

松阪のすき焼きは、その作り方や召し上がり方にも違いがあります。



松阪路で味わうすき焼きは、牛肉本来の味をお楽しみいただくために、まず肉だけを味付けしてお召し上がりいただくのが、一般的です。

1 コンロに鍋をかけ、ほどよく温まったら牛脂をひきます。火加減は中火で、鍋はテフロン加工されていない鉄鍋が最適です。

2 牛肉を広げて両面をさつと焼き、砂糖をまんべんなく振りかけます。

3 さらに醤油で味付けします。お店によっては、割り下を使用する所もあります。

4 牛肉の赤身がわずかに残る程度に焼いたら、取り皿に入れた溶き卵からめてお召し上がりください。

5 肉汁が残る鍋の隅に少しずつ野菜（玉葱・人参・エノキ・三つ葉・椎茸）を並べ砂糖と醤油で味を整え、

焦げ付くようでしたら少量の昆布出汁を加えて、焼けたところからお召し上がりください。

野菜を食べ終えてから、最初と同じように牛脂をひき、牛肉を焼きます。さらにお召し上がりいただいた後に、野菜（豆腐・ネギ）を焼きます。

牛肉と野菜を交互に入れていき、そのたびに砂糖・醤油・昆布出汁で味付けします。牛肉は牛肉だけ、野菜は野菜だけで味わうシンプルな食べ方ですが、自慢の松阪牛を美味しく味わう知恵がここにあるのかも知れません。

お店によってすき焼きの作り方が異なります。それぞれの異なる味わいを探訪するのも、松阪路を旅する醍醐味のひとつです。



1



2



3



4



5