



スタミナショップ
むらかみ

営業時間 10:00~18:30

水曜定休日

TEL/FAX 075-671-2521

【発行人】
スタッフ 一同

この度は、「ご注文いただきまして誠にありがとうございました。これからもより良いサービスを提供できますよういっそうの努力をいたしてまいります。」

今さら聞けない、お肉の話。

そろそろ、バーベキューのシーズンが、近付いてきましたね！ここで皆さまに、知っておいたらちよつと得する、お肉の種類についてお話ししましょう。

当店で扱っているお肉は、大きく4種類に分けられます。ロース・バラ・カルビ・ホルモンです。

定番のバラとカルビですが、実はカルビは韓国語で「あばら」と言う意味で、バラとほとんど同じ部位をさす言葉なんです。ですので、「カルビとバラの違いは？」と聞かれるとなかなか難しい質問なのですが、品物ごとに少しずつ違いがあります。

当店では、「上カルビ・特上カルビ・Aカルビ」等は赤身で脂気を気にされる方にも食べやすく、「Bバラ・極上バラ・スペシャルカルビ」等は、脂がのって濃厚な味わいが楽しめます。

ロースは、他の部位に比べ、特に柔らかい（カルビ・バラ等も十分柔らかいのですが）のが特徴です。

焼き肉と言えば！の「ハラミ」は、ホルモンの種類に入るので、精肉店では取り扱われにくいのです。

また、天肉（ほほ肉）、ももバラ（ももとバラのミックスで小さい子でも食べやすい）や、ステーキ用・すき焼き用のお肉も扱っていますので、是非ご賞味ください！

〈文 佐藤真也〉

かんたんレシピ

サガリーナのあっさりピフカツ

- ・材料（1人前）・
- サガリーナ 100g
- 塩コショウ、小麦粉、たまご、パン粉、揚げ油

サガリーナに塩コショウをふって、下味をつけ、小麦粉をまぶします。それにとき卵をつけて、パン粉をまぶし、180度くらいの油で揚げるとできあがり！

サガリーナってどんなお肉??

サガリーナはハラミの一種です。ハラミの下がったところにあるからサガリとよばれています。真ん中にスジはありますが、ハラミのように味があるおいしいお肉です。

河原をきれいに エコバーベキュー

河原使用禁止を阻止へ！
マナーを守る心がけが大切です。楽しい場所を使えるように、「ゴミは持ち帰りましょう。」と、声を掛け合ひ、来た時よりもきれいにして帰ってください。楽しむ事もエコへ。環境に優しくバーベキューを楽しみましょう、一人一人が心がけて、みんなで楽しみましょう。

クーラーボックス使い方

クーラーボックスを使う時は、事前にケース内をきれいに掃除し、しっかりと保冷剤などで冷やしてからお肉などを入れ、楽しく安全に活用してください。

食中毒に注意!

食中毒は、夏だけではなく、一年中おこりうるものです。食品の作りおき、長時間の放置は危険です。お肉を扱う時は保冷バッグ、保冷剤をご利用下さい。