

# 素材生かす新感覚中華、 煮込んだ頬肉ホロホロに――。



十勝ハーブ牛のとかちマッシュペースト煮込み 1人前 900円(税込)

しゅんかろう  
春香楼 中央店 (帯広・中華料理店)



「華やかな独特な香りやサクサクの食感が特徴の「とかちマッシュ」を料理から、余計なものを引き算したのが、うちの中華」と話す店主の鈴木さん

■春香楼 中央店  
帯広市西1条南10丁目2  
☎0155-20-3560  
営:18時~24時 休:日曜

トロトロの餡(あん)に包まれた十勝ハーブ牛の頬肉は、圧力鍋を使ってやわらかく煮込まれ、醤油ベースの特製ダレの香りが濃厚だ。生マッシュルームのスライスが、こもり盛られ、スライスの断面が艶々と輝いている。「春香楼中央店」でお薦めの「十勝ハーブ牛のとかちマッシュペースト煮込み」は冬の定番メニュー。

鮮な「とかちマッシュ」は、サクサクの食感とほのかな甘味が特長。ホロホロ崩れるようにかみ切れる十勝ハーブ牛と、マッシュのペーストも加えた醤油餡が相まって、繊細な味覚のハーモニーを醸し出す。中華料理で定番の牛肉の醤油煮込みとは、趣を異にする。

店主の鈴木智亮(ともあき)さんは、横浜中華街で腕を磨き、実家の中華料理店のある帯広で20年ほど前に同店をオープン。「十勝に帰って驚かされたのは、食材のおいしさ。十勝ハーブ牛は、ゴマ油や化学調味料に頼らない、素材の味が生かす自分の中華に理想的な食材」。肉厚なハチノスの「ハチノス」とネギの和物も人気。炒め脂に牛脂を使ったりチャーハンには、「あつさり香ばしく、バラバラ、脂がおいしさをプラスしてくれます」

## 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か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。

## 煮込めばやわらか

頬肉は、食べ物を咀嚼(そしゃく)することによって動かすことから、筋繊維が発達し、歯応えはしっかり。煮込めばやわらかく、ゼラチン質も豊富。ブロック肉で1キログラム前後と、飲食の個店でも取り扱いやすい。



ホホ