

お盆に帰省した家族や親戚と囲む食卓に。

# 和牛でお盆のおもてなし



食べ物半分

食べ方半分

食べ方に着目すれば、安心安全な食は決して高くありません。このページでは秋川牧園による安心安全な商品の紹介や、健康を賢く科学した食べ方に着目した生活提案を行っていきます。

## のびのび育った旨みたっぷりの黒毛和牛です

私達は牛の健康を一番に考え飼育しています。そうして育てたお肉はサシが自然に入り、味わい深い甘みと自然な風味が特徴です。

### ココが違う！秋川牧園の和牛

- 若鶏飼育のノウハウを牛に合わせて応用したオリジナルの飼料を使用
- 遺伝子組み換えした飼料、生態濃縮のある肉骨粉・油脂は不使用
- 適度な広さの牛舎で健康に育つようお手伝いをしています

生産者



▲中原農場 中原勇さん親子

▲権現原農場 佐伯伴章さん



調理は手軽ながら見た目は豪華！

## おすすめ 1 すき焼き

夏にすき焼き？と思われるかもしれませんが、体に消化吸収されやすいお肉は夏疲れの体の栄養源にもってこい！

中でも特に牛肉のタンパク質は必須アミノ酸も多く、青菜やきのこを加えれば、ミネラルやビタミンなど野菜の栄養もいっしょにとれちゃいます。

食欲をそそるあの甘辛い味。黒毛和牛を入れれば、みんなが喜ぶ豪華な一品に。おもてなしにピッタリです。



和牛の脂身を楽しめる！

## おすすめ 2 肉じゃが

秋川牧園の和牛の楽しみ方と言えば、あの甘みがある脂身。甘みがある脂身も一緒に煮込めば、ホクホクじゃがいもと相まってコクのある美味しさに。

また、肉じゃがは家庭料理の定番。お盆に帰省した家族に愛情もたっぷりしみ込んだ、どこかほっこりする味をふるまいませんか？

### 材料・4人分

- 牛肉(薄切り) … 600~700g
- 糸こんにゃく … 1袋
- 豆腐 … 1丁
- 玉ネギ … 1個
- 白ネギ … 2本
- エノキ … 1袋
- しめじ … 1袋
- 卵 … 適量
- 醤油 … カップ1/2
- みりん … カップ1/2
- 砂糖 … 大さじ3
- 水 … カップ2
- 昆布(5cm角) … 1枚

### 作り方

- 1 ネギは3~4cm長さのブツ切りにする。糸こんにゃくは食べやすいように切って、熱湯で2~3分間ゆで、ざるに上げて水けをきる。玉ネギ、豆腐は食べやすい大きさに切る。エノキ、しめじは石づきを取る。
- 2 Aの材料をすべて鍋に入れて中火にかけ、沸騰したら火を止める。
- 3 熱した鍋に、牛脂を弱火で焼いて、脂をにじませる。ネギ適量を焼いて香りを出す。
- 4 ③に②を(昆布を除く)入れる。牛肉を広げて入れ、下茹でした糸こんにゃく・玉ネギ・ネギ・エノキ・しめじ・豆腐を入れて煮る。
- 5 お好みで溶いた全卵をからめてどうぞ。

### 材料・4人分

- 出汁 … 450cc
- みりん … 大さじ4
- 醤油 … 大さじ5
- 砂糖 … 大さじ1
- サラダ油 … 大さじ1
- 牛肉 … 200g
- じゃがいも … 4~5個
- 人参 … 1本
- 玉ねぎ … 1個

### 作り方

- 1 人参は一口大の乱切り、玉ねぎは皮をむき縦半分になり、さらに5~6等分位に切る。じゃがいもは皮をむいて一口サイズに切りそろえる。牛肉は一口大よりやや大きめに切る。容器に、煮汁Aをあわせておく。
- 2 大きめの鍋にサラダ油を熱し、じゃがいも、人参を入れ、やや強めの火加減で全体に軽く火が通るまで炒める。
- 3 ②の鍋を火にかけたまま、Aを入れる。煮汁が温まらないうちに肉をほぐしながら入れ、さらに玉ねぎを入れる。
- 4 中火で10分程度煮る。じゃがいもに箸がすっと通る程度になったらOK。煮汁が1/2位になるまで弱火で煮つめて一度火を止める。1時間程冷ました後、自分好みの味になるまで煮詰める。

## 赤身の美味しさ味わえる

やわらかい赤身と旨みたっぷりの脂身が楽しめる。

0961 凍 SALE  
和牛モモすき焼き用  
200g/秋川牧園 和牛農場 [90日]  
本 1,376円 → セール本 1,367円 (税込 1,476円)  
モモをスライスしました。すき焼き、炒め物にどうぞ。牛脂付き。



## きめ細かい肉質とコク

肩の部分にあるロース部位。牛肉の中でも深いコクが楽しめます。

0971 凍 SALE  
和牛肩ロースすき焼き用  
200g/秋川牧園 和牛農場 [90日]  
本 1,600円 → セール本 1,591円 (税込 1,718円)  
肩ロースをスライスしました。すき焼き、炒め物にどうぞ。牛脂付き。



## 脂身の甘みが楽しめる

脂身の美味しさを味わえる部位です

0966 凍 SALE  
和牛バラスライス  
200g/秋川牧園 和牛農場 [90日]  
本 1,133円 → セール本 1,124円 (税込 1,214円)  
脂身のおいしいバラ肉です。炒め物や肉じゃがにどうぞ。



## とける食感を生み出す「上質な脂」

特有の臭みが少なく、口の中でずっととろける上質な脂身が自慢です。

0968 凍 SALE  
和牛バラ・牛脂混 切り落とし  
200g/秋川牧園 和牛農場 [90日]  
本 857円 → セール本 853円 (税込 921円)  
脂身多めのバラ肉切り落としです。牛丼や肉じゃが、炒め物などにどうぞ。

