

ご馳走の代名詞、  
ステーキも自慢です。



ビーフステーキは世界的に最もポピュラーで、日本では特にちょっとお洒落な洋食屋メニューとしての「ビフテキ」の名前で親しまれている調理法。ご馳走の代名詞として印象深い人も多いのではないでしょか。

厚みのある肉の表面が香り高くカリッと焼かれ、中はやわらかで肉汁たっぷり、想像するだけで食欲を誘う、ご馳走としての華やかさのある料理です。

「焼く」というシンプルな調理ながら、部位ごとに適した火加減や味の仕上げなど、繊細な調整が味わいを大きく変えるため、調理人の腕の見せどころとなります。

肉本来のうまみが前面に出るレアからミディアムレア、ミディアム、そして歯ごたえと香ばしさが際だつじっくり焼いたウェルダンまで、好みの焼き加減を注文できるのも楽しみのひとつです。さらにお気に入りのお店が見つかったら、あえて調理人のおすすめに任せて、新しいおいしさを開拓するという楽しみかたもぜひお試しください。



## 和食・洋食など

和牛は、数多の牛の中でも口の中で溶けるほど融点が低い「不飽和脂肪酸」を多く含んでおり、タタキの素材として相性抜群なのです。さらに、とりわけその率が高いのが松阪牛、特産松阪牛。まんべんなく肉に脂が刺しているこれらの肉の霜降りは、厚みがあっても歯で噛み切れるほどのやわらかさと口に含んですぐにとろける脂の旨味を兼ね備えた絶品中の絶品。

最高の素材を相手に、長年の生食文化の中で創意工夫されてきた食の匠たちの「伝統の技」が光る味わいをどうぞ。

## 精肉・お土産など

旅をしていておいしいものや楽しいことに出会ったら、その喜びを地元の友人やお世話になってる人に伝えたくなるもの。作り手のほうも、楽しんでもらいたい思いは同じ。そこで精肉や、肉の味を活かしながら日持ちのするしぐれ煮、肉味噌、レトルトカレーといった定番のものにさらなる工夫をこらしつつ、新たなおみやげ開発にも力を入れています。

松阪路をそぞろ歩きながらお店をのぞけば、きつと出会う多彩なおみやげ。意外性のある組み合わせのもの……。もらって笑顔、食べて笑顔のおみやげたちを、どうぞ楽しくお選びください。