

サククリ食感、まろやか。 菩提樹のハチミツが隠し味



十勝ハーブ牛ハンバーグ 180g 1,080円(税込)

鉄板焼きレストラン tobachi (上士幌・洋食)



ミツバチたちが蜜を集める菩提樹の花。花の手前が「十勝ハーブ牛ハンバーグ」の隠し味に使われている「菩提樹の蜂蜜(160g入り税込755円)」

透き通るようなピンク色をしたハンバーグのたね。十勝ハーブ牛100%のひき肉を使う。もっちり粘りのあるたねを手際よくシェフが小判形に成形し、熱い鉄板の上に静かに並べる。とたんに「ジュー、ジュー」と牛脂が溶け出し、内部の水分が熱せられて膨らみ、ハンバーグは見る間に厚みを増していく。牛脂の焦げた香りが漂い、食欲をそそる。ジャガイモのグリルやコーンが添えられた、デミグラスソース仕立ての「十勝ハーブ牛ハンバーグ」は、「鉄板焼きレストラン「トバチ」」の一番人

気。若い女性を中心に幅広い層に好評。カリッと焼き目の付いたハンバーグはサククリとした歯ざわりで、デミグラスソースとよく絡み、まろやかな味わいが口いっぱい広がる。「十勝ハーブ牛100%のひき肉のコクが強く、牛肉の味が勝ちすぎないよう「隠し味」に使っているのが、ハチミツです」と、シェフも務める齊藤達也店長は明かす。同店の経営は、有限会社十勝養蜂園(上士幌)。花々を追い掛けて、ミツバチの巣箱と共道内を移動する「転地養蜂」を行う。花の種類で味わいが変わるが、ハンバーグのたねとソースの隠し味に使うのは、8、9月が季節の菩提樹(シナノキ)の蜂蜜。「華やかなコクが特徴の菩提樹シナノキの蜜が、十勝ハーブ牛と絶妙にマッチします」(齊藤店長)。

■鉄板焼きレストラン tobachi 上士幌町
居辺東15線229-1(旧東居辺小学校)
☎01564・2・5183 営:11時~17時(17時以降は完全予約制) 休:火曜

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。

やわらかさの秘密はコラーゲン

ひき肉には、マエスネ、トモスネ、ネックも使用。いずれの部位もコラーゲンやうま味成分を豊富に含む。コラーゲンは加熱によって、ゼラチンに変化。脂とよくなじむことから、口当たりが良くなり、ソフトな食感を生む。



マエスネ