っている。

< 匠 霜降り >、< 匠 赤身 > コースの 2 種類のみ (各 1 名、1 万 4000 円、税別)。写真は但馬牛系統の処女牛のみを肥育した田村牧場のサブトン。

東京都港区西麻布 2-24-14 B1F
Tel. 03-6419-4129 サービス料 10%
17 時～24 時
無休
www.ushigoro-s.com

p.055

焼肉エキスパートへの道

焼肉とは、肉を焼くという調理の仕上げを客自らが行う食べ物。店主さんが焼いてくれる店はまだ少数。せっかくの和牛をさらに美味しくいただくために、焼肉エキスパートの石田さんに、焼きの極意を伝授してもらった。

石田 傑 (いしだ・すぐる)

1500 軒以上の焼肉を食べ歩いた焼肉探究集団「YAKINIQUEST」。男女 5 人で構成されるそのグループの創設者の一人が石田さんだ。2015 年には焼肉好きが高じてシンガポールに自分の焼肉店を開いてしまったというその焼肉愛。もちろん、焼き方へのこだわりも生半可ではない。

BEEF YAKINIKU DINING YAKINIQUEST

48 Boat Quay, Singapore
18 時～23 時 (土曜・日曜・祝日 17 時～22 時)
www.yakiniquet.sg

1. 温度を見極める

どの料理もそうだが、焼肉において、こと温度は最重要。肉の温度、網の温度の双方を見極める必要がある。もしも冷

蔵庫から出されたばかりの冷たい肉が出てきたら、まず肉が常温に戻るまでじっと待つ。網の温度については手のひらを網の上 10cm 前後の位置にかざし、程よい熱を感じられたら準備 OK のサイン。美味しそうな肉を前にしたスタート段階で、焦る気持ちをおさえてこのチェックを行えるかどうかという、精神面でハードルの高い技である。

2. 肉によって焼き加減を変える

肉の部位や厚みによって最適な焼き加減は当然違う。ごく簡単な目安としては「赤身の肉はさっと焼き、サシのたくさん入った肉はしっかり焼き」。赤身肉は火が入りすぎるとどんどん硬くなる。一方サシの入った肉はある程度焼いても柔らかさが失われず、何より和牛の脂は火をしっかりと通すことで独特の甘みがより際立つのだ。他に「薄い肉はさっと焼き、厚い肉はじっくり焼き」も覚えておきたい。

厚い肉を焼くときに活躍するのがイラストのリーンバック技法。肉を箸に「もたせかける」ことで肉の側面部分を焼くための技。肉の六面すべてをきっちりと焼き上げ、肉汁包囲網を完成させる。

3. 火力のムラを見極める

ロースターは場所によって火力に差があり、肉を 1 カ所に置いたままだと焼きムラができる場合がある。これを防ぐために肉を水平方向に 180°回転させるのがこの技だ。上手にできれば狭い網の上で他の人の領域を侵すことなく肉を回すことができる。ガス火ならば火力調整を活用することも大事だ。迷ったら店員さんにアドバイスを求めるのが最良。肉の最適な焼き加減はもちろん、その日おすすめの肉、知らない名前の部位について、少しでも疑問を持ったら店員さんと呼んで訊ねてみよう。眼を輝かせながら解説してくれる人に出会えたらラッキー。それは間違いなく良いお店だといえる。

4. レモンを活用すべし

焼肉店で出てくるカットレモン、搾って塩味の肉につけるだけで終わっていないだろうか。

実は他にも応用が利く便利アイテム。焼き始める前の網にひとしずく垂らせれば網がどれくらい熱くなっているかを測る目安になる。肉にかかっている塩、胡椒やタレが多すぎると感じたときはカットレモンでさっとひとなで。余分な調味料を落とすワイパー代わりにもなる。タレが甘すぎると感じたら、タレにレモンを搾るとさっぱりと食べやすくなるはずだ。

難易度の高い応用技としてそっとお伝えするのが、網の上の肉に直接レモンを搾りかける「レモン直搾り」。焼きあがった肉の上で静かにレモンを搾り、肉の表面にたまった肉汁およびレモン汁をこぼさないように慎重に口に運べば、大切な肉汁を最大限楽しめる。火傷に注意。

5. 畳んで広げる

大判の薄切り肉を網にのせる際、上手く広げられなかった経験はないだろうか？ 手間取っているうちに焦げてしまい、せっかくの高級肉が台無し……なんてことにならないためにマスターしたいのがこの技だ。イラストのようにあらかじめ肉を三つ折りにしておけば、網の上で鮮やかかつスムーズに広げることが可能。ひっくり返すときも同じ要領でやれば OK だ。畳んだ肉を横から見ると「Z 形」であることから「Z-meat」と石田さんは呼ぶ。

ほかにも薄切りの肉を筒状に巻いてから網で広げる技「Rolling Roast Special」など、網へののせ方にもさまざまな工夫を施すべし。

ステーキ

p.056

稀少な和牛を塊で食べるのは日本人にとっても贅沢の極み。料理人がカウンター越しに鉄板で調理するスタイルが「Teppanyaki」として世界に広まった。厚みのある肉に火を入れるシェフの力量にも大きく左右される。神戸ビーフや松阪牛など一銘柄にこだわりを持つ店のほか、さまざまな銘柄牛を食べられる店もある。

「ジ・イノセント・カーベリー」では、まるで寿司店のようにオープンキッチンに面したカウンター席で、臨場感たっぷりに和牛を食するのが最高。

●ジ・イノセント・カーベリー

仕入れも調理も和牛を知り尽くしたスペシャリストが行う国産和牛専門店。神戸ビーフ、松阪牛、近江牛といったブランド牛のランクや産地、状態を厳選した部位はもちろん、ブランド名に頼らない希少な和牛も揃っている。焼肉スタイルでテーブル席でいただくこともできるが、和牛初心者におすすめしたいのはカウンター席に座り、目の前で焼いてもらうおまかせコースの〈シェフズ テーブル〉1万4000円～(1名、13～14品程度)。同じ部位や口溶け(融点)の違いを食べ比べたり、肉マイスターと称えられる岡田賢一郎シェフと一緒に、和牛の味わいを心から堪能できる。

「美しい霜降り肉は日本の素晴らしい畜産技術の結晶」と岡田シェフ。近江牛のヒレ、花乃牛のイチボ、神戸ビーフのタンを食べ比べるひと皿。

東京都港区西麻布 1-4-28 カルハ西麻布 101
Tel. 03-5411-2911
17時～22時45分(LO)
日曜定休
www.innocent-carvery.jp

●アレクサンダーズステーキハウス

カリフォルニアから上陸したアメリカンステーキハウス。本国でもA5ランクなどの和牛を扱い、和のエッセンスを取り入れた繊細な料理が評判だったが、海外初店舗となるこちらでは、さらに希少な和牛の開拓にも意欲を燃やしている。「愛情溢れる飼育法に感動」とジェームス・ブラウンスミス エグゼクティブシェフをうならせた千葉県の高尾牧場ほか、契約したのは全国の少数生産の牧場ばかり。「まずはシンプルに味わって」と世界の6種類の塩が用意されている。

和牛は85g単位で6500円～(税別)、好みの大きさにオーダーできる。要望があればソース仕立てに変更も可能。写真は黒玉ねぎ、赤味噌、柚子などを使ったソース。

東京都港区東新橋 1-5-2 汐留シティセンター 42F

Tel. 03-6264-5151 サービス料 12%

ランチ 11時30分～14時(LO)

ディナー 17時30分～22時(LO) 祝前日以外の日曜・祝日～21時(LO)

無休

alexanderssteakhouse.jp

●神戸プレジール銀座

扱うのは但馬牛と、その但馬牛の中から一定の基準を満たした、日本が世界に誇る神戸ビーフのみ。JA全農兵庫の直営レストランなので、生産履歴がどこよりも明確で安心だ。

「和牛の原点である但馬牛、1年間に5000頭程度しか市場に出ない神戸ビーフを一頭買いして扱えるのは、料理人として光栄なこと」と中島恒貴^{よしただ}料理長。銀座の真ん中で最高級の和牛をゆったりと楽しめる、プレシャスな空間だ。

銀座の街並みも望める、鉄板焼きスタイルのカウンター。神戸ビーフの極上の口溶けは得難い経験に。ディナー鉄板焼き(神戸ビーフコース)1万6800円(1名、税別)。

東京都中央区銀座 5-8-1 銀座プレイス 11F
Tel. 03-3571-8700 ディナータイムはサービス料 10%
11時30分～14時(LO)、17時30分～21時(LO)
日曜定休
kobeplaisir-ginza.jp

すき焼き

p.058

薄切りにした牛肉を醤油、砂糖などを使って、鉄鍋で調理する日本発祥の料理。一般的に関西風は牛肉を「焼き」、関東風は割り下と呼ばれる合わせ調味料で材料を「煮る」。この関東風の元祖といわれるのが横浜で生まれた^{ぎょうなべ}「牛鍋」だ。すき焼きも牛鍋も歴史がある料理だけに、老舗で味わうことをおすすめしたい。

●江知勝

情緒ある佇まいの日本家屋は完全個室で、和服姿の仲居さんがもてなしてくれる。前日から仕込むという秘伝の割り下を使った、さっぱりした甘さの関東風のすき焼き。信頼の置ける肉問屋が専用車で横付けし、その中から熟練の料理人が選ぶ肉は、その時期の最高のA5ランク国産黒毛和牛。その目利きは絶対的な支持を集め、予約時に霜降りではなく赤身肉をオーダーする常連もいるという。

「煮る」といっても肉を鍋に入れるのは、ほんの数分。肉に火が通ったら食べごろだ。黒毛和牛 すき焼きコース 7560円～(1名)

東京都文京区湯島 2-31-23

Tel. 03-3811-5293

17時～21時(LO)

日曜・祝日定休

●荒井屋 本店

1859年に開港し、外国人居留地があった横浜・関内エリアで生まれた牛鍋。牛肉を食すという西洋文化の影響を受けて生まれた料理で、この店も創業120年を超える歴史がある。代々受け継がれている割り下との相性を追求し、サシの入り方、良質の脂、香りなど、4代目主人が惚れ込んだのが宮城県仙台牛。今年リニューアルした本店は、町をほんのりと照らす行灯のような外観をはじめ、モダンクラシカルな和洋折衷風。五感全てで伝統料理を楽しめそう。

鉄鍋に注いだ割り下で野菜と牛肉を煮ていくスタイル。牛鍋と食事(ご飯、お椀、香物、デザート)のセットメニュー 4860円

神奈川県横浜市中区曙町 2-17

Tel. 045-251-5001 サービス料 10%

11時30分～14時(LO)、17時～21時30分(LO)

火曜定休

www.araiya.co.jp

●和田金

三大和牛の一つ、松阪牛で知られる三重県松阪市にある「焼き焼(すきやき)」の名店。明治時代初期、東京の料亭で修業した初代店主が、肉屋からスタートさせた。自社牧場で大切に育てられた松阪牛は、長年の経験を持つ職人が見極めたベストな状態でテーブルに届けられる。まず、少し厚めにカットした肉を鉄鍋に入れ、砂糖と濃厚なたまり醤油を加え、立ち上る香りを楽しみながら、ゆっくりと炭火で火を通す関西風だ。濃厚な旨みと香り、極上の食感を心から満喫できる。

「焼き手」と呼ばれる仲居さんが丁度良いタイミングで肉を引き上げてくれる。突き出しなどが付く焼き焼コース 1万2200円～(1名)

三重県松阪市中町 1878

Tel. 0598-21-1188 サービス料 10%

11時30分(土曜・日曜・祝日 11時～)～20時

第4火曜(月によって変動あり)、1月1日、2日定休

e-wadakin.co.jp