

## 店主が惚れ込んだ ブランド牛の 稀少部位を留意

大阪・中津の居酒屋で月に一度最終土曜日に行われている「皆で1頭食べつくそう!ブランド牛フェア」。3000円でブランド牛が90分間食べ放題。「肉部」(P99)も通うというイベントに、編集

戎さん(以下戎)とライター高田(以下高)が参加した。高「牛肉卸でもあるオーナーが、これと見込んだ牧場の牛を一頭買いして、それを1日で売り切るのが目的のようです」戎「だったら、いろんな部位



↑肉料理ではローストビーフが人気

が楽しめますね」

高「ところが時間帯で異なるので、食べられるのは多くて3種類ぐらい。ただ、出てくる稀少部位が、ミスジ、ロース、ヒウチ、ヘレ、三角、イチボ、バラ、ランプ、クラシタなど超豪華」

戎「今回は、大豆のおからやもろみを食べさせて育てている島根県の松永牧場の「まっなが和牛」。楽しみです」

## シンプルな 味付けで感じる 肉の旨みに感動

高「予約した高田です！」

とスタッフに告げ、席に案内される。初参加なので、スタッフから説明を受けた。

「お肉は、後ほど出てきます。食べ終えたらおかわりを注文してください。焼いて出てくるお肉以外に、奥に肉料理があります。ご自由にお取りください」

まずは、焼き肉(ステーキ)が届く間に奥のブッフェ台へ。戎「カレーや煮込みもありま

すね。あっ、コロッケもある」

高「これに使用しているのも『まっなが和牛』らしいですよ」

煮牛、ローストビーフ、牛の炙り、コロッケなどをお皿に盛ってテーブルへ戻る。

そのうちに、サーロイン(ロース)ステーキが届いた。

戎「割と噛み応えがありますね。あっ、脂の部分が甘い」

2人で約200gをあっという間に平らげて、次をオーダー。待っている間に煮込みハンバーグをいただく。

高「これは、しっかりとしたトマトソース味ですね」

戎「カレーライスも思ったより優しくシンプルな味付けですが、お肉がごろごろ入っていて、口の中でほろっと溶けていきます」



↑塩でさっと味付けしたバラ肉は脂が甘い。白ご飯との相性もバツグン

次に登場したのが、ヘレ。

戎「いわゆる箸で切れる柔らかい部位ですね。旨い」

そうこうしているうちに、バラも到着。

戎「この脂も甘いし、ほどよい歯応えですねえ、もう1回おかわりしましょうか」

1人あたり合計約400gの肉にカレーなどサイドメニューをたっぷり食べて、ごちそうさん。

これで3000円、しかもプラス1000円でドリンク飲み放題は超お値打ち。店長さんにさりげなく聞くと、次回もかなり予約で埋まっているが、夕方の14~16時ごろなら、今からでも間に合いそうということ。一度足を運んでみてはいかがでしょう。

### キッチン きたうち 中津店【大阪中津】

大阪府大阪市北区豊崎3-15-16  
tenzan&uenoビルディング1F/  
☎06-6292-6633 / 11時半~14時、17時半~24時(23時半L.O.)、  
土・祝の夜は~23時(22時半L.O.)  
/ 日 / 計78席(座敷20席) / 地下鉄御堂筋線中津駅から徒歩2分  
※次回は与那国島の「どなん和牛」。5月31日(土)11時半~22時半

←人気の鮮やかな稀少部位。左上から時計回りにサーロイン、ミスジ、クリ、ヘレ



# 最高の穴場を発見 月イチ恒例の ブランド牛食べ放題に潜入