

岩手短角牛と 東北食材の贅沢お重

1 段目

- ・岩手短角牛ローストビーフと短角牛しぐれ煮のちらし寿司

2 段目

- ・宮城産煮穴子の卵焼き
- ・大船渡産真ダコの甘酢漬け
- ・宮城産枝豆の本ワサビ漬け
- ・山形山菜のゴマ和え
- ・岩手短角牛の春巻き
- ・パプリカのピクルス
- ・秋田産アイナメの粕漬け焼き
- ・宮城ミョウガの酢漬け

3 段目

- ・岩手産貝の旨煮とカラスミ和え
- ・野菜のお煮しめ
- ・岩手短角牛のテリーヌ
- ・宮城産豚の自家製ハム
- ・宮城アスパラと焼きトウモロコシのお浸し
- ・福島ホワイトアスパラの生ハム巻き
- ・福島サクランボ



希少な短角牛と東北食材が織りなす、他にはない贅沢お重

豊かな風味と強い旨味が特徴的な日本の短角牛。実は市場に出回る和牛のうち、短角牛はわずか1%にしか満たない希少な品種なのです。

今回のお重では、岩手県『柿木畜産』で飼育された希少な短角牛を使用して、そのお肉の美味しさを余すところなく皆様にお届け致します。

ここからは召し上がる前には是非知っていただきたい、彼らのコダワリをご紹介します。

コダワリ

1. 国内飼料で育てられた品種

日本の畜産の大半が国外飼料に頼っている中、輸入時のCO2削減や安全面を考慮し、徹底して国内飼料で飼育。手に入りにくい飼料は、自ら畑を開拓して育てるほどです。



コダワリ

2. できるだけ人の手は加えず、ありのままの自然環境で育つ

短角牛は春に放牧され、親子1組あたりに対して野球場ほどの広大な土地が与えられます。そこで無農薬の牧草と国産100%の飼料を食べながら、のびのびと健康的に育ちます。



コダワリ

3. 脂身が少なくヘルシーで、肉本来の旨味を味わえる

肉質は、余計な脂がないヘルシーな赤身肉です。かみしめるような食感と、とても上品な脂の香りが楽しめます。こうした赤身肉は日本国内での流通はまだ少ないものの、欧米諸国では健康的なお肉として愛され続けています。



4. 生産者紹介

柿木 敏由貴 Toshiyuki Kakiki

畜産業を営む家庭に生まれ、幼いころから短角牛と共に育つ。消費されるために育てられる他の和牛と比べ、のびのびと雄大な自然の中で育つ短角牛。彼らが持つ牛本来の姿に惹かれ、生産者として短角牛を育てながらも、その魅力を発信し続けている。

What's? Dig in.

 『Dig in.』とは。そして私たちの想い。

『Dig in.』 = 『掘り当てる・召し上がれ』

『Dig in.』とは、飲食を通して社会や人々のために貢献することを目的とした取り組みです。

食べ物が大量生産・消費される中、食材の存在価値は大きな変化にさらされています。このままでは、いずれ無くなってしまいう食文化もあることでしょう。

私達は日本の素晴らしい食材をこれからも残していきたい。魅力的な食文化を伝えていきたい。

Dig in. (掘り当てる・召し上がれ) には、このままでは時代とともに埋もれていってしまう日本の魅力的な食材を掘り当てて、それをたくさん召し上がっていただく。そんな想いが込められています。

食材をつくる人、料理をつくる人、そしてそれを食べる人。その一つの食材に関わる全ての人が幸せになるような取り組みを心がけています。