

茨城の県北を元気にするマガジン(県北エリア11市町村イベントガイド)

DAISUKI

HITACHI だいき常陸

だいき常陸 39号 発行日●2022年2月10日発行(隔月10日発行)
発行元●JA常陸(常陸農業協同組合)〒313-0013 茨城県常陸太田市山下町3889
tel.0294-72-9111 fax.0294-72-9922

常陸人ファイル File.11

水工・漆職人 中本 晋さん(那珂市)

野菜だいき vol.38

主菜・副菜・汁物まで
バリエーション豊富な健康野菜 大根

2022.Feb 39号

地元を知る INTERVIEW

名だたる常陸ブランド

The Hitachi-beef!

茨城県常陸牛振興協会 会長
鴨川 隆計

おうちで お店で ギフトで

常陸牛
Hitachi Beef
ざんまい



お店で

食彩 太信 常陸牛のたたき

「良い肉を刺身で」 海鮮と両立する牛たたき

常陸牛を目当てに食彩 太信を訪れるお客さんが増えています。「自慢の海鮮より先に常陸牛のたたきに箸が進むのを見ると複雑な気持ちも(笑)」と明かすのは店長の前田さん。常陸牛のたたきを人気料理に押し上げた張本人です。魚の調理で腕を磨いた前田さんは良い肉を刺身で出したい」と思い、華川牧場の社長と力を合わせ、常陸牛のランプ肉をたたきに。さつとあぶって肉の旨味と食感に満ちた新名物を作り出しました。同じくランプ肉を「良い肉だからシンプルに」調理する牛串も評判です。「茨城のいい物を広めたい」との思いから、地元で新鮮卸、加工品販売も手掛ける前田さんは、常陸牛の調理を追求しています。

Points

素晴らしい牛肉とハイテク活かす

食欲をそそる肉の赤みもたたきならではの、華川牧場の常陸牛は、瞬間冷凍で鮮度と食の安全を保つという。「最新のテクノロジーも活かして茨城の食材をもっと美味しくしたい」と前田さんは語っています。

ランプ肉の赤身を堪能できるたたきは1,300円(税込)。塩を振った牛串はお好みで辛みそと一緒に。どちらも調味料がいらぬ質の高さ。常陸牛ファンが着実に増加している。



獲った漁師が自分の魚を料理してもらって飲むという店が太信。上質な食材と調理を目当てに県外から来店するお客さんも多数。家庭的な雰囲気のカウンター席、テーブル席を用意。別棟に座敷席の用意があり、宴会、ビジネス利用にもぴったり。料理の腕を振るうと同時に丁寧、ほがらかに接客をする前田さん。食材、調理の探究にも余念がない。



食彩 太信

☎0293-46-5511 住所/北茨城市大津町北町2-5-18
営業時間/11:30~14:00、17:00~21:00(日曜はランチのみ)
定休日/水曜日



牛すじ煮込や豚もつ煮、豚角煮は自家製で、時間をかけてじっくり丁寧に煮込んだ自信作。食べきりサイズにパックされており、お湯で温めてすぐにお召し上がりいただけます。道の駅ひたちおわたでも購入可能です。

合資会社片岡肉店

☎0294-72-1245
住所/常陸太田市巾着町174-2
営業時間/8:30~18:00
定休日/日曜日

Points

日常使いにも、特別な日にも

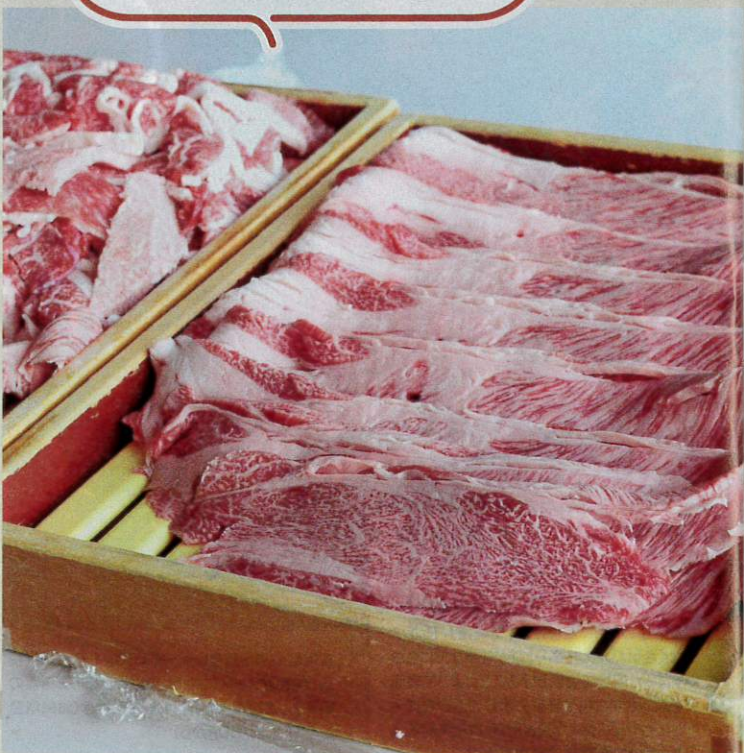
肩ロースはすき焼きやしゃぶしゃぶで食べるのがおすすめ。お誕生日や記念日など特別な日にご家族や友人と一緒に。切り落としは炒め物や煮物など普段の料理に使えて、お手軽に常陸牛を味わえます。

創業100年超の老舗肉店
長年愛されるお肉と肉惣菜

常陸太田市鯨ヶ丘にある片岡肉店は創業100年以上の歴史を持つ食肉小売卸売店。茨城県の銘柄豚「ロースポーク」も取り扱っており、店頭での販売のほか、近隣のレストラン等へ卸売もしています。常陸牛はリーステックなどのから特別な日の御馳走まで、お客様の希望に添えるものを用意しています。手作りのお惣菜にも力を入れていて、牛すじ煮込やもつ煮、煮豚など様々な商品をラインアップ。特に50年もの間継ぎ足したタレで作る焼豚は、店頭で並るとすぐに売り切れるロングセラー商品です。常陸牛や各種惣菜は売り切れの場合もあるので、ご来店の際には事前に電話連絡いただくことをおすすめします。

おうちで

合資会社片岡肉店 常陸牛の肩ロース&切り落とし



常陸牛切り落とし100gあたり648円(税込) 常陸牛肩ロース100gあたり1,296円(税込)

おうちで

お店で

ギフトで

常陸牛

Hitachi Beef

ばんまい

茨城で育った常陸牛。ほどよく脂がのった。その味わいは極めつき。地元で買える、ここで食べられる。お店をご紹介します。

お店で

和風ステーキ ツツ木 常陸牛サーロインステーキ

上質な牛肉だからこそ シンプルに味わいたい。

常陸牛・花園牛の指定取扱店であり、知る人ぞ知るステーキの名店です。オープンが平成元年。「上質なお肉だからこそシンプルに味わっていただきたい」との店主の考えから、味付けはシンプルに塩コショウのみ。

お肉を知り尽くしたプロが絶妙な焼き加減で提供するステーキはとろけるような触感で肉のうまみが口いっぱいに広がります。遠くから足しげく通う食通も多いそう。

常陸牛や地元ブランドの花園牛へのこだわりはもちろん、お肉以外の食材も季節に応じ、可能な限り生産者から直接仕入れています。

常陸牛の切り落としを煮込んだデミグラスソースは深い味わい。ハンバーグ・カレー・ハヤシライスとステーキ以外のメニューも人気です。すべてのベースは常陸牛から抽出したブイヨンを使っています。



店内は落ち着いた雰囲気です。ゆったりとお肉を楽しめる。



丁寧にカットして供される見事なサシの入った常陸牛のサーロイン。



ハンバーグは常陸牛サーロインの切り落としとロースポークを使い、自慢のデミグラスソースがたっぷり。200g1,320円(税込)ライス付。

常陸牛サーロインステーキ150g 4,950円(税込)、100gから50g単位で注文可。+800円でライス・ミニサラダ・味噌汁・コーヒーまたはアイスクリーム付き

Points

ステーキと言えばサーロイン

ここで味わう常陸牛は腰の部位のサーロイン。ステーキと言えばサーロインと言われるほどおいしい部位です。味付けはシンプルに塩コショウのみ。お箸でも食べられるよう、カットしてあります。お好みでダイコンおろしの付けだれをつけてお召し上がり下さい。



和風ステーキ ツツ木

☎0293-42-1171 住所/北茨城市磯原町豊田1-96
営業時間/昼11:30~14:00、夜17:00~20:30
定休日/毎週月曜日、第3火曜日