

鹿児島って和牛の  
生産量が日本一なんだって!



▶▶16ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

〜岡山県・(株)イサミ〜

特集①

肉本来の旨味と

ジューシーな脂の甘みのハーモニー



和牛の特徴は、適度に入った脂(サシ)。今回の商品「鹿児島和牛焼肉用(肩)」は、きれいな赤身肉と適度に入ったサシがバランス良く、肉本来の旨味と脂のジューシーな甘みのハーモニーを感じられます。

和牛の歴史は、その昔、農耕用の牛にも使われていた力の強い日本古来の肉牛。しっかりと力を出すためのエネルギーとして筋肉に脂(サシ)を蓄える遺伝子を持つため、ホルスタイン種や交雑種に比べ、食べたときに肉と脂のおいしさを感じられます。サシの融点(溶ける温度)が体温より低いため、口の中でまろやかに溶けるのが甘みの秘密、味があり良質なたんぱく質です。

30カ月の間、900kgくらいになるまで、日本一の生産量を誇る鹿児島県で大きく育った黒毛和牛の肉が、パック工場の(株)イサミに、品質のブレが少なく安定した原料肉となって入荷し、焼肉用として加工されます。



肩肉の大きさ、形は一定ではないので、余分な脂身部分を10ミリ以内に削り、形を整えて焼肉用にカットします。

工場内で約10年間牛肉のスライスを担当する中島さん



冷凍  
鹿児島和牛焼肉用(肩)

8月2回 300g

本体 1,980円(税込2,138円)

▼ 肩肉ブロックをスライサーでカット。この肉質にあわせて、食べやすい厚さ(5ミリ)にしています



工場長  
有吉さん

ゆっくりと解凍すると現れてくるのが、目で見てもきれいな赤身とサシ。等級の高い肉(A4~A3)を選び入荷させ、厚みも5ミリと、やや薄めのスライスをしているので、油を軽く敷いてよく熱した鉄板で表面の色が変わるくらいにサッと焼いて召し上がるのが、肉の旨味を生かす食べ方です。お盆の来客にもきっと喜ばれると思いますよ。

冷凍肉は  
じっくり冷蔵庫で  
解凍を

・冷蔵庫で半日~1日かけてゆっくり解凍して! 夕方に使う場合は、調理する前日の夜か当日の朝に冷蔵庫へ。

・急ぐときは、氷水での解凍がおすすめ。水が入らないようしっかりと密封し、氷水に30分程度漬ける。

NG 「室温」や「電子レンジ」での解凍はムラが出たり肉汁が流れ出たりするのでおすすめできません。

おかげさまで  
機関紙はるタイム  
100号! 記念 第4弾

“旅するパル子ちゃん人形” (4人目)  
イサミちゃんと友だちへの巻

\*今回は北区出身の  
平松パル子ちゃん  
(組合員・平松さん  
作成)です。

(株)イサミの  
キャラクター  
“イサミちゃん”に  
会えてうれしい!



ブログにこぼれ話を載せています。見てね。  
<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/> (イサミちゃんはホルスタインです)

「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ  
[http://www.palcoop.or.jp/pal\\_news/information/palko.html](http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html)