

「カルビ」という部位は存在しない！？“雑学・ウンチク”満載！

肉の部位を解説 『焼肉美味手帖』発売

要約:

株式会社世界文化社は、『焼肉美味手帖』(監修:藤枝祐太)を5月21日に刊行します。

本文:

暑くなってきた昨今、恋しくなるのが焼肉!

焼肉好きなあなたはこんなことを思った経験はないでしょうか?

「今食べた肉って、なんという肉だったんだろう?」

「イチボ、ミスジ、ザブトン・・・?って、どこの部位?」

「海外の友人との焼肉シーンで、肉の説明が出来なかった。」



本書は、通の間で評判の「焼肉芝浦」のオーナー

藤枝祐太さんが肉の部位を解説した焼肉本の決定版。

他の焼肉店とは違う、肉へのこだわりをこの1冊にぎゅう(牛?)~っと凝縮しました。

さらに、食に感ずる雑学やウンチクが満載なので、披露すれば肉通を気取れます。

これを読めば焼肉店での肉談義がよりいっそう盛り上がること間違いなし!

また、英語対応しているので外国の方のアテンドにも便利です。

注目のポイントは、

焼肉の王道「牛肉」について類書最大数の全56部位を、写真と解説で紹介した点です。

さらに、一頭買いにこだわる監修者が自ら「もっとも肉が美しく見えるカットの仕方」で

最高級の黒毛和牛をカット。美しい肉の写真が目の前に広がり、部位の理解がより深まります。

その他、肉にまつわる深い話のコラム、焼き方のテクニックなど、

焼肉や肉料理を仲間で楽しむ際に披露したい“食通の常識”がこの1冊でマスターできます。

例えば、「カルビ」というのはメニュー名であり、「カルビ」という部位はなく食肉小売の世界では使われません。

カルビは韓国語で「あばら」の意味で、あばら骨まわりの肉である「サンカクバラ」や「タテバラ」、「ササニク」などがカルビとして使われることが一般的だといいます。

新書サイズ&汚れに強い表面加工済みの表紙が実用的。
靴の中に常備して、店での手引書、会話を盛り上げるネタ集として活用を。



例えば「Sirloin(サーロイン)」は、[ナイトの称号を持つ肉]: 英語では牛の背中から腰の肉をロインと呼ぶがそこに「Sir」(=ナイト)の称号がつくおごそかな名の由来には、16世紀中盤にイギリス国王がある日口にしたステーキのあまりの美味しさに「ロインよ、汝にサーの称号を与える！」と高らかに宣言したというエピソードがあるそう。(※諸説あります)

● 「焼肉美味手帳」の使い方

- * 特徴-Characteristics: それぞれの部位に備わる持ち味を簡潔に表示している
- * Detail Check!: 肉の「見た目」に特化して、美味しいポイントを解説。
- * 部位マップ/階層: その部位が位置する場所をマーキング。
- * DATA: 流通量の観点からの希少度、価格、脂ののり具合、肉質の硬さを5段階で評価
- * TAB インデックス: 牛の正肉を大きく四分割。

そのページにある部位がどこに含まれるかが示されている。

* 牛肉コラム: 「牛肉にも“旬”がある?」「肉を極めたいなら炭よりガスで焼くべし!」...などなど、牛肉にまつわるさまざまな雑学や一歩踏み込んだ考察、裏話までを網羅した34編のコラムを収録。披露すれば「肉通」を気取れる。

～そのほかのコンテンツ～

● 焼肉の焼き方キホンの心得

1,000 円の肉を 3,000 円にすることも逆に 100 円にしてしまうこともある、大切な焼き方の基本を指南。

● 焼奥義

1500 軒以上の焼肉を食べ歩いた焼肉探求集団「YAKINIQUEST」の gypsy 氏が長年の経験から編み出した「焼奥義」を指南。
これをマスターすれば焼肉屋でも注目の的となること間違いなし！？

[プロフィール:gypsy]男女5人の焼肉探求集団「YAKINIQUEST」創設メンバーのひとり。20年近くにわたり年間100軒以上の焼肉店を食べ歩き、美味しい焼肉店とより美味しい焼き方を探求。WEB サイトや雑誌・ラジオ等のメディアを通じて焼肉の楽しさを発信し続けている。
<http://www.yakiniquest.com>

● 全国のブランド牛についての情報も充実

「ニッポン全国のブランド牛を知る!」「語れるブランド牛の深～～いハナシ」・「和牛の肥育現場、拝見」などのテーマで日本津々浦々のブランド牛を紹介。

● 識って楽しい!牛肉コラム

「牛肉にも“旬”がある?」「あの部位の名前の由来は?」「肉を極めたいなら炭よりガスで焼くべし!」・・・などなど、牛肉にまつわるさまざまな雑学や一歩踏み込んだ考察、さらには肉のプロだからこそ知っている裏話までを網羅した34編のコラムを収録。

● 編集者のコメント

ほんとうにおいしい肉は、タレにたよらず、肉本来の味で楽しむことを教えていただきました。タン→ロース→カルビのワンパターンだった編集担当、いまでは、各部位の食感と味の食べくらべに目下夢中、焼肉店ではもう焼肉のはなししかしません!
この本に載っているお肉はとにかく、見た目も味も、サイコウです!

焼肉初心者はもちろん、上級者でもますます焼肉を極めたいくなる知識が満載。
これを読めば焼肉店での肉談義がよりいっそう盛り上がること間違いなし!
あなたの舌を惑わす肉は、さてどれだ!?

▼ 出版物概要

1. 書籍名：『焼肉美味手帖』
2. 発売日： 2014 年 5 月 21 日
3. 定価： 本体 1,200 円+税
4. 判型： 新書
5. 頁数： 192頁

▼ 『焼肉美味手帖』書籍ページ

<http://www.amazon.co.jp/exec/obidos/ASIN/441814305X/sekaibunkacom>

▼ 世界文化社の新刊情報はこちらから

<http://www.sekaibunka.com/>

<監修者プロフィール>

藤枝祐太(焼肉芝浦オーナー)

服部栄養専門学校卒。イタリア料理店、大手飲食店商品開発勤務を経た後、2007 年「焼肉芝浦駒沢本店」オープン。2008 年株式会社FM設立、2010 年「和牛食堂まるに新橋店」、「焼肉芝浦三宿店」、2013 年「肉の藤枝」と事業を拡張、“生きた命を余す事なく大事に頂く”をコンセプトにA4 クラス以上のメスの和牛のみを使用したこだわりの 3 店舗と、小売りから卸しまで手がける精肉店を運営。店舗の「芝浦」という名は、魚介類でいえば築地に当たる、東京・品川駅港南口にある東京都中央卸売市場食肉市場の呼称。独立前に半年間、上質な肉を見る目を養うために、毎日無給でこの地に通い続けた思い出の食肉市場に、「焼肉芝浦」の店名は由来する。肉の仕入れは今も自ら“芝浦”からの一頭買いにこだわる。<http://food-majority.co.jp/>

◆会社概要

会社名 株式会社世界文化社

本社 東京都千代田区九段北 4-2-29

代表者 取締役社長 鈴木美奈子

設立 1946年2月

事業内容 書籍・雑誌の出版

Web サイト <http://www.sekaibunka.com>

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名:株式会社世界文化社

担当者名:湯原光 篠崎幹夫

TEL:03-3262-5153

Email:media@sekaibunka.co.jp