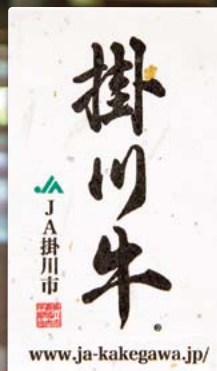


地元で人気の 地域ブランド

掛川牛



全国の
銘柄牛に負けない
品質

総!ブランド化
10年目

バーベキューやお中元に、また夏バテ対策の食材としても、夏にピッタリの牛肉。地元掛川にも、平成24年に地域団体商標登録を取得したブランド牛「掛川牛」があります。

昨年開催した静岡県畜産共進会では2部門で最優秀賞に輝き、過去にも全国レベルの審査会で最高賞を受賞するなどその品質の高さを証明。

今月号ではそんな「掛川牛」を探ります。また、掛川牛を楽しめるお店や調理方法も紹介します。今年の夏は掛川牛をたくさん食べて乗り切りましょう！



最優秀賞受賞を久保田崇掛川市長に報告しました。

このほかにも、昨年11月に名だたる銘柄牛が集まる共進会で遠山勝悦さん(掛川)が入賞。過去には遠山畜産が全国レベ

高い評価を受ける 「掛川牛」

平成24年にブランド化

JA掛川市肉牛部会では、現在4件7名の生産者が約900頭の掛川牛を育てています。

掛川牛という呼び方は40〜50年前前から使われていましたが、ブランド力の向上や模倣品に対するブランド保護などを目的に平成24年に地域団体商標登録を取得しました。掛川市内ではほかに、「掛川茶」や「東山茶」が登録されています。

おいしさの秘訣は 毎日の管理

「牛に負担やストレスをかけないよう」にすることが大事。例えば利益に走って体を大きくさせすぎると味が落ちてしまう。また、人間が近づくと牛が警戒するような牛舎は頻繁に世話をしていない証拠。警戒することもストレスになるので毎日の管理が重要になる」

こうした育て方で掛川牛というブランドを作り上げている肉牛部会。掛川牛のおいしさの特徴は、との間には「食べてもらえば分かります」と遠山部会長は笑います。



JA掛川市肉牛部会
部会長 遠山裕承さん

ルの審査会で最高賞である名誉賞に選ばれるなど、掛川牛として多くの賞を受賞しています。その理由を部会長の遠山裕承さんは、「普段の積み重ねが結果につながっている」と話します。

高瀬遥平さん



掛川市とイタリアのペーザロ市との姉妹都市提携をきっかけに4年前にオープンしたイタリアンレストランです。オープン当初は違う牛肉を使っていたのですが、途中から掛川牛を使うようになりました。掛川牛は、肉質が柔らかく脂もしつかりあるので、口に入れた瞬間に溶ける味わいがあります。

▼お店の一番人気
ローストビーフ1、
400円(税込)。
シヨウガ、タマネギ
ベースの自家製和
風ソースでさっぱり
と仕上げています。



イタリアンレストラン ペーザロ

月曜定休
営業時間
ランチ11:30〜15:00
ディナー17:00〜22:00
掛川市城下6-12
☎0537-25-7782



フライパンと湯せんで簡単 おうちで作れる ローストビーフ

材料

掛川牛かたまり肉 … 500g
塩 … 小さじ1・1/2 粗びき黒こしょう … 適量
んにく(スライス) … 2かけ 米油 … 適量

女性部特製手作り焼肉のタレ(約500cc分)

リンゴ … 40g みそ … 100g
玉ねぎ … 25g 砂糖 … 100g
ニンニク … 30g 七味唐辛子 … ひとつまみ
ショウガ … 5g はちみつ … 12g
すりごま … 10g こしょう … ひとつまみ
みりん … 20cc ごま油 … 4cc
醤油 … 200cc

作り方(ローストビーフ)

- 1 牛肉は、室温にもどしておく(1時間ほど)。
- 2 1の肉の全体に塩、黒こしょうをまぶす。
- 3 フライパンで油を熱し、2の肉の表面を順番に焼く。(片面1分を目安)
- 4 3で焼いた牛肉をラップ・ジップの袋の順で包む。湯の沸いた鍋(火を止める)に包んだ牛肉をつける。落としぶたをして30分おく。
- 5 鍋から取り出した肉を冷ましておく。
※お肉の加熱不足には十分にご注意ください。

Point
肉の温度を室温にしておきましょう。
出来上がったローストビーフは冷ましてから切り分けてみましょう。

作り方(ソース)

- 1 リンゴ、玉ねぎ、ニンニク、ショウガをミキサーにかけやすい大きさに切る。
- 2 ボウルにみそを入れ、しょうゆ半分(50cc)を少しずつ入れながら溶く。
- 3 ミキサーに1、2、残りの材料を入れ、ドロドロになるまで回す。
※ミキサーにかけた後、鍋に入れ弱火で煮詰めるとより日持ちします。



MY KITCHEN

こだわりの

加工品<冷凍>

READY MEALS!

掛川牛 ハンバーグ

掛川牛100%にこだわり、牛肉のうまみを最大限に引き出すため味付けはシンプルに。香りまでおいしいハンバーグに仕上がりました。



掛川牛コロツケ

ジャガイモと掛川牛の相性抜群!風味豊かに仕上げたちょっと贅沢な逸品です。

掛川牛 メンチカツ

がっつり食べごたえのあるメンチカツで、掛川牛のうまみが引き立ちます。



掛川牛肉 ソーセージ

噛むほどに肉汁があふれる牛肉ソーセージ。食感が良く、くせになる味わいです。



SASUGA MARKET

JA掛川市のファーマーズマーケット「新鮮安心市場さすが市」では、「掛川牛」をはじめ小笠食肉センターから鮮度抜群のお肉を直送。精肉のほかにも加工品などこだわりの商品を多数そろえています。

代表的な部位を紹介します♪

② バラ

三角バラ、カイノミなど。味が強く脂にうまみがある。がっつり食べたい人向けの部位。

① 肩ロース

霜がバランス良く入っていて、料理に使いやすく食べやすい部位。焼肉、すき焼きに。

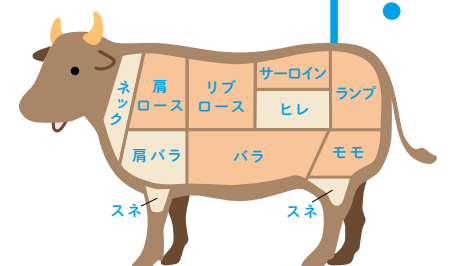


④ モモ

ランプ、イチボなど。ランプは赤身が強くて柔らかい。ステーキ、焼肉に。

③ ロース

脂が外にあり内側に赤身が多い。オールマイティに使える上級部位。サーロインはロースの一部。



買って! 食べて! 作って!
掛川牛を楽しもう♪