

十勝
ハーブ牛を
味わえる
十勝名店 vol.1

サシは甘く、赤身にコク。 希少なサンカクバラ 贅沢に



十勝ハーブ牛 特上カルビ 1人前 1,980円(税別)

十勝肉酒場 さん臓そう (帯広市内・焼き肉店)



1 ジューシーな脂がおいしい十勝ハーブ牛脂付大とろホルモン1人前790円(税別) 2 12月に開店1周年の十勝肉酒場さん臓 3 オーナーの堀川雄三さん
 ■焼肉専門店さん臓 帯広市白樺16条西5丁目1-13 ☎0155・66・6642 営:17時~24時(L.O.30分前) 休:月曜(祝日の場合は翌日)
 ■十勝肉酒場さん臓 帯広市西1条南9丁目 ☎0155・66・4629 営:18時~翌4時(L.O.1時間前) 休:日曜(連休の場合翌日月曜) <http://www.sanzou.net/>

赤々とゆらめく炎に網の上であぶられるお肉は、帯広市中心部の焼き肉店「十勝肉酒場さん臓」でイチ押しのお十勝ハーブ牛特上カルビだ。褐色に焼けてゆく肉の表面で、にじみ出た脂がチリチリと焦がされ、香ばしい香りが漂う。「焼き過ぎは、もつたいたい。さつとあぶつて、肉の中心に赤身が残るくらいが食べごろ」と話すのは、同店を経営する株式会社エストダインの堀川雄三社長。促され、十勝ハーブ牛特上カルビにはしを伸ばす。口に含んだとたん、とろけるような食感

に驚く。脂はくせがなくさっぱり、かむと牛肉本来のしつかりとした深い味わいが広がる。「脂身のサシの甘み、赤身のコクのバランスが絶妙。赤身が脂と溶け合って、とろけるような食感」(堀川社長)。
 同店は、エストダインが6年前から営業する帯広市白樺にある「焼肉専門店さん臓」に続き、昨年オープンさせた2号店。十勝ハーブ牛特上カルビが看板メニュー。カルビは、肋骨周辺のバラ肉で、脂と赤身が交互に入り焼肉に向いている。特に肩に近い部位が「サンカクバラ」で、通称「バラ肉の王様」。少量しか取れない希少部位だ。「サンカクバラの特上カルビは自慢の逸品。雌牛だけを選びすぐった十勝ハーブ牛は、肉の繊維が細やか」と堀川社長は胸を張る。

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。

サンカクバラ



肋骨の胸側の部分にある部位で、第1から第6肋骨までのバラ肉を三角形に切った形からこう呼ばれている。バラ肉(カルビ)とは肋骨周辺の部位全体を指し、中でもサンカクバラは脂と赤身のバランスがよく希少な部位。やわらかく、濃厚な味とうま味を感じられる。