

## お肉屋さんに行こう！

寒さの中にも春の到来が近くなってきたのを感じられるようになってきました。でも、こんな時は体調を崩しがち、しっかりスタミナアップして体調維持に心がけたいものです。皆さんはどのようにスタミナアップしますか？私のスタミナアップ術はズバリ「お肉」を食べること。今の時期はもっぱら鍋ですが、良質なタンパク質、ビタミンを含んだ「お肉」は、私のスタミナアップ、疲労回復の強い味方です。そこで今回は玉川地区のお肉屋さんを大特集！どのお店も肉に対するこだわりがハンパじゃありません。お話を伺っていて驚きの連続でした。皆さんもきっとお肉屋さんに行きたくなりますよ。

### 瀬田 吉野屋



瀬田の交差点を上野毛方向に向かって約100Mほど行った左手に店を構えて50余年。昔から変わらず厳選したお肉のみ扱っています。揚げたて焼きたてをお渡したいから揚げ物や焼き鳥の作り置きはしていません。事前に電話で注文をして絶品の味を堪能してください。

### 山梨名産「信玄鶏」の焼き鳥がなんと1本¥80円～！



チンしてもやわらかい焼鳥！



病みつきになるパンたち



コラーゲンをたっぷり肉スジ煮込み



臭くないプリプリモツ煮込み

以前はホテルのレストランでしか味わうことができなかった「信玄鶏」の焼き鳥は、奥深い肉の味わいに吉野屋さん秘伝のタレ又は赤穂の天塩が加わることでその旨みが絶妙なハーモニーを奏でます。なによりビックリしたのは、撮影後に食べる時レンジでチンしたのですが、肉が全然堅くならない！なので安心してお持ち帰りください。お昼時には惣菜パンもあります。上野毛のパン屋さん「ロワール」のバターロールを使用したパンは、柔らかいパンのバター風味、クリーミーなコロツケやカツ、ソース、キャベツの甘味が口の中で融合し最高です。さらに吉野屋さんがか力を入れているのが「煮込み」。「肉スジ煮込み」は汁に牛スジからコラーゲンが溶け出し、汁もスジもトロロ。煮込みはモツが新鮮でプリプリです。まずはお問合せを。TEL 3700-8479。

### 二子玉川 肉の宝屋



二子玉川小学校正門前に店を構えて50余年。「肉の宝屋」さんは、鳥取産地鶏「大山(だいせん)とり」を昔から扱っています。肉も枝肉を仕入れ、お店で「骨抜き」をしています。これは肉を業者に任せず、自分で選ぶことができるためと切りたてを提供するため。肉を寝かす日数にもこだわった極上の肉が待っています。

### 年末に100本売り上げる激ウマ焼豚にふっくらジューシー大山鶏



激ウマ焼豚



ふっくらジューシー大山鶏



肉汁たっぷりハンバーグ



小籠包のような餃子

#### \* いろはに乃サッチ#43「縁」\*

#### ～知らぬが仏～

「縁」は、江戸では「縁は異なるもの味なもの」これは、男女の縁はどこでどう結ばれるかわからず、非常に不思議でおもしろいものだということから、理屈では説明できない縁があるという意味。京では「縁の下の舞」これは、舞台上に上がらず人に見えないところで舞われることからだれも見えないところで苦労するという意味。大阪は「縁の下の力持ち」これは、縁側を下から支える柱のように、人知れず支えている存在のことを意味します。斯く言うアサッチも当店の縁の下の力持ちです。



今こそレストランのメニューに「大山鶏」の名前を見かけるようになりましたが、「宝屋」さんでは先代のときから扱っていたそう。もも肉をソテーにして食べてみましたが、肉が柔らかく味もしつこくない割には肉本来の味もしっかり楽しめる本当に美味しいお肉でした。激ウマ焼豚は、軽く炙って炊きたてご飯の上に乗せて「焼豚丼」にして食べると最高です！お肉以外にも、焼いただけでそのまま食べるのが美味しい肉汁たっぷりのハンバーグや噛むとスープのような肉汁が出る餃子など自家製商品が揃っています。

# 用賀 肉の手塚



用賀駅そば、古い方のOKストアの前にある「肉の手塚」さんは、この地で店を構えて40余年。生産者から直接仕入れているお肉はどれも抗生物質やホルモン剤を使用していないものばかり。豚は、平塚生まれの「フリーデンの豚肉」。鶏は岩手の「南部鶏」。牛も岩手のA5ランクの「岩手牛」。生産者の一生懸命さに惚れ込んでの選択だ。



驚きの柔らかさ！フリーデンの豚肉豚肉なのに口の中で溶けるようです。



旨みとコクが絶妙な南部鶏モモくどくないしふっくら柔らか



パサつかないし皮にまで味がある南部鶏の胸肉。ビックリです。



岩手牛の三角、ホントに三角形。サーロインより肉の味が楽しめます。



挽肉不使用。細かくスライスした肉で作った絶品メンチ！

「肉の手塚」さんも枝肉を仕入れてお店で骨抜きをしている。特に牛は、骨抜きしてから鮮度が良いうちにいかに早く売るかに気を使っているそうだ。店頭で並んでいるお肉は、お店でしっかり寝かせてあるのでどれも最上の状態。そのため、買ったその日のうちに食べて欲しいとのこと。すべてが計算されて私たちに提供されているのだ。また、手塚さんはお肉を買いに来た人に何をやるのかを聞く。取材中も挽肉を買いに来たお客様がいた。その方が「麻婆豆腐」を作ると言うと、サッと、コクが出るからと挽肉の中でも脂の多い部分も少し加えるといった具合だ。つまり、お客様が買ったお肉をどう調理するかを聞いて肉のどの部位が良いのかを考えて肉を選び、お客様に提案しているのだ。凄い！これぞお肉屋さんでお肉を買う醍醐味！さらにメニューによっては作り方まで教えてくれるありがたいお肉屋さんだ。毎週火曜日は豚肉サービスデー。狙い目だ！

# 用賀 肉の小島



ASA用賀のそば、セブンイレブンの斜向かいにある「肉の小島」さんは用賀に店を構えて46年。美味しいお肉はもちろんのこと銘柄肉を使った種類豊富な揚げ物やお昼のお弁当も大人気！ASA用賀のスタッフもお世話になっています。ガテン系の人御用達、スタミナアップするなら「肉の小島」へ！



1番人気カツ丼¥500円



牛100%のハンバーグ料¥500円



冷めてもやわらかい唐揚げ



ボリューム満点！バナナロール



これぞお肉屋さんのコロッケ



噛むたびに味が深まるメンチ



見た目も綺麗なオクラチーズ



上品なモモ本来の味。信玄鶏モモ



もっともっと種類があります

毎日、午前11時を過ぎるとASA用賀に惣菜を揚げるいい匂いが漂ってきます。もちろん「肉の小島」さんのものです。それがスイッチとなって私のお腹も、ぐ〜っと鳴り始めます。12時を過ぎるとガテン系の人、サラリーマン、主婦が店の前に列を作ります。それもそのはず、1番人気のカツ丼は肉の厚さといい出汁の加減といい絶品でリーズナブルです。ハンバーグ丼はつなぎなしの牛100%のハンバーグと半熟の目玉焼き、キャベツのバランスが最高！ロコモコのような感じです。揚げ物の種類も豊富。バナナロールは取材のために初めてチャレンジしてみましたが、これが美味！新しい発見でした。瀬田の吉野屋さんも扱う「信玄鶏」は味も食感も素晴らしい地鶏です。さあ、皆さんお肉屋さんに行こう！

## それ行け!! アサッチ

