

目次 「タイトル」部略称

焼肉史に刻まれる発展の軌跡と転機 …… P 7 ~ 14
発展の総論 / 焼肉の発祥 / 中興の祖 / 郊外大型店 / 新興勢力 / ハラミ大活躍 / タン塩レモン / 部位分割表示 / 全国焼肉協会 / 無煙ロースター



百花繚乱 焼肉料理 …… P 17 ~ 47

創造と進化を加速させる焼肉メニュー開発の新潮流!

研ぎ澄まされた看板料理 / 和の精神を盛り込んだ懐石風 / 個性が光る印象的な盛り付け / 魅惑のドライアイスデコレーション / スーパーライスカットの妙 / 切り落としの豪華サイドメニュー / 地元常連客イチオシ絶賛ランチ / 焼肉屋が誇る本格焼肉弁当 / 野菜が決め手! 焼肉の人気野菜 / いぶし銀の名脇役 / パワフル具材の熱々濃厚スープ / フोटジェ、肉、ケーキのサブライズ / 焼肉シーンを広げるNEOコンセプト / 牛肉だけじゃない! ご当珍焼肉 / メニューに載せたい焼肉まかない



焼肉人語録 焼肉一筋の実体験が語る名言集 …… P 49 ~ 57

焼肉の心得16選(経営 / 接客 / 調理 / 料理)

株式会社叙々苑代表取締役会長 新井泰道氏
事業協同組合 全国焼肉協会名誉会長



北海道ご当地焼肉特集 …… P 59 ~ 67

農畜産王国に育まれた地元焼肉

経産牛ミノ(帯広) / 北見焼肉(北見) / みそホルモン(苫小牧) / 煮干し出汁タレ(小樽) / 豚サガリ(富良野) / 塩ホルモン(旭川) / 女性ご用達(帯広) / ベジタブルメニュー(苫小牧)



焼肉人の流儀 …… P 69 ~ 99

日本の焼肉史に刻む焼肉経営の独自理念30人

江崎政雄氏(食道園) / 山口悟氏(焼肉なべしま) / 柳峰世氏(焼肉韓菜 和っ黒) / 高田昌氏(牛繁) / 小野敦司氏(焼肉レストラン「心亭」) / 金信彦氏(焼肉トラジ) / 新田良基氏(平和園) / 李起鮮氏(焼肉彩苑じゅうじゅう亭) / 伊藤勝也氏(但馬屋) / 密城英成氏(焼肉の大昌園) / 須藤精作氏(金剛園) / 西田哲也氏(京の焼肉処 弘) / 山中茂見氏(元氣が出る炭火焼肉 やまなか家) / 片岡輝晃氏(焼肉 赤門) / 蓮川昌実氏(味噌とんちゃん屋) / 加古道雄氏(焼肉菜包 久鐵) / 安海元氏(京城園) / 大澤孝明氏(焼肉や 大善) / 南慎一郎氏(焼肉大将軍) / 新井昌浩氏(桔梗苑) / 故商昌樹氏(焼肉亭 樽) / 宇佐見祐介氏(味樹園) / 中山栄二氏(焼肉レストラン ひがしやま) / 平山仁哲氏(焼肉の家 マルコポロ) / 長谷部健二郎氏(味の天津屋) / 本庄明俊氏(焼肉 力) / 池田勝紹氏(炭火焼肉 池田) / 山村康男氏(東風) / 西山竜太氏(手仕事焼肉 源閣苑) / 吉田正弘氏(炎家 金剛園)



「焼肉時代」発行 ごあいさつ

戦前、「もみダレ」に絡めるホルモン焼きが現れ、戦後、焼いた正肉を冷ます「つけダレ」が発案され、この二つが相まって日本独自の「焼肉」が生まれました。
以降、調理技術の向上、設備機器の開発、食材流通の活性化などを背景に、焼肉は外食産業の一翼に台頭し、今や国民食の人気上位に位置付けられています。

この間、BSE騒動、表示指導、生食規制など非常に厳しい時期を経験しましたが、その逆風を糧とする業界関係者の努力により、より一層の発展を遂げています。

焼肉の市場規模は、店舗数・約2万2000店舗、年商・約1兆2000億円と目され、日本の食生活が肉食化に向かう中、焼肉は外食産業の業種から焼肉産業に昇格するかの勢いにあります。

また、インバウンドの促進が叫ばれる中、焼肉が得意にする「和牛」は、訪日客が期待する日本グルメの筆頭格であり、国産農畜産物を海外に宣伝する意味でも、焼肉は重要な役割を担っています。

本書は、事業協同組合全国焼肉協会の協会紙である「焼肉新聞」創刊5周年の節目に、同協会の特別協力のもと、日本食糧新聞社が企画発行した焼肉新聞の総集編です。焼肉の歴史を顧みる記録書として、先駆者の創造を敬う参考書として、本書が活用されることを祈念します。

知って食べればおいしさを倍増 …… P 107 ~ 183

焼肉料理を深掘りする 「焼肉新聞」特集記事の総集編

牛肉はなぜおいしいのか? / 素晴らしい肉食論 / 国別牛肉まるわかり / 和牛はなぜうまい? / 和牛の歴史をひもとく / なぜアメリカンビーフはおいしいのか? / 正肉が知りたい / ホルモンワールド / シマチョウ(大腸)よ / やっぱり胃 / ねっ! / タンに舌なめずり / ハラミとサガリ / テールの先まで / たれの醍醐味 / キムチを語れ / これがナムルだ / 日本の冷麺 / チヂミが食べたい / 魅惑の石焼ビビンバ / クツパを知ろう / スープに感動 / 焼肉野菜図鑑 / 焼肉LOVESビール / 焼肉とワイン / 火加減と焼き方 / 世界の焼肉事情



焼肉一筋の実体験が語る名言集

焼肉人語録

新井泰道

株式会社 叙々苑 代表取締役会長
事業協同組合 全国焼肉協会 名誉会長



新井 泰道(あらい・たいどう)

15歳の時、自らの生計を立てるため焼肉店に就職。東京・新宿「明月館」での下働き、東京・神田「大同苑」での板前修業を経て、72年、東京・神楽坂の焼肉店を買い取り独立。76年、東京・六本木に「叙々苑」を創業。

以後、進取の精神と創意工夫をもって「タン塩(レモン)」をはじめ多くの高付加価値のメニュー開発を展開。さらに、接客サービスの向上と店舗設備の改善を敢行し、従来の焼肉店のイメージを一新。「日本の焼肉」という外食分野を国内に普及させたほか、「高級焼肉」という新たな領域を開拓し、焼肉業界と焼肉文化の発展に貢献した。

持論は「良質吟味、美味追求、おいしさが最良のサービス」。全店舗直営を誇り、全店で同じ味、同じサービス、同じ価値を提供。

一方、全国焼肉協会(前・全国焼肉店経営者協会)の創立に献身。副会長(1992~2003)、会長(03~15年)、名誉会長(15年~)を務め、公私にわたり後進の育成に尽力。焼肉業界の技術発展と地位向上をけん引した。

農林水産省食品流通局長賞、農林水産大臣賞、優秀創業者賞(日刊工業新聞社)、食品産業功労賞(日本食糧新聞社)など多数を受賞後、17年に黄綬褒章を受章。

●会社概要

社名=株式会社 叙々苑/創業=1976年4月/
設立=1984年4月/本社所在地=東京都港区六本木6-1-24 ラピロス六本木5階/資本金=1,000万円/店舗数=直営店64店舗/年商=約250億円(2020年3月期)/従業員数=約3,600人(社員約1,000人)※2020年3月現在

おいしさが
最良のサービス

良質吟味
美味追求

経営

接客

調理

料理

焼肉の心得
16選

経産牛ミノ 平和園

経営＝株平和園
所在地＝本社・北海道帯広市大通南12-1



入社18年目のセントラルキッチン責任者の佐伯忠さんは、「一人前になるのに約10年。ミノの仕込みでは、いまだ毎年、技術向上の気づきがある」と奥深さを語る。スタッフ8人(交代制)で1日にミノ50~70kg、マトン120kg(枝半身15頭)、十勝和牛などを仕込んでいる

地の利が生きた抜群の鮮度

酪農が授けた十勝の珠玉

北海道帯広市の「平和園」(1959年創業・9店舗は、知る人ぞ知る「ミノ」の名店。サクサクと心地よい食感、あっさりしながら奥深い味覚は、まさに「究極のミノ」と呼ぶにふさわしい。その根拠は、自然豊かな十勝平野、日本最大の酪農地帯で育まれた経産牛(乳用牛)にある。地の利が生きた抜群の鮮度、草食で鍛えられた経産牛のミノ、この両立こそ焼肉通をうならせる「究極」たるゆえんだ。

地

元客のほとんどが(もみダレ・塩)は控えめ。畜場から原体のままセンターで十分。ホルモンに共通する濃厚な味わいに直送される。酪農草食で鍛えられた経産牛(生後5~6年)のミノは、1体当たり10~20kg。反すう運動で発達した山脈(上ミノ)部位が勇ましく、切つて広げると畳1帖ほどの大きさ。穀物肥育の肉用牛(和牛やUS牛)とは異なる。平和園のミノは、毎日50~70kg、十勝管内のと(和牛やUS牛)とは異なる。

新鮮・素焼き・生タレが融合



北見焼肉は肉の持ち味を生かす「素焼き」が基本

北海道の北西部に位置する北見市は、人口約11万7000人に対し約65軒の焼肉店がひしめく日本屈指の焼肉どころ。近年「北見焼肉」として根付く独特なスタイルが注目され、焼肉目当ての観光客が年々増えている。その魅力は①鮮度抜群のホルモン②素材の持ち味を生かす素焼き③繊細かつフルーティな生タレ(つけダレ)の三つが融合した「地の利の味わい」にある。

サガリ・タン

多い。北海道ではハラミもサガリの範疇(はんちゅう)なので、ハラミの上質

「冷水冷却」が新鮮の隠し味

見市が焼肉どころとなった経緯に地の利となつて「新鮮なホルモン焼

北

見焼肉の中核メニューは、地産の「上サガリ」、それ以外とサガリは合わせ「豚ホルモン」の3品。カルピスで「サガリ」と称される。土地柄であり、日本最北き」という北見名物に昇華したのである。

北

見市が焼肉どころとなった経緯に地の利となつて「新鮮なホルモン焼」と畜場を抱えている。当然ながら、と畜した牛・豚の正肉・内臓は、加えて、北見市

北見 北見焼肉

味覚園

経営＝株ライフコーポレーション(約20店舗)
所在地＝総本店・北海道北見市北5条西4丁目



最北のハンデを地の利に逆転

「味覚園」坂口政義社長に聞く

なぜ北見焼肉は発展したのか?

「味覚園」坂口政義社長に聞く。なぜ北見焼肉は発展したのか? 北見市を拠点に20店舗を構える「味覚園」(株)ライフコーポレーションは、精肉加工卸の焼肉店が全額出資する焼肉チェーン店。精肉加工卸と焼肉店の両面から北見焼肉の発展をけん引している。坂口政義社長に北見焼肉の発展について聞いた。かつてジンギスカンは、しつかり漬けた肉が主流だったが、次第に漬けたまま焼くスタイルが台頭していった。時代と食生活の変化は異なる、いわば北海道系の独立した肉食文化といえるでしょう。



ミノ(90g) 420円(税込み)

炙ると丸まってサクサクとした食感が心地よい。最初にミノとジンギスカンを2皿ずつ注文する常連客が多い



上ミノ(90g) 620円(税込み)

山脈と呼ばれる上ミノ周辺の厚みのある部分。分厚い経産牛ミノの場合、この部分が上ミノとなる

特上ミノ(90g)

820円(税込み)

山脈と呼ばれる上ミノ部分。普通は上ミノとして出されるが、経産牛ミノは特別に分厚いので特上ミノとして提供される



ミノの可食部

内側のヒダ皮と外側の薄皮をむいたミノの可食部(原体比較の歩留まりは約半分)。分量は、山脈(上ミノ部位)の特上10%、山脈周辺の上ミノ20%、その他の並70%

山脈と呼ばれる分厚い部分が「上ミノ」

ミノすごい貝柱!

一番分厚い山脈(上ミノ)部位を輪切りにすると、色も繊維質もホタテに似ているので、平和園では「貝柱」と呼んでいる。まさに「ミノすごい貝柱」だ



と畜したホルモンは北見の冷水で洗浄され生のまま当日出荷される

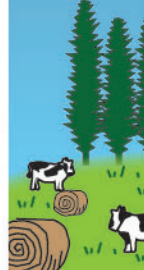
なにより「飽きない」が魅力

生タレは、醤油 この生タレの配合が各店独自の生タレ。もしくは塩・コンショウで調味する



各店独自の生タレ。もしくは塩・コンショウで調味する





すべてカワイイ！女性ご用達

北海道帯広市の「JUICY DISH 焼肉南大門」は、「女性一人でも来たい・女性がオシャレして来たい・女性が友達同士で来たい」を実現した、まさに女性ご用達の焼肉店。男性から男も入れるんですか？と問われれば「女性から「かわいい」にこだわっている。来店客の8割以上が女性、そのうち一人客が2割を超えるという、焼肉の新境地を見せている。

カフェ風の居心地で本格焼肉



葉野菜とハーブを多用した彩りよく美しい盛り付け。サラダやデザートも凝りやうも見事。箸で崩すのもったいなくなる見栄え



ランチコース

1人前・2,500円(税抜き)・2人前(から)牛・豚・鶏・ホルモン7~8部位をセット。石焼きビビンバ、あんかけ焼きそば、デザート、ドリンク付き

JUICY DISH 焼肉南大門

経営=株南大門
所在地=北海道帯広市西3条南 19-1 (ほか1店舗)

帯広

2013年2月に開店。2階建て・17卓・72席。客単価はランチ1,300円、ディナー3,500円



1階のベアカウンター席。ゆとりあるテーブルの正面に大きなガラス窓。フロアは2階の天井まで吹き抜け

カラフルな旬素材を多数活用。カフェ風のユニフォームに身を包むスタッフは、20人のうち16人が女性で、追いかけてきた。来店するだけでワクワクするような現実離れした空間を演出した「佳奈さん」という。

修理、イタリアンの経験を経て現職に就いた。ガラス越しの厨房でのふるまい、彩り豊かな盛り付けは、総本店とイタリアンでの修業時に思い描いた理想の融合だという。とりわけサラダ感覚の彩りよい盛り付けには、こだわりの強い。

姉が店主 妹が料理長

地はJR帯広駅から約1kmの閑静な住宅街。おとぎ話に出てくるような煙突(タクト)が突き出た店舗、北海道らしくハワイを基調にした内装、青空が飛び込む大きな窓が

店主は、帯広で半世紀以上の人気を誇る「焼肉南大門」の跡取り娘、岡田佳奈さん・美佳さんの姉妹。2013年、総本店を移転しリニューアルオープンする際、思い切った

分たりの理想の店舗を実現した。現在、佳奈さんが店主を務め、美佳さんが料理長として厨房を取り仕切る。

えはよいが、男性客ばかりで女性客はわずか。「ファミリー焼肉店の登場で、女性同士でも行けるようになりましたが、本格焼肉はまだまだうちのような店ばかり。女性

以外「すべてカワイイ」である。店内装飾はハロウィンやクリスマスなど月替わりを基本にフルチェンジ。料理の盛り付けは十

きめ細かなおもてなしを追求。来店するだけでワクワクするような現実離れした空間を演出した「佳奈さん」という。

調理を指揮する美佳さんは、総本店での肉切

カフェ風のユニフォームを着用するスタッフは20人中16人が女性。経営を引き継いだ姉の岡田佳奈さん(右端)、料理長を務める美佳さん(後列右から2番目)

名店の跡取り姉妹が新境地に挑む



カフェ風のユニフォームを着用するスタッフは20人中16人が女性。経営を引き継いだ姉の岡田佳奈さん(右端)、料理長を務める美佳さん(後列右から2番目)

野菜もおいしい健康焼肉

こだわりの野菜

金剛園

経営=株金剛園
所在地=本社 北海道苫小牧市新中野町 3-9-6



小牧市を拠点に焼肉7店を展開する「金剛園」は、地元では「野菜もおいしい焼肉店」として有名。サラダバーには常時約25種類の北海道産野菜がラインアップされ、中でも鮮度抜群のトマトが大好評。トマト人気が高じて「トマトカルビ」を作ってしまったほどだ。

野菜

業に注力する理由。旭川出身の須藤精作社長が、地産の完熟野菜を食べて育ったことに起因する。もぎたての味の濃い野菜を知っている須藤社長にとって、効率的に栽培され流通する野菜は、味気なく、面白くない。とりわけ、「健康的な食事」を業

け完熟前に出荷されるトマトは使いたくない。創業もある。同店の客層は家族客が主力だが、土地柄、単身赴任や出張など格も取得して、自身で納める野菜だけを取り扱っている。また、焼肉だけでなく、野菜もきちんと食べ、3倍の野菜を取る」を推奨している。

なぜ北海道はジンギスカン?

北海道では、羊毛(衣料)と羊肉(食料)を得るため、明治時代から羊飼育が行われてきた。そして大正時代、軍隊・警察・鉄道員の防寒着を作るため「綿羊百万頭計画」が立案され、滝川市と札幌市に種羊場を設立。羊飼育の発展と並行して羊肉を食べるジンギスカン文化が根付いた。後、羊飼育は衰退し今日の羊肉は輸入物が一般的。



ジンギスカンは北海道焼肉でも人気定番。直火焼きの焼肉だと、もみだしの香ばしいお肉が加わり、ジンギスカンの凸鍋とは異なるおいしさが味わえる。金剛園では生ラム(150g)とモヤシ(100g)の合い盛りを提供。ジンギスカンに必須のモヤシをアルミホイルで包み、ホイルごとロースターで焼くのがユニーク。ニラをすくうようなつけダレもジンギスカンの醍醐味(だいごみ)。タレ好きの客が多いので追加ダレも用意。全店日販70~80皿。

トマトカルビ

680円(税抜き)

すくいも! トマトパワー!!

- 1 糖質が低減
- 2 旨味が増す
- 3 栄養価が高い
- 4 消化しやすい

やさしい美味しさで女性に大人気!

トマトカルビ
金剛園トマトカルビ

トマトの酸味が心地よく、リコピンの美容イメージもあり、女性客から人気。全店日販は約70皿。メニュー化は2015年。近郊農家の規格外トマトに着目し、その活用方法としてトマトダレを開発した。「トマトカルビ」は商標登録済み。冷凍市販品も製造している。

金剛園の焼肉名物 その①

全店日販70皿

ジンギスカン

789円(税抜き)
追加/特製に醤油ダレ 99円(税抜き)



必須のモヤシをホイル焼きに



焼肉人の流儀

日本の焼肉史に刻む焼肉経営の独自理念

※本企画は焼肉新聞に掲載した特集記事の再編集です。内容は掲載当時のままであり、現在の状況と異なる場合があります。また、時系列は2020年1月1日を規準に修正済みです ※順不同



「**食道園**」
株式会社 食道園/大阪市中央区
取締役会長
江崎 政雄



「**焼肉なべしま**」など
なべしまホールディングス株式会社/鹿児島県鹿児島市
代表取締役会長
山口 悟



「**焼肉韓菜 和っ黒**」
株式会社 和っ黒/埼玉県所沢市
代表取締役
柳 峰世



「**牛繁**」
株式会社 牛繁ドリームシステム/東京都新宿区
代表取締役社長
高田 昌一



「**焼肉レストラン一心亭**」など
株式会社 一心亭/青森県五所川原市
代表取締役社長
小野 敦司



「**焼肉トラジ**」など
株式会社 トラジ/東京都江東区
代表取締役社長
金 信彦



「**平和園**」
株式会社 平和園/北海道帯広市
取締役会長
新田 良基



「**焼肉彩苑じゅうじゅう亭**」など
有限公司 ライズ/山口県宇部市
取締役会長
李 起鮮



「**但馬屋**」など
株式会社 牛心/大阪市淀川区
代表取締役社長
伊藤 勝也



「**焼肉の大昌園**」
有限会社 丸昌 焼肉の大昌園/福岡県久留米市
代表取締役
密城 英成



「**金剛園**」など
株式会社 金剛園/北海道苫小牧市
代表取締役
須藤 精作



「**京の焼肉処 弘**」など
株式会社 弘/京都市下京区
代表取締役
西田 哲也



「**元気が出る炭火焼肉 やまなか家**」など
株式会社 KYコーポレーション/岩手県北上市
代表取締役社長
山中 茂見



「**焼肉 赤門**」「**黒毛和牛焼肉 凱旋門**」
株式会社 赤門/千葉県八千代市
代表取締役社長
片岡 輝晃



「**味噌とんちゃん屋**」など
株式会社 AJドリームクリエイト/名古屋市中区
代表取締役
蓮川 昌実



「**焼肉菜包 久鐵**」
株式会社 久鐵/愛知県東海市
代表取締役会長
加古 道雄



「**京城園**」
株式会社 京城園/静岡県駿河区
代表取締役社長
安 海元



「**焼肉や 大善**」など
有限公司 肉や大善/愛知県知立市
代表取締役社長
大澤 孝明



「**焼肉大將軍**」「**焼肉屋くいだん**」など
株式会社 大將軍/千葉県中央区
代表取締役
南 慎一郎



「**桔梗苑**」
有限公司 桔梗苑/岐阜県岐阜市
代表取締役社長
新井 昌浩



「**焼肉亭 樽一**」
有限公司 樽一/堺市堺区
元・代表取締役
故・**岡 昌樹**



「**味樹園**」「**煙力**」など
株式会社 CREAPE/名古屋市中区
代表取締役
宇佐美 祐介



「**焼肉レストランひがしやま**」など
株式会社 ひがしやま/仙台市青葉区
代表取締役
中山 栄一



「**焼肉の家 マルコポーロ**」
有限公司 シンコーポレーション/長野県上田市
取締役社長
平山 仁哲



「**味の天津屋**」
有限公司 味の天津屋/熊本県菊池郡大津町
代表取締役社長
長谷部 健一郎



「**焼肉 力**」
株式会社 焼肉力/姫路市飾磨区
代表取締役
本庄 明俊



「**炭火焼肉 池田**」
有限公司 イケテック/愛知県刈谷市
代表取締役
池田 勝紹



「**東風**」
株式会社 東風/岡山市北区
代表取締役
山村 康男



「**手仕事焼肉 源閣苑**」
株式会社 源/鹿児島県薩摩川内市
代表取締役
西山 竜太



「**炎家 金剛園**」
株式会社 ヨシダコーポレーション/佐賀県鹿島市
代表取締役
吉田 正弘

焼肉発祥の「伝統の味」を堅守

「食」

道園（11店舗）の創業は1946年。江崎光雄氏が大阪・千日前に「平壤冷麺と焼肉の店」として創業した。その後、「つけダレ」の開発、無煙コースターの導入など、次々に業界初を打ち出し、「食道園の歴史は焼肉の歴史」ともいわれている。光雄氏の長男であり2代目として中興を築いた江崎政雄会長に聞いた。

「も」

みダレで下味を付けた肉を焼き、つけダレを付けて食べる。今では当たり前の食べ方ですが、下味用のみみダレとは別につけダレを考案したのは、おそらく食道園が最初ではないでしょうか。

「以」

前、味噌ダレがはやった時期がありました。が、うちは醤油ダレ一本で通してきました。はりの味があっても、それに影響されて、うちの味を変えようとは思いません。その時々、流行によって味を変えるよりも、変えないことを大切にしています。

「当」

社員一丸 社は、売上高、利益、人件費などの経営情報すべて社員に公開しています。役員報酬はもろろん、私の給料も、みんな知っています。給与制度は、以前は年功序列給でしたが、給与の仕組みを社員に公開して能力給に移行しました。

「会社」

一般的には、年商、店舗数、従業員数などの数字が大きい会社が成功していると評価されますが、私は数字よりも働く人の満足度を重視したいと思っています。社員が満足して働くことができると、お客さまに良いサービスを提供できる。社員の満足度は顧客満足度に通じます。社員が誇りを持って働くことのできる会社、「いい会社」であり、それを実現するのが経営者の使命だと思います。

「食道園」

株式会社 食道園
本社所在地：大阪府大阪市中央区宗右衛門町 5-13



取締役会長 江崎 政雄 (えざき・まさお)

1941年、中国・山西省太原生まれ。「両親を楽にさせてあげるのが自分の役目」という思いから64年、関西学院大学卒業と同時に「食道園」入社。70年に開催された大阪万博では、父親の先代社長と一緒に韓国館で「焼肉弁当」を売り、焼肉文化を広める。92年、全国焼肉協会の初代会長に就任。

一人でも多くの人に、おいしく元気の出る焼肉をたくさん食べていただきたい。これが創業者の父と私が変わらぬ思いです。おいしい焼肉を食べていただくのが食道園の味です。

1978年、業界に先駆けてセントラルキッチンを設置しました。当時は5店舗あり、店によって味が少しずつ違っていたのです。「少しならよい」とは、私は思いませんでした。いつでも、どこのお店でも、同じおいしさを提供する。それが食道園のポリシーです。セントラルキッチンはおいしさを統一するだけではなく、品質管理の徹底、原価の合理化、生産性の向上など、経営

100年続く焼肉店を目指す

「焼」

肉なべしま」は、鹿児島を拠点に九州で63店舗を展開しているファミリール焼肉店。グループ企業を合わせた連結年商は100億円を超え、今や国内屈指の焼肉チェーンに数えられる。しかし、ここまで道のりは決して平坦なものではなかった。全国焼肉協会の会長を務める山口悟会長に焼肉人生を聞いた。

「証」

素人だからこそ 貪欲に学ぶ 券会社を退職して、東京でラーメン店を始めました。初めのうちこそ「鹿児島ラーメン」の珍しさで集客できましたが、鹿児島

島の店で1週間、見習いをしていただけのいい加減な味が通用するわけがない。1年もたらずに閉店に追い込まれました。ですから、焼肉店を始めるときは、ラーメン店の轍（て）つを踏まないように誓いました。焼肉に関して、自分

まったく経験のないズブの素人だと自覚していましたが、来る日も来る日も、必死でおいしさを追求しました。メニューにホルモンを加えたところ、博多弁を使う一人のお客さまから「こんなまずいホルモンは食べたことがない」と言われました。そして翌日、その人が「うまい」と薦める博多の焼肉店に飛んで行き、店主に直談判して厨房に入れてもらいました。

一度に退職。私が自分のことばかりを優先していることに、彼らは不満を募らせていたのです。このことをきっかけに、私は経営者としての考えを改めました。店はお客さまに喜んでもらうためにありますが、会社は社員を幸せにするためにある。利益は社員みんなに分かち合うものなのです。

ある日、残った社員たちと樹齢1500年のクスノキの大木がある神社の境内に行き、お弁当を広げて、「焼肉と続く」と確信しています。



焼肉店を軌道に乗せた1975年頃

青空会議で社員と夢を語る

私が借金の担保です 今から40年近く前、群馬の田んぼの真ん中で大繁盛している焼肉店

一斉退職が人生最大の危機 店を始めて15年ほどたち、売上げは順調。私は家を買って、高級車に乗り、すべてがうまくいっていると思ったとき、人生最大の危機に遭遇しました。社員30人のうち10人の幹部社員が

「焼肉なべしま」など なべしまホールディングス 株式会社

本社所在地：鹿児島県鹿児島市中山2-23-1



代表取締役会長 山口 悟 (やまぐち・さとる)

1942年、鹿児島市生まれ。高校卒業後、野村証券に就職。7年間勤務した後に退職し、東京・新小岩でラーメン店を開業。1年を待たずに閉店し、無一文で鹿児島に帰郷。紆余曲折を経て、知人から有償で焼肉店を譲り受け、70年「焼肉なべしま」を起業。創立30周年を迎えた2000年に100年続く会社を目指す「100年企業」を提唱。



1946年「平壤冷麺と焼肉の店」創業。焼肉の歴史はここから始まった

百花繚乱 焼肉料理

ドライアイスデコレーション

ドライアイスデコレーション

注水スモークで高級感とシズル感を演出！

肉店の「ドライアイスデコレーション」(以下ドラデコ)が、がぜん注目されている。ドラデコとは、食器にドライアイスをし掛け、注水スモークで幻想感とシズル感を演出する焼肉の提供方法である。代表事例を紹介する。

肉のMr.青木 肉のMr.青木「めてドラデコはお薦めは、ホルモンに限りません」と説く。お薦めには、メニュー名があるわけではなく、勝男氏は元・広島カープの捕手として地元で有名。繁道社長も捕手でプロを目指したが、大学3年時に故障で断念。家業の継承を決意。後、野球で培った根性をもちに東京の有名焼肉店二十数店舗をアルバイトで渡り歩いた。最後に1年間勤めた「叙々苑」の理念に感動し、帰郷後の2008年、現在の大型店(24卓・180席)を立ち上げた。



自分の見極めをサプライズでアピール

焼肉の Mr. 青木

所在地：福岡県飯塚市鶴三緒一本木1171-1

お薦め 1人前・2,500~3,000円(税抜き)



客席に提供されスモークが治まると鮮やかな牛肉と金箔のトッピングが現れる！

同業者が見学に来るほど注目されているが、「あくまで地元第一。事業拡大より品質重視」との信念を貫く考えだ。

焼

肉のMr.青木「めてドラデコはお薦めは、ホルモンに限りません」と説く。お薦めには、メニュー名があるわけではなく、勝男氏は元・広島カープの捕手として地元で有名。繁道社長も捕手でプロを目指したが、大学3年時に故障で断念。家業の継承を決意。後、野球で培った根性をもちに東京の有名焼肉店二十数店舗をアルバイトで渡り歩いた。最後に1年間勤めた「叙々苑」の理念に感動し、帰郷後の2008年、現在の大型店(24卓・180席)を立ち上げた。



お薦めの中央にドライアイス入りの小グラスを添える



ドライアイスに熱湯をかけると一緒にスモークが吹き出す

基本と創造の融合を实践



東

京苑」は都内に目される。ドラデコでラツと垂れ下る有する焼肉店。の提供は黒毛和牛A5がつつしませよう。その祐天寺店が2008年、焼肉店で初めて3秒上ロース」など上肉の冷気を活かす5品のみ。ドラデコ用として脂を冷のスムーズ演出は提供から約1分ほどだ。



ドラデコ用の特注皿(直径35cm)に砕いたドライアイスを入れる

上肉の鮮度維持がきっかけ

東京苑 広尾店

所在地：東京都渋谷区東4-11-1

プラチナ3秒上ロース

2,490円(税抜き)

開発の経緯は「サシを冷やす」ため。サシでも上肉の品質維持が目的(村木尚)だといふ。客のニーズが相次ぎ、アップが相次ぎ、図らずとも看板商品に台頭した。

ドラデコの日販は平日40~50皿、休日70~80皿で、注文数の1~2割を占める。特に外国人客の興奮度が高いそうだ。

脂融解の垂れ下がり防止

スモークがガラスの階段を降りる

牛牛

所在地：東京都港区西麻布1-2-3
アクティブ六本木地下1階

ガラスのシンデレラ焼肉

価格は時価

性客から抜群の人気を誇る、新感覚の焼肉店。その原動力はオシャレで幻想的なドラデコだ。男性客も女性客もリビーターになると新たな女性客を連れて来るという好循環でにぎわっている。

中でも幻想的な「ガラスのシンデレラ焼肉」が必見だ。階段状のガラス皿に牛肉を盛り付け、河井悠恭店長は「この境界は高級焼肉の激戦区。高品質&創造力が問われる焼肉の最先端エリアです。私も常にサプライズを考えています」と語る。

ドライアイス入りのグラスに水を注水すると、吹き出したスモークがガラスの階段を流れ落ちる



黒毛和牛A5を約1.5mm・4枚・計約100g



この日は写真上からトモサンカク・カキノミ・シンシンが各2枚ずつで税込み6,950円

価格は最先端エリアの創作盛り付け時価



百花繚乱 焼肉料理

野菜が決め手！ 焼肉の人気野菜

野菜が決め手！ 焼肉の人気野菜

ランチの6~7割が女性

焼肉なべしま 熊本インター店

所在地：熊本県熊本市東区御領 8-4-84

サラダバー

570円 (税抜き・セットや定食などはサラダバー付き)

ト 青菜だけのトマトサラダ。キュウリ、マト、キュウリ、やか、むだのない絶妙な足し引きが秀逸。焼肉激戦区の岡山において、他店とは一線を画す「味と美の演出」が見せる。「叙々苑サラダ」のシンプルかつ奥深い味わいに感銘し、包丁だけで付加価値を生む、究極のシンプルサラダに挑戦した。ドレッシングはお好みで。コーンス料の彩りを演出するアクセントに欠かせない。同店のメニューはすべて、大胆かつ繊細、シンプルながら彩り鮮

女性客のサプライズ必至！

金剛園本店

所在地：北海道苫小牧市新中野町 3丁目 9-6

パーニャカウダ

990円 (税抜き)



さりげない色気を演出

大胆かつ繊細なアクセント

こち東風

所在地：岡山県岡山市北区西古松 2-24-16

トマトサラダ 600円 (税抜き)



野 業ソムリエが3人、道産野菜のサラダバーにしたもの。野菜のサラダバーは、単品では本店限定の「パーニャカウダ」が人気。これだけ目当ての野菜も珍しくない。2010年の発売以来、日販10~15食の売れ筋に定着している。野菜はキャベツ、紫キャベツ、スナップエンドウ、赤黄ピーマン、ブロッコリー、大根、カブ、ミニトマト、レタス。ディップソースはチーズ(マスカルポーネ)、生クリーム、アン

乳系ディップが焼肉にマッチ

30種類以上を陳列

サラダバー目当ての女性客が多数

肉と野菜でバランスよく一人客も多い

「旬を追って毎週3~4品を入れ替え、節句に合わせて陳列に工夫を凝らし、野菜が高騰したときほど品数を強化するなど、サラダバーの充実にはこだわっています」(店長)と語り、熊本インター店の人気の上位3品は、キャベツ千切り、大根千切り、玉ネギスライス。ドレッシングは、和風、ごま、ユズ、青ジソ。100坪・29コンロ。138席で、平日は150~200人、土日祝は450~500人を集客するそうだ。

焼肉業界が誇るレジェンドサラダ

叙々苑

所在地：本社・東京都港区六本木 6-1-24
ラビロス六本木 5階

叙々苑サラダ 800円 (税抜き)

*店舗により異なる



肉に比べて圧倒的に原価が低い利益商品であるが、決して儲けを優先しそ800円で売れる。類似希な高利益は40年かけた目に見えない努力の結晶だ。

試行錯誤40年以上の集大成

創 業当初、スタッフ7人同士の「売れ」のサイドメニュー「開」の発想は「ネギタン塩」の改善。ネギタン塩は一般にネギの上に刻んだネギを盛って提供する。ネギを落してしまったり、網にくっついて焦み、ごま油・塩・ネギが落ちてしまった。玉ネギを細かく刻んでしまうことが多かった。その難点を改善するため、後のせ方「開」の「味付けネギ」を考案した。年間販売数(ト)が新登場。塩焼きの肉にはホワイト、タ

元祖きゅうり1本

300円 (税抜き)

30LINEで絡みと見栄えがアップ!



超売れ筋のサイドメニュー

焼肉 トラジ

所在地：本社・東京都江東区辰巳 3-7-26
サンイースト辰巳 8階

開 発の発想は「ネギタン塩」の改善。ネギタン塩は一般にネギの上に刻んだネギを盛って提供する。ネギを落してしまったり、網にくっついて焦み、ごま油・塩・ネギが落ちてしまった。玉ネギを細かく刻んでしまうことが多かった。その難点を改善するため、後のせ方「開」の「味付けネギ」を考案した。年間販売数(ト)が新登場。塩焼きの肉にはホワイト、タ

ネギバカ (ホワイト/レッド)

380円 (税抜き)



タン塩に必須の黄金比率8対1



コース料理にアクセントと彩りを演出。右手前が紹介した2品

京の焼肉を彩る九条ネギ

京の焼肉処 弘

所在地：本社・京都市下京区四条大宮町2
日本生命四条大宮ビル8階

本品は、外も肉を主とする和牛の硬い部位を、シャブしゃぶ仕様にス

商品は、外も肉を主とする和牛の硬い部位を、シャブしゃぶ仕様にス

京都市内に「京の焼肉処 弘」など12店舗を展開する(株)弘は、約10年前から九条ネギを活用した「焼しゃぶ九条ネギ巻き」をメニュー化する。単品販売のほか、コース料理の必需アイテムとして提供している。九条ネギの繊細な趣が京都らしく、緑の彩りが赤の牛肉に好適。京都焼肉の顔役ともいえる人気ぶりだ。

網に九条ネギの断面をのせたり、牛肉の側面をコロコロ転がしたり、焼き方は客の好みで自在。肉が3〜4層かつ九条ネギから水分が出るので、焼きすぎで焦げの心配がなく、ジューシーな肉とクリスピーな九条ネギの相性も抜群。仕上げにポン酢ジュレをのせる調味もオシャレだ。

西田哲也社長は「赤身肉は、噛みしめるほどに持ち味が引き立つので、シンプルな調味を巻き起こそうだ。」と語る。九条ネギの活用方法は多彩。「京都焼肉には九条ネギ」という新潮流

外も肉の持ち味と食感を引き立てる



赤身肉の青ネギだれ

980円(税抜き・5切れ) ※店により価格は異なる

焼しゃぶ九条ネギ巻き

780円(税抜き・2個) ※店により価格は異なる



九条ネギ(薬味)は装飾の役割も担う

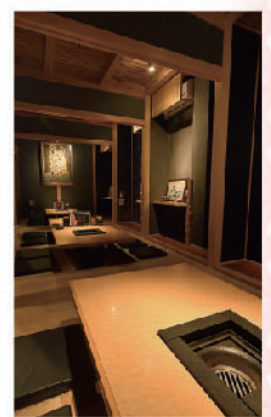
百花繚乱 焼肉料理

和の精神を盛り込んだ懐石風

和の精神を盛り込んだ懐石風

炭

火焼肉なのはなは、焼肉に和食のエッセンスも取り入れたコース料理で、バラエティー豊かな逸品を楽しませてくれる高級店。季節限定「初夏コース」(コースの内容は常に変動)を例に、独自の切り口で焼肉のおいしさを追求する、孤高の取り組みを紹介する。



開店は2015年7月。店舗規模は約40坪・52席

同

店はA5ランクの黒毛和牛を炭火で味わう店。シックな雰囲気、丁寧な接客、焼肉を楽しむ環境づくりに努めている。「和歌山に個室焼肉は少なく、開放的な店が一般的。落ち着いて焼ける、料理にもこだわった、和歌山にはな



「冷和麺」(手前)は「和」を和歌山の産物に見立て、熊野牛、梅干し、ミカンなどを使用。「茶碗蒸し黒毛和牛包み」(奥)は、肉をのせて蒸し上げる創作料理

焼肉に合う濃厚デザート



系列の紀州ぶりん専門店「鶴亀堂」製造。生石高原庭さきたまご、串本町・尾鷲農場の牛乳など、地元名産を使用した濃厚な味わいが自慢。瓶のまま提供するスタイルもユニーク。

和食とのコラボで旬菜を演出

炭火焼肉 なのはな

所在地：和歌山県和歌山市太田1-12-31

初夏コース

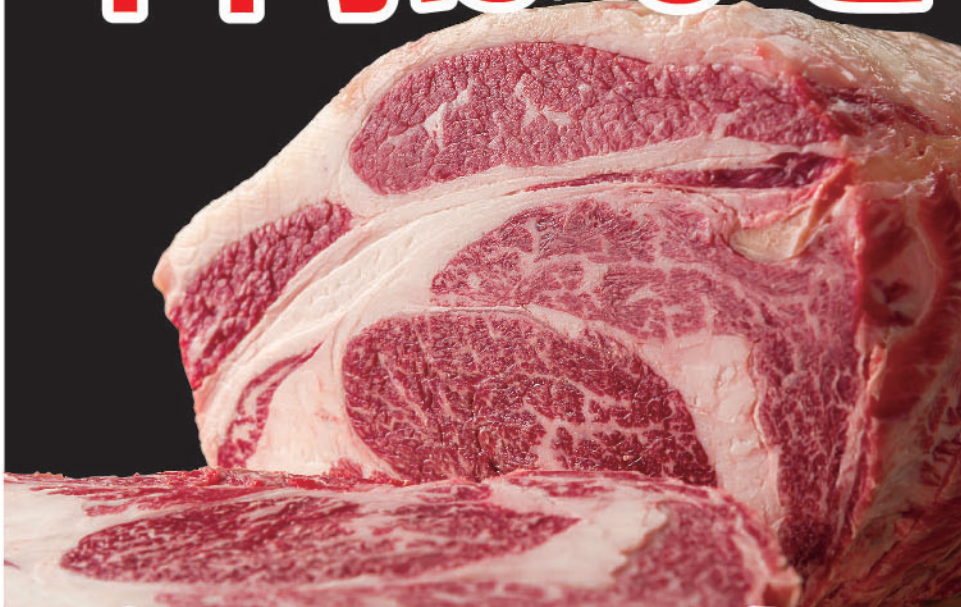
1人・6,000円(税抜き) ※昨年初夏に提供、コース内容は常に変動

個室焼肉で「八レの目」需要喚起

熊野牛ステーキをはじめ、前菜・鮮品・一品・温物・塩焼き・焼き物・メ物・デザート全9品 ※写真はイメージ



牛肉はなぜ



おいしいのか？

誰もが納得できる理由を徹底解明

き

れいなサシ、焼いたときのいい香り、そして口に入れた瞬間に広がるジュースーで甘い肉汁。牛肉は、本当に素晴らしい食べ物だ。それは誰もが納得していただけるだろうが、牛肉がおいしい理由をはっきりと説明できる人は多くはないはず。事実、牛肉好きを豪語する人に、なぜおいしいのかと尋ねても「なんだろう……なんとなく」と、かなり煮え切らない答えが返ってくる。そこで本項は、牛肉を愛する者として当然心得ておくべき「牛肉のおいしい理由」について徹底的に調べていきたい。

食品のおいしさに関する研究の第一人者でもある、女子栄養大学栄養学部の西村敏英教授に牛肉はなぜこんなにおいしいのかを解説してもらった。

好きなら、当然心得よ！

しかしだからといって、全員が同じように「おいしい」と感じるには限らない。なぜならおいしさを決めるのは「生体側」に起因する要因も大きく関わっているからだ。

物を食べてもおいしさの感じ方は三者三様。『生体側』に起因する要因は非常に複雑なので、食べ物と生体側それぞれに

起因するさまざまな要因が組み合わさり、人はそこから総合的に「おいしさ」を判断しているのです」

牛肉のおいしさを形成する最強要因

「3人には小さい頃からの食習慣がそれぞれにあり、好みの焼き方や味の違いがあるでしょう。その日、緊張していたり、腹痛があったりする人は、おいしく感じられないかもしれない。さらに、霜降りや和牛を尊重する人もいれば、赤身の多い肉を好むといった価値観も異なりますよね。このように、同じ食べ

一般的においしいとされる牛肉は、軟らかく、噛んだときにたっぷりの肉汁があふれ出て、うま味を感じる。同時に、牛肉独特の香りが強く感じられる。これらすべてが牛肉の「食べ物」に起因する要

「味」は、牛肉のおいしさを決定付ける最強の要因だ。「牛肉の味わいに重要な役割を果たしているのが、うま味物質です。うま味物質は、口腔内に味をしばらく残すという特徴があり、いわば、縁の下のような存在。牛肉には、グルタミン酸やイノシン酸といううま味物質が含まれていて、こ

食べ物の「おいしさ」を決める三大要素

肉について探る前に、まず「おいしさ」とは、そもそも「おいしい」とはどのようなことなのか。さうそう、西村敏英先生に聞いてみた。

「牛肉を加熱すると、加熱香気」といってさまざまな香りが肉から生じます。なんと、880種類の香気成分が検出されているんですよ。中でも和牛特有の香りである、和牛香」と呼ばれるラクトンは、とても甘い香

りがすること知られていますが、忘れてはならないのが「コク」。牛肉は、コクのある食べ物の代表格ですね。それは、コクに重要な役割を果たす、うま味

れらがおいしさを支えているのです」

「牛肉を加熱すると、加熱香気」といってさまざまな香りが肉から生じます。なんと、880種類の香気成分が検出されているんですよ。中でも和牛特有の香りである、和牛香」と呼ばれるラクトンは、とても甘い香

物質と脂が豊富にあるから物質と脂が豊富にあるから物質と脂が豊富にあるから物質と脂が豊富にあるから

「牛肉に含まれる二つのうま味物質は、牛肉本来の味わいをより強く感じさせ、味わいや香りを口の中にしばらく持続させる効果もあります」と西村先生。牛肉がおいしいのは、う

「牛肉に含まれる二つのうま味物質は、牛肉本来の味わいをより強く感じさせ、味わいや香りを口の中にしばらく持続させる効果もあります」と西村先生。牛肉がおいしいのは、う

「牛肉に含まれる二つのうま味物質は、牛肉本来の味わいをより強く感じさせ、味わいや香りを口の中にしばらく持続させる効果もあります」と西村先生。牛肉がおいしいのは、う

西村先生が疑問に答えてくれる

牛肉の「おいしさ」研究の最新線をお知らせ！

味 ・香り・コク……、1面で西村敏英先生が解説してくれたように、牛肉の「おいしさ」にはこの三つがとりわけ深く関わっているようだ。しかし、「そもそもうま味物質って何？」「牛肉の香りはなんで香るの？」「コクがあるってどういうこと？」など、次々と疑問がわいてくる。おいしさに関する最新の研究成果を踏まえながら西村先生が教えてくれた。

うま味物質の相乗効果

べ物の味を支えているのが、うま味物質。主にグルタミン酸やイノシン酸、他にも「グルタミン酸は、昆布やチ

物質が含まれていることが多いのですが、牛肉の場合はグルタミン酸とイノシン酸の両方が含まれています。それぞれの物質が相乗的に効果を発揮し、うま味を強く感じさせることが分かっています。このことを、う

「牛肉に含まれる二つのうま味物質は、牛肉本来の味わいをより強く感じさせ、味わいや香りを口の中にしばらく持続させる効果もあります」と西村先生。牛肉がおいしいのは、う

「牛肉に含まれる二つのうま味物質は、牛肉本来の味わいをより強く感じさせ、味わいや香りを口の中にしばらく持続させる効果もあります」と西村先生。牛肉がおいしいのは、う

「牛肉に含まれる二つのうま味物質は、牛肉本来の味わいをより強く感じさせ、味わいや香りを口の中にしばらく持続させる効果もあります」と西村先生。牛肉がおいしいのは、う

味



「グルタミン酸は、昆布やチ、トマトなど、イノシン酸は、動物性食品に多く含まれており、煮干しや鰹節などが代表的です。グルタミン酸はあまり聞き慣れないかもしれませんが、干し椎茸やマツタケなどにたくさん含まれています。通常、食品には1種類のうま味

「グルタミン酸は、昆布やチ、トマトなど、イノシン酸は、動物性食品に多く含まれており、煮干しや鰹節などが代表的です。グルタミン酸はあまり聞き慣れないかもしれませんが、干し椎茸やマツタケなどにたくさん含まれています。通常、食品には1種類のうま味

「グルタミン酸は、昆布やチ、トマトなど、イノシン酸は、動物性食品に多く含まれており、煮干しや鰹節などが代表的です。グルタミン酸はあまり聞き慣れないかもしれませんが、干し椎茸やマツタケなどにたくさん含まれています。通常、食品には1種類のうま味

「グルタミン酸は、昆布やチ、トマトなど、イノシン酸は、動物性食品に多く含まれており、煮干しや鰹節などが代表的です。グルタミン酸はあまり聞き慣れないかもしれませんが、干し椎茸やマツタケなどにたくさん含まれています。通常、食品には1種類のうま味

「グルタミン酸は、昆布やチ、トマトなど、イノシン酸は、動物性食品に多く含まれており、煮干しや鰹節などが代表的です。グルタミン酸はあまり聞き慣れないかもしれませんが、干し椎茸やマツタケなどにたくさん含まれています。通常、食品には1種類のうま味

「うま味」と「旨み」の違い

「うま味」と「旨み」は、実はまったく異なる意味を持つことをご存じだろうか。発音が同じことから、「うま味」を食べ物おいしいことと認識している人も多いだろうが、それを指す言葉は「旨み」。混同して使わないように気をつけたい言葉なのだ。

「うま味」とは、味の基本的な要素といわれる「五味」のうちの一つ。五味は、甘味・塩味・酸味・苦味・うま味の五つの味ことを指す。つまり、「うま味」は、調味料であるうま味物質単独で感じられるユニークな味である。ぜひ、一度試してみたいかがだろうか。ちなみに、英語で「うま味」は「Umami」、「旨み」は「deliciousness」で表現されるため、混合することはない。これからは、「うま味」と「旨み」の正しい使い分けにも意識してみよう。

教えてくれたのは

女子栄養大学栄養学部 教授
西村 敏英 氏

1979年東京大学農学部農芸化学科卒業（農学士）、1984年東京大学大学院農学系研究科農芸化学専攻課程（博士課程）修了（農学博士）。研究分野は、「食品、特に食肉のおいしさ」と「食肉と健康」に関する研究。最近は、コクの「見える化」と「国際化」に関する研究を行っており、日本発のコクを世界に発信しようと取り組んでいる。

かた(まえ)

牛の前半身の部分で、「かた(うで)」と「かたロース」に分けられる。かた(うで)は、よく動かす部分のため脂肪が少なく、やや硬めの赤身肉。かたロースは、脂肪が適度にあり、軟らかく風味のよい部位。サシの入り方で、上ロース、特選ロースなどで提供される。



ミスジ
【**トップブレード**】
細やかなサシが入った赤身肉。肉質は軟らかく、とろけるような食感。濃厚なうま味があるが、後味はスッキリ。

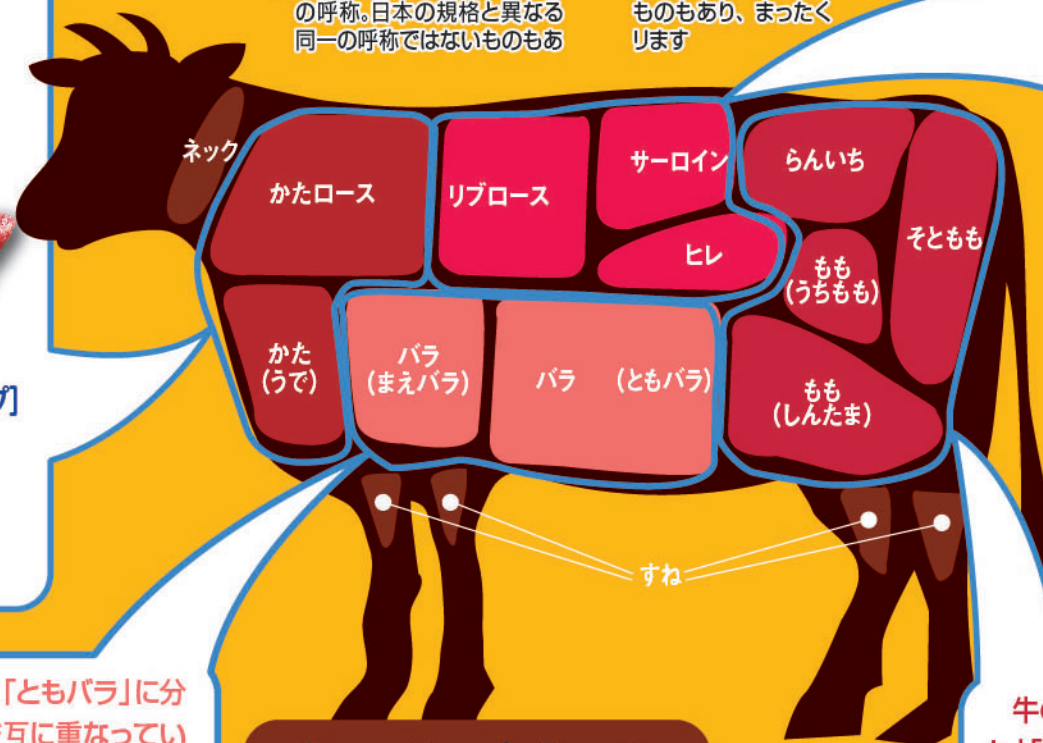
トウガラシ
【**チャックテンダー**】
腕を動かしている筋肉。味わいは淡泊で、甘さがあり、噛めば味が染み出る。赤身の王道といえる部位。

ザブトン
【**チャックフラップ**】
サシが多く入っているため、かたロースの中でも最上部位ともされ、とにかく軟らかいのが特徴。

正肉の分け方 ツリー

牛 はまず、大きく四つに分割され、さらに細分化することは、どこから分かれたおの「正肉の分け方ツリー」が最強の

※①部位の名称は地域により異なる場合があります
※②部位名の下にある【 】名の呼称。日本の規格と異なる同一の呼称ではないものもある



ネック/すね

「ネック」は首の筋肉で、きめが粗く、脂肪が少ない部位。サシが入り使用される場合もある。硬いのが特徴。和牛などの焼肉に提供されること

で、きめが粗く、脂肪がた上質な肉なら焼肉に運動量が多い「すね」は、の上質なものを部分ともある。

東西の呼び方辞典

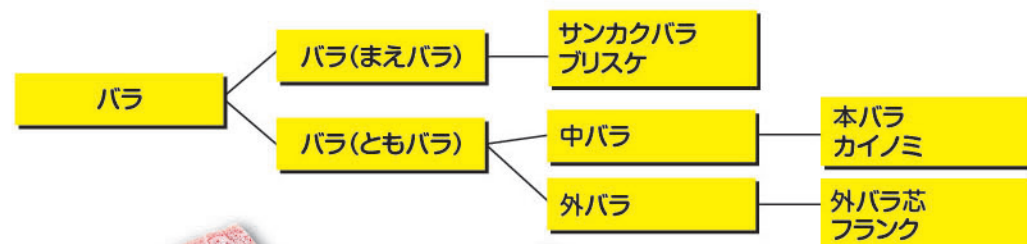
ロースに対する認識に東日本の食文化は非常に興も違いがあると聞き、代表※呼び方には諸説あり

西で違いがあったように、味深い。部位名の呼び方的なものを調べてみた。

| 東 | | 西 |
|-------|---|------|
| かたロース | ↔ | くらした |
| ヒレ | ↔ | ヘレ |
| サーロイン | ↔ | ヘレした |
| うちもも | ↔ | うちひら |
| そともも | ↔ | そとひら |
| ランプ | ↔ | らむ |

バラ

内臓を取り囲む腹の部分。「まえバラ」「ともバラ」に分けられる。脂肪が多く、赤身と脂肪が交互に重なっているのが特徴。霜降りにもなりやすい部位。濃厚なうま味があり、焼肉ではカルビとして使われる重要な部位。



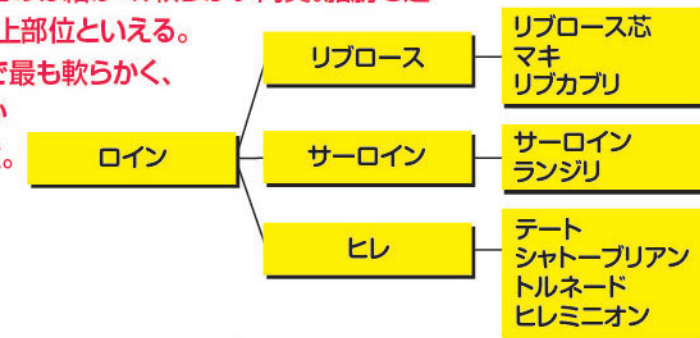
まえバラ
【**プリスケット**】
赤身と脂肪が層になり、きめが粗く硬めだが、味が良い。カルビ、上・特上カルビで提供されることが多い。

中バラ・外バラ
【**ショートリブ・ショートプレート**】
ともバラは、ロインに続く中バラと、下側の外バラに大きく分割される。まえバラより脂肪が多い。

カイノミ
【**フラップミート**】
バラの一部で、比較的赤身の多い肉。軟らかく、独特の風味がある。

ロイン

肩甲骨の下からももまでの間の牛の背側の部分。「リブロース」「サーロイン」「ヒレ」に分けられる。活発に動かす部分ではないため、きめは細かく、軟らかい肉質。脂肪も適度に入った牛肉の最上位部位といえる。ヒレは、全部位の中で最も軟らかく、1頭から3%程度しか取れない最高級部位。



リブロース
【**リブアイロール**】
かたロースとサーロインの間にあり、脂肪が多く、サシの入り美しい。風味・軟らかさ・脂の甘味すべてがトップクラス。

サーロイン
【**ストリップロイン**】
肉質がきめ細かく軟らかいため、ロースでは最高の肉とされる。ジューシーで、豊かな風味が特徴。

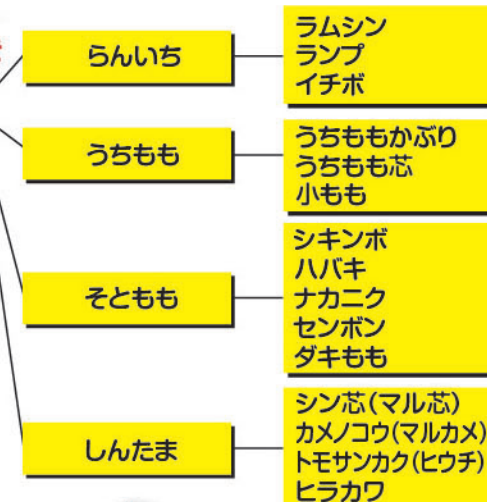
シャトーブリアン
【**テンドーロイン**】
ヒレの中央部の最も厚みがある部分。ヒレの中でも軟らかさは抜群で、赤身の繊細なうま味が味わえる。

もも

牛の後半身で、「らんいち」「うちもも」「そともも」「しんたま」に分割される。大きな筋肉で、脂が少なめのため硬い部分もあるが、上質な赤身肉が取れる部位。ロースとして提供する場合は、「ロース(もも肉を使用)」などと、正確な情報を表示しなければならない。

ランプ
【**トップサーロイン・バット**】
サーロインにつながるお尻の部分。ももの中ではきめが細かく軟らかい。サシは少ないものの、味に深みがある。

しんたま
【**ナックル**】
うちももとほぼ同じような肉質。きめが細かくて、軟らかく、赤身が濃い部位。脂肪は少ない。



うちもも
【**トップラウンド**】
ももの内側にあり、脂肪が少ない部位。きめがやや粗いが、中心の部分は軟らかい。赤身がきれいで、肉の持ち味が濃い。