

ウチの店は、「味付け(タレ漬け)」が自慢ですが、実は「肉質」にもこだわっています。

しっかり『穀物で肥育された牛のお肉』をご提供するようにしてます。少なくとも100日以上、多ければ200日以上穀物肥育された牛のお肉を使用します。

この日数以下の肥育日数、または、穀物を与えていない牛の肉質は、やはり脂身も少なく、赤身も濃厚さが味わえませんし、草食的な「青臭さ」を感じるかもしれません。弊社自慢のタレを漬けしたとしても、味の評価はマイナスになると思います。やはり肉あってのタレですから・・・ネ。

お肉の「味」は歯で噛んだときに初めて「肉汁」と一緒に出てきます。そして、口の中でタレの味と混ざり「焼肉」としての味が完成されます。だから、しっかり「噛んで」牛肉の味を存分に味わって頂きたいのです。

これから夏本番です。野外でのBBQでも食べ過ぎる傾向にあるかもしれませんが、しっかり噛んで食べていれば胃腸の負担を減らせて、健康維持、スタミナ維持にも繋がります。



(有) 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

今年も猛暑になる予感。しっかり食べてスタミナ維持して、夏を乗り切ってくださいネ！

t k ムラカミ

**今さら聞けない
お肉の話**

当店では扱っているお肉は、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。

今年も猛暑になる予感。しっかり食べてスタミナ維持して、夏を乗り切ってくださいネ！

いつもご利用いただきまして、誠にありがとうございます。これからもより良いサービスを提供できますよう、いっその努力をいたしてまいります。

**クーラーボックス
正しい使い方**

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。

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!

**河原をきれいに
使いましろう**

バーベキュー禁止の河原が増えていきています。原因は、放置ゴミ。バーベキューを楽しんだ後持ち帰るのが億劫になりがちなゴミ。河原に放置、近くの草むら、民家、コンビニに捨てていく人も後を絶たず、それらが原因となり、バーベキューを禁止する河原が増えていきます。意外と知られていないのが、炭は土へ還らないということ。使った炭は、消火を確認してから、ゴミといっしょに持ち帰りましょう。バーベキューの楽しい時期がやってきます。必ず河原をきれいにし、帰るようにしましょう。

サガリ-ナちゃん



ハラミに近い部位「サガリ」のゆるキャラ。サガリーナちゃんはアメリカ出身の女の子。