

さの萬通信

THINK GLOBAL EAT LOCALLY

(知って食べると もっと美味しい)

赤身牛肉は元気な源 (赤身派増えてます)

赤肉は筋肉の源となるタンパク質を多く含み、熟成することでアミノ酸が増え細胞を生まれ変える役割や老化を防ぎダイエット効果があります。

さの萬では霜降り重視の牛肉ではなく、少し霜降りがあり赤身と脂肪のバランスがよく、香りと旨味があり、しつこくない脂の牛肉をお届けしたく、このような牛肉は 100 頭に 1 頭位しか出ないので全国を駆け回り美味しい牛肉を探しています。



牛肉もフロイラー化

私が肉屋になった頃は黒毛和牛の飼育期間は 3 年以上と言われていました。系統や飼料の改良で 2 年ちょっとの飼育期間で出荷されるようになり、その上ビタミン A 欠乏症にして霜降りが多く入るようにし、1 頭の増体を増やすことで農家の手取りが多くなり、霜降りが多い見た目の美しい牛肉が多くなっています。さの萬では牛本来の香り、味のあるものは長期飼育の牛が多くこのような牛を探しお届けしています。



出会い

岩手短角牛 (田村牧場) 久慈市

日本の牛肉で 1% しか飼育されていない短角和牛 赤身の和牛としてこだわりのホテル、レストランで大好評です。2 年前、田村牧場さんから岩手短角和牛をドライエイジング (乾燥熟成) してほしいとの依頼があり、岩手の牧場を視察に出かけました。広々とした山の斜面に放牧された母牛が生まれたばかりの子牛をなめながら群をつくってゆったりと放牧されていました。飼料は地元で生産されるデントコーンや麦で育てられた赤身の健康感あふれる牛肉です。



さの萬の熟成技術 (枝肉でつるして 40 日間熟成)

赤身牛肉&熟成 (40 日間) = 風味・旨味・柔らかさ

希少な岩手短角和牛ですので毎月 10 日~15 日位の間には 1 頭しか入荷しません。量も少ないので早い者勝ちのような感じです。お値段は黒毛和牛より、お安く赤身肉の美味しさが味わえます。

つくる人、売る人、買う人、みんなが喜ぶ笑顔を!



究極の美味しさを求めて

(株)さの萬