

十勝  
ハーブ牛を  
味わえる  
十勝名店 vol.2

# ユツケの序曲は爽やかに、 地元食材の奏でる交響曲。



十勝ハーブ牛ユツケ 980円(税別)

## 十勝北海道生産者直送 宴の一心 (帯広市内・居酒屋)



■十勝北海道生産者直送 宴の一心  
帯広市西2条南9丁目16-18(二条ビル1F)  
☎0155・67・4970 営:17時~翌3時、金・土  
曜17時~翌4時(ともにLO1時間前)休:なし

ここは飲食店の集まる帯広の中心街。週末の夜ともなれば、酔客でにぎわう。ふと、目に留まったのは、「十勝ハーブ牛ユツケが無料」のディスプレイ。ユツケと言えば、牛肉の赤身を生で食す韓国料理。ユツケをタイムサービスで客に振る舞っているのが、株式会社エイムカンパニーの系列店で居酒屋の「宴の一心」。同社の佐藤慎吾社長は「ほかのメニューでもタイムサービスを試みましたが、十勝ハーブ牛ユツケが一番人気」と話す。

細かく刻んで盛った赤身のモモ肉に、新鮮な卵黄を落としました「十勝ハーブ牛ユツケ」。甘い辛い特製のタレを回しかけ、さつと卵黄や薬味とあえる。韓国のりに載せて口に運ぶと、パツと独特な風味が広がる。実は、このお肉は、ごく低濃度の塩水で漬けた後、熟成したものだ。生肉の水々しい食感を残しながら、爽やかな旨みを醸し出している。



■トカチ イッシン ミートバル  
帯広市西1条南10丁目4(アポロビル1F)  
☎0155・66・4883 営:18時~翌4時(LO  
1時間前) 休:日曜、祝日(祝日が金・土曜  
の場合は営業)

## 黒毛和種のようにやわらかいモモ肉

**十勝ハーブ牛**  
「ホルスタイン種の肉付きの良さ」と「黒毛和種の霜降り肉」の特長を受け継ぐ交雑種のブランド牛。肉質のやわらかい雌牛を通常の肉牛よりも長い、32カ月以上にわたる長期飼養によって醸し出される濃いうま味の赤身と程よい霜降りが人気。

黒毛和種に近い肉質でやわらかく、肉の味がしっかりとのっている十勝ハーブ牛のモモ肉。ウチモモ、ソトモモ、シタマと細かに分かれるモモ肉は、いずれも赤身が中心で筋が少なく、ユツケはさらに丁寧に筋を取り除いているため口当たりが滑らかになっている。

