



How wonderful U.S. BEEF!

ハンバーガー、
サンドイッチ、
フライ、
etc.……

U.S.ビーフを
魅惑の逸品にする
レシピ大公開!

旨さの秘密を探る

ビーフハンバーガー&
サンドイッチの人気店



安心・安全。そしておいしい U.S.ビーフの故郷を往く

噛むほどに香り、旨みが広がり、そこに
ほどよく甘い脂がジュワ。
しかも様々な調理に向いているだけでなく、
生産過程も安心・安全とあって、
U.S.ビーフは今、和・洋問わず、多くの料理人を
刺激してやまない食材となっている。
まずは、その安心・安全かつおいしさがどのように
作られているのか、
生産の現場をレポート。

塩・胡椒をして焼くだけ。シ
ンプルだからこそ香り、旨み、
甘みといったU.S.ビーフ本来
のポテンシャルが引き立つ

ごあいさつ

平素よりアメリカンビーフに対して格別のご理解、ご愛顧を頂き厚く御礼申し上げます。
世界情勢の変化により、世界のマーケット、日本のマーケットは大きく変わりました。
特に日本では資源の価格高騰、円安、それに伴う原価の高騰などから
店頭価格の値上げが避けられない状況になっています。
デフレが長く続いた日本では、値上げに対する消費者の抵抗感は小さくありません。
そこでアメリカンビーフがその解決の糸口のひとつになるよう、
価格を上げてもお客様が満足できる値ごろ感をご提案しております。
この冊子においては、アメリカンビーフの紹介。数年間普及に努めているハンバーガー、サンドイッチ、
そして2023年から取り組み始めた揚げ物レシピの提案。
さらにアメリカンビーフを使用し、成功しているレストランの人気メニューの秘密などの紹介と、
アメリカンビーフの様々な活用法をまとめております。
この冊子がアメリカンビーフのユーザーのビジネスの一助になるよう、
さらに外食業界の活性化と発展に役立つことを願っております。

米国食肉輸出連合会 (USMEF)



ハンバーガー、
サンドイッチ、
フライ、
etc.....

How wonderful U.S. BEEF! CONTENTS

3 安心・安全。そしておいしい
U.S.ビーフの故郷を往く

4 U.S.ビーフを
魅惑の逸品にするレシピ

6 チャックアイロール
10 トップブレッドマッスル
14 ストリップロイン
18 アウトサイドラウンド
22 ハングングテンダー

26 旨さの秘密を探る
ビーフハンバーガー &
サンドイッチの人気店

28 Builders
30 THE GOOD VIBES
32 フリーマン食堂
34 CHANGES Burger
36 Castle Rock
38 No.18

40 アメリカンビーフ & アメリカンポーク公式YouTubeで
「お店の魅力の全てを届けます」



現在米国内には約1億頭の牛があり、年間約3千500万頭が食肉加工されている。1日約11万頭、日本の4千頭の20倍以上の数だ。品種はアンガス種が大半を占めている。その最大の特長である良質な赤身肉は、低脂肪(和牛の約1/3)で低カロリー(和牛の1/2)。鉄分や必須アミノ酸、ビタミンB群を豊富に含む栄養豊富な食品でもあるのだ



牛たちは青い空の下に見渡す限り広がる大平原で、自由に牧草を食べ、のびのびと大きく育つ。牛1頭あたり東京ドーム約2個分の土地があるというストレスフリーな環境の中、きめ細やかでしなやかな肉質となっていく。さらにとうもろこしを中心とした良質な穀物飼料による150日前後の肥育を経て、甘みと香り、コクや風味のよさ、旨みがしっかりと蓄えられていく



と、16年には高級ステーキ店の日本進出が相次ぎ、熟成肉や赤身肉が空前のブームに。以来現在に至るまで、輸入量は年間24万トン以上の水準を保ち続けている。

そして多様なアイテムやグレードのアメリカンビーフは、チルド(冷蔵)またはフローズン(冷凍)で運ばれる。特にソースロースティングといわれる海上輸送で日本に輸入されるチルド肉は、日本に着くまで外気に触れることなく、輸送中に熟成させることでやわらかさを増す。またユーザーのリクエストに応じた様々な規格でも供給。ロスを抑え、バリエーション豊かに安定的な供給力を誇るのも強みだ。もちろんいずれのアメリカンビーフも米国農務省(USDA)により厳格に格付けされ、品質には高い信頼がある。

USMEFはハンバーガー・サンドイッチ市場への参入強化、コロナ禍におけるキャンペーンをはじめ、生産者とともに、日本市場に合わせた商品提案など、日本消費者に高品質で安全なアメリカンビーフを届けるための努力を重ねている。日常の料理で気軽に楽しみ、ごちそう感もあるアメリカンビーフ。雄大な自然、管理の行き届いた牧場、丁寧な飼育と加工が生み出すその素晴らしい味わいは、まだまだ無限の可能性を秘めている。

なんてたっておいしい!
品質も安全性も高い
U.S.ビーフ

ステーキやハンバーグをはじめ、様々な料理で身近な存在のアメリカンビーフ。赤身と脂身のバランスのよさ、香り高くてやわらかな肉質、ジュシーでクセのない旨み……毎日食べても飽きることのないそのおいしさは、今や名だたる和食店やミシュランシェフも注目、絶賛する食材だ。

1977年の「USMEF(米国食肉輸出連合会)日本事務所設立」から46年、アメリカンビーフは時代背景や日本の市場ニーズに適応する新規格、流通の革新によって輸入量を拡大してきた。その味わいに加え、特にアメリカンビーフは、米国農務省(USDA)による検査・格付けが実施されており、そのクオリティと安全性も保証されている。肉質等級(クオリティグレード)8段階、歩留まり等級(イールドグレード)5段階からなる格付けで、肉質等級を決定する要因「成熟度」もまた5つのグループに分類される細やかで厳密なものだ。しかも、現在日本に輸入されているのはアメリカンビーフ全体のなかでもごくわずかな最高ランクの「プライム」「チョイス」という上位ふたつが中心となっている。さらに2013年に骨付き肉の輸入が可能になる



リピート必至!

食感、香り、旨みのバランスに優れたU.S.ビーフ

ハンバーガー、
サンドイッチ、
フライ、
etc.....

魅惑の逸品にするレシピ大公開



レシピ考案 宍倉たけるシェフ

ホテルなどで研鑽を重ね26歳の時に独立。1日1組限定のレストラン「Bistro Takeru」のオーナーシェフとして腕を振るいつつ、飲食界のコンサルや映画やドラマの食シーンの監修など多岐に渡って活躍している。実家が精肉店を営んでいたこともあって肉への造詣が深い。

香りややわらかさ、脂の入り方などが異なり、実に個性豊かな部位が揃う。どの部位をどんなふうに調理すると魅力を引き出せるのか。驚きと感動を与えることができるのか。人気料理店を営みつつ、コンサルタントとしても活躍する宍倉たけるシェフに、U.S.ビーフの人気5部位を使用し、ワンランク上の料理に仕上げるレシピを伺った。

※レシピは作りやすい分量で紹介しています。



Chuck Eye Roll

チャックアイロール(肩ロース)

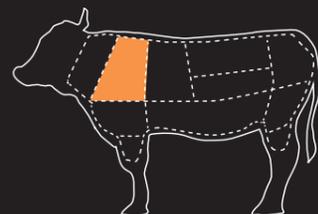


いわゆる肩ロースといわれる部位。チャックアイログ(肩ロース)とチャックフラップ(ザブトン)に2分割することで、様々な料理に合わせた使い方ができる。やわらかい赤身肉でサシがよく入り、特にリブ側は万能で、あらゆる料理に向いている。丁寧にスジや筋膜を掃除することで、厚切りステーキや焼肉などにもコストパフォーマンスの高い活用が期待できる。

Chef's advice

扱いやすく、 大きな満足感を生む

「日本で輸入量が多く、スーパーなどでも入手しやすい馴染みのある部位です。大量に使用することで消費者の高い満足度を得られるメニューが展開できます。『クワトロフィリーチーズステーキ』は、まさに1本のパゲットにズッシリと肉を詰めることがポイント。野菜によってもさらに食べ応えが生まれ、チーズも4種にすることで価値を高めることができます。『すき焼き月見マフィン』も「手間なく肉をやわらかくおいしく提供できる」メニューだ。煮込むのではなく、軽く炒め和えたような、時短すき焼きで肉々しさを残しつつ、前日から仕込んだ卵黄を合わせる。このひと手間が、付加価値を生み出す大事なポイントだと思います」



肩ロースのリブ側は、サシも入ってやわらかい。厚めにカットしてステーキ、薄くスライスしてすき焼きなど使い勝手がよい

クワトロフィリー チーズステーキ

【材料】 1人前

U.S.ビーフ チャックアイロール	90g
小麦粉	適量
パプリカパウダー	適量
ガーリックパウダー	適量
玉ねぎ(細切り)	40g
ピーマン(細切り)	25g
ミックスチーズ (チェダー、ゴーダ、モッツアレラ)	25g
スライスチーズ	1枚
バゲット	1本
にんにくバター (バター 50gにおろしにんにく5gを 加えて溶かしたもの)	適量
塩	少々
胡椒	少々
オリーブオイル	少量

やわらかく香ばしい牛肉と程よく
噛み応えの残る野菜を、まるやかな
チーズのコクがまとめる。あける。
お酒を呼ぶ味わいだ

【作り方】

- ① チャックアイロールの薄切りを適当な大きさに切って広げ、塩、胡椒、小麦粉、パプリカパウダー、ガーリックパウダーをまぶす。
- ② フライパンを熱し、少量のオリーブオイルをひき玉ねぎの水分を飛ばすように炒める。ピーマンを加え、ピーマンの食感を残す程度に炒め、塩、胡椒少々を振って火を止める。
- ③ テフロン加工のフライパンに油を引かず①を並べてから強火で焼く。しっかりと焼き色がついたら、②を加えて混ぜ合わせ火を止める。
- ④ ③にミックスチーズと適当な大きさに切ったスライスチーズを加え、フタをしてチーズが溶けるまで蒸らす。
- ⑤ バゲットの内側ににんにくバターを塗り、④を挟む。
- ⑥ 全体に霧吹きで水を吹きかけ、バゲットにこんがり焼き色がつくようにトースターやオーブンで焼く。



① 肉に小麦粉をまぶすことで水分を閉じ込めジューシーに仕上がる

リッチなチーズ使いが肉の旨み、
野菜の味わいを引き立てる



牛肉を使った和食のご馳走が
マフィンと一体となった逸品に!



卵黄にひと手間加えるだけで、味
わいも食感もリッチな印象に。ラ
イスのパンズでさらに和感を演出
すれば居酒屋のメニューにも

すき焼き月見マフィン

【材料】 3人前

U.S.ビーフ チャックアイロール	250g
玉ねぎ(くし切り)	100g
糸こんにゃく	80g
黒糖	20g
醤油	40g
卵黄	3個
漬けタレ (みりん100gのアルコールを飛ばし、 醤油100g、昆布少々を加えて ひと煮立ちさせたもの)	適量
水	100g
マフィン	3個
レタス	3枚

【作り方】

- ① 卵をひと晩冷凍した後、解凍して黄身を取り出し、漬けタレに一日漬けておく。
- ② 糸こんにゃくは茹でこぼして適当な大きさに切る。
- ③ フライパンにチャックアイロールの薄切りを広げ、中火で焼く。
- ④ ③に黒糖、醤油を加えて肉に絡め、しっかり火を通し、取り出す。
- ⑤ 別のフライパンに水と②、玉ねぎを入れ、くたくたになるまで煮て、塩少々を加える。
- ⑥ ⑤に④を入れ、火を止めて味をなじませる。
- ⑦ マフィンをつたつに切り、霧吹きで水を吹きかけて軽くトーストする。
- ⑧ マフィンにレタス1枚を敷き、⑥を肉、玉ねぎ、糸こんにゃくの順でのせる。この時、真ん中にくぼみを作るようにする。
- ⑨ ⑧のくぼみに①の卵黄をのせ、マフィンのをせる。



すき焼きは煮込むというより軽く炒め和え、肉々しさを残して仕上げる

Top Blade muscle

トップブレードマッスル(ミスジ)



ショルダークロッド（ウデ）をカタサンカク、ニノウデと3分割したうちのひとつで、ミスジと呼ばれる部位。肉色が淡く、肉繊維がキメ細かく、形状と肉目が均一でやわらかい、カットしやすいくプレート状の赤身肉。ニノウデに接する部分にあるスジ（バックストラップ）を取り除けば、残りのスジは食感も気にならない。

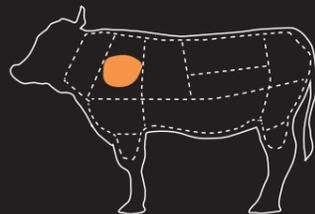
Chef's advice

稀少性を前面に押し出す商品に仕上げる

「ミスジは肩甲骨の下にある筋肉で、一頭の牛から少量しか摂れない稀少部位。赤身肉ですがサシが入りやすく、特に先端部分は霜降り状でやわらかく、風味も豊か。バラ肉に匹敵するコクがあって、焼肉やステーキ向きの肉です」。

その旨みを最大限に引き出す「ミスジステーキバーガー」は「ダイヤモンドカットで食べやすく仕上げつつ、“映え”も演出。中心部にある太いスジも気にならなくなり、よりやわらかく食べやすくなります」。

一方、「ホウレンソウビーフクリームコロッケ」は、まさに肉の食感と旨みが主役級のコロッケ。「肉をあえて包丁で粗めに叩くことで、端材をあますことなく使用でき、結果、食感が楽しく、付加価値を感じさせるメニューに仕上がっています」



肩の上部に位置し、特に先端部分は霜降りになりやすく、きめ細かくやわらかい。日本では焼肉などで食べられることが多い

ハウレンソウ ビーフクリームコロッケ

【材料】 20個分

U.S.ビーフトップブレッドマッスル	500g
ハウレンソウ	1束
玉ねぎ(みじん切り)	150g
バター	50g
小麦粉	50g
牛乳	500g
フライ用小麦粉	適宜
卵	2個
パン粉(好みのもの)	適宜
カクテルソース (ケチャップ70g、ウスターソース20g、 おろしにんにく5g、タバスコ2ふり、 山ワサビ(おろし) 8gを混ぜて塩、 胡椒で調えたもの)	適量
塩	適量
白胡椒	適量

肉の味わいが詰まった香ばしいコ
ロッケは箸が止まらないおいしさ。
ビールやハイボール、サワー類と
いった酒のつまみにもぴったりだ

【作り方】

- ① ハウレンソウを茹でてザルにあげ、冷水にさらし、みじん切りにする。
- ② フライパンに油をひいて熱し、トップブレッドマッスルの挽き肉(5~7mm)を入れる。塩、胡椒を振る。塊のまま動かさず片面を強火でしっかり焼く。裏返して、同様に動かさずに焼く。焼き色が付いたら、ほぐしながら水分がなくなるまで炒め、フライパンから取り出す。
- ③ フライパンに残った肉の脂で玉ねぎを中火で炒め、食感がやや残る程度になったらフライパンから取り出す。
- ④ 別の熱したフライパンにバターを入れて溶かし、小麦粉を加え、中火で焦がさないように練り上げる。途中、牛乳を数回に分けて加えながら伸ばす。とろみがつくまで煮詰め、塩、胡椒で味を調え、火を止める。
- ⑤ ④に①、②、③を入れ、弱火にかける。全体の水分を飛ばし、塩、白胡椒で味を調える。
- ⑥ ⑤をバットに移し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑦ ⑥を40gずつ軽く丸め、小麦粉をまぶし、卵にくぐらせ、パン粉をつけながら俵型に成形する。
- ⑧ ⑦を190℃の油でキツネ色になるまで(約1分~1分半)揚げ、取り出す。
- ⑨ ⑧を100℃のオーブンに5分ほど入れて加熱し、芯まで温める。※温めすぎると中身が出てくるので注意
- ⑩ ⑨を器に盛り、カクテルソースを添える。



Point
挽き肉を炒める際は、塊肉同様に最初は動かさず、しっかり焼き色を付けて水気をなくす



Point
コロッケのタネは冷蔵庫で冷やし固める前に流れない固さにすると成形しやすい

弾力ある歯応えと肉肉しい味わい。
挽き肉の魅力が堪能できる一品



ダイヤモンドカットだからこそその
やわらかさが笑顔を呼ぶ



ダイヤモンドカットに加え、ソテーした玉ねぎの効果もあって、やわらかさと食べ応えを実現。肉を半分にかットせず1枚のまま挟んでもよい

ミスジステーキバーガー

【材料】 1人前

U.S.ビーフトップブレッドマッスル(1cm厚)	1枚
トマト	100g
ガーリックパウダー	80g
玉ねぎA(みじん切り)	20g
玉ねぎB(スライス)	適量
パセリ(みじん切り)	40g
レタス	1枚
パンズ	1本
にんにくバター (バター 50gにおろしにんにく5gを加えて溶かしたもの)	適量
オリーブオイル	少々
塩	少々
胡椒	少々

【作り方】

- ① トップブレッドマッスルの表面は斜め(45度)に、裏面には肉のすじに対して真っ直ぐに切り込み(1cm間隔、肉を2mm程度残す深さ)を入れ、塩、胡椒を振る。
- ② トマトは1cm厚の輪切りにして、塩、胡椒、ミックスハーブ、ガーリックパウダー、オリーブオイルを振り、グリルに入れて中火で15分焼く。
- ③ 玉ねぎAをあめ色になるまで炒める。
- ④ 玉ねぎBを水にさらす。
- ⑤ フライパンにオリーブオイルを少量ひいてよく熱し、①を広げて置く。動かさずに片面を強火でしっかり焼いて裏返し、さっと加熱したらフライパンから取り出し、半分に切る。
- ⑥ トーストしたパンズの内側ににんにくバターを塗り、レタス、②、⑤、③、④を重ねて、パンズで挟む。



Point
ダイヤモンドカットにより、中央のスジが気にならなくなり、よりやわらかさが生じる。また、火の通りも早くなる



Point
ダイヤモンドカットをしているので肉が切れないように注意しつつ、香ばしく焼き上げる



Strip Loin

ストリップロイン(サーロイン)

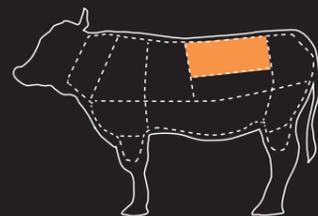


第13肋骨～第5腰椎にかけてのロースにバラ先が付いた部位。いわゆるサーロインにあたる。バックストラップを外して切り分けるだけでステーキに適するように調整されたステーキレディ規格肉もある。肉質は均一で柔らかく、ほどよくサシが入って肉色は明るい。ジューシーな赤身肉と脂がバランスよく、ステーキ以外の高級メニューにも使用される。

Chef's advice

ステーキ肉を手軽に味わえる リッチな一品に

「サーの称号をもつステーキの代名詞。細やかな肉質で、ほどよくサシが入ったやわらかい赤身に、融点が低くて風味のよいバラ肉の脂身が付いた、見た目も美しい部位です」。だからこそ「この形のまま調理したい」と宍倉シェフ。「サーロインカツバーガー」は、ステーキハウスで提供される極上ステーキ肉をそのまま「揚げる」という調理法によってサーロインの価値を一段と高める」一品。また、同部位を使ったもうひとつの定番・ローストビーフを、とろけるブリーとバターとともにリッチ感たっぷりに味わえるのが「ローストビーフとブリーのカスクルト」。「手軽なスタイルで脂身の持つ甘みと旨みを赤身とともに堪能でき、端肉まで有効に利用できる」メニューだ。



きめ細やかなサシが入つても赤身肉の風味も楽しめる部位で、ステーキをはじめとした高級メニューとして使われることが多い

迫力と味わい。牛肉を食べる楽しみを実現させた牛カツバーガー！



キャベツやトマトのおだやかな酸味で、ボリュームある牛カツも軽やかな食後感。切った時に見える肉色も食欲を増進させる

サーロインカツバーガー

【材料】3人前

U.S.ビーフストリップロイン (1cm厚)	3枚
キャベツ(みじん切り)	100g
サワークリーム	30g
オリーブオイル	3g
レモン汁	2g
小麦粉	適宜
卵	2個
パン粉	適宜
パンズ	3個
にんにく	1片
トマト(輪切り)	適量
岩塩	適量
塩	適量
胡椒	適量

【作り方】

- ① ストリップロインを1cm厚に切る。
- ② キャベツは30秒ほど茹で、流水に晒す。軽く絞ってペーパータオルなどで水気を取る。
- ③ ②にサワークリームと塩、胡椒をよく混ぜ合わせ、オリーブオイルとレモン汁を加えさらに混ぜる。
- ④ ①に小麦粉をまぶし、卵にくぐらせてパン粉を付ける。
- ⑤ フライパンに油を注ぎ(肉が浸る程度)、190～200℃に熱し、④を入れて、きつね色に揚がったら取り出し、油を切って3分ほど寝かせる。
- ⑥ ④の表面全体にレモンを軽く搾り、岩塩を振って3等分に切る。
- ⑦ トーストしたパンズの内側ににんにくとトマトをぬりつけて、③40gと⑥を重ねて軽く塩をふる。
- ⑧ パンズに③40gと⑤を重ねて置き、パンズで挟む。



肉を入れると油の温度が下がるので、強火にし、すぐに温度を上げる

ローストビーフとブリーのカスクルート



【材料】1人前

U.S.ビーフストリップロイン	70g
(赤身50g、脂身20g)	
ブリー	20g
バゲット	1本
ハニーマスタード (マスタード100g、ハチミツ100g、 レモン汁20gをよく混ぜたもの)	適量
バター	5g
塩	少々
胡椒	少々

ローストビーフは好みに仕上げてOK。ブリーのコク、ソースの甘み、バゲットの香ばしさがマッチし、赤ワインなどがよく合う

【作り方】

- ① ストリップロインでローストビーフを作る。
- ② ①を3等分に切り分け、全て薄切りにして広げる。表面に塩、胡椒を振り、赤身と脂身が均等になるよう混ぜ合わせる。
- ③ バゲットの内側にハニーマスタードを塗り、5mm厚3切れくらいに切り分けたブリー、②、バターを挟む。
- ④ 全体に霧吹きで水を吹きかけ、トースターでバゲットにこんがり焼き色がつくように焼く。



Point

ローストビーフは小さなブロックにすると手でスライスしやすい(スライサーが不要)

肉の旨み、甘みとブリーの酸味、コクが見事に調和した、気軽な贅沢メニュー



Outsaide Round

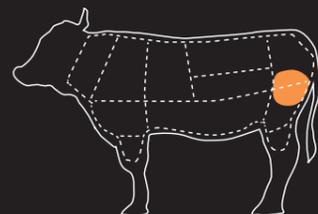
アウトサイドラウンド(フラット)

ボトムラウンド(ソトモモ)を分割してできるナカニク(ナカシキ)の部分。大きな赤身の筋肉塊で肉質はやや硬く、味はあっさりとしている。余剰な脂肪や薄皮、硬いスジなどを除いた肉塊は、スライスアイテムやローストビーフなどに適している。薄切りの重ねカツにすることで硬さを解消し、ビーフカツなどに使用することもできる。

Chef's advice

「硬い」のイメージを逆手に、驚きの味に

目を見張るほどボリュームな「!!!パティバーガー」は、「ありそうでなかったしっかり膨らませたハンバーガーを採用した、肉映え優先のハンバーガー。肉好きを唸らせること間違いなし」と宍倉シェフ。「アウトサイドラウンドは硬いイメージがある部分のため、パティにして使用し、かつ低温調理という工程によってよりやわらかく、おいしく提供することを考えました」。また、「ワイヤーフィンガーステーキ」は薄切り肉をさらに細切りにして揚げることで、同部位らしい食感や旨みを噛むほどに楽しめるメニューだ。「他の部位の切り落としなども転用できるレンビなので、ロスを減らすという点でも活用していただけたと思います」



モモの大きな筋肉塊。やや硬めの肉質なのでスライスしての活用がなされることが多いが、ローストビーフ(薄切り)などにしても美味



ワイヤーフィンガーステーキ

【材料】1人前

U.S.ビーフ アウトサイドラウンド	100g
小麦粉	200g
ケイジャンシーズニング	100g
ケチャップ	適量
マヨネーズ	適量

衣のサクッと牛肉のほのやわらかさ。そこに絡まるスパイスの香り。全てが絶妙に絡み合い、ハイボールやサワー類にぴったり

【作り方】

- ① アウトサイドラウンドの薄切りを重ねて、繊維に沿って包丁を入れ、細切りにする。
- ② 小麦粉とケイジャンシーズニングをよく混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を入れて全体に丁寧にまぶし、ザルなどにあげて余計な粉を振り落とす。
- ④ フライパンに油を注ぎ（2cmほど）、190～200℃に熱し、③を入れる。油の中でほぐしながら、カリッとした固さを感じられる程度に揚げたら、取り出して油を切る。
- ⑤ ④をボウルに入れて、塩、胡椒で味を調える。
- ⑥ ケチャップ、マヨネーズを添えて盛り付ける。



Point

肉を繊維に沿って切ることで揚げた際に縮むことを防げる

手で持てない大きさ!?! に詰まった弾力、味わい、香りで満足度抜群



低温調理で肉の旨みがしっかり閉じ込められ、噛むほどに笑みが浮かぶ。パンズはあえて薄めにするので肉の味が引き立つ

【材料】3人前

U.S.ビーフ アウトサイドラウンド (挽き肉)	500g
玉ねぎ (粗みじん)	150g
バター	10g
ナツメグ	適量
パン粉	40g
牛乳	100g
網脂	適量
小麦粉	適量
オリーブオイル	適量
トマト	50g
ガーリックパウダー	少々
パンズ	1個
にんにくバター (バター 50gにおろしにんにく5gを加えて溶かしたもの)	適量
マスタード	適量
粒マスタード	適量
チーズソース	適量
塩、胡椒	少々

!!! パティバーガー

【作り方】

- ① パン粉を牛乳と混ぜ合わせ、牛乳をしっかり吸わせておく。
- ② 玉ねぎをあめ色になるまでバターで炒める。
- ③ ボウルにアウトサイドラウンドを入れ、①、②、塩7g (全体の1%)、胡椒、ナツメグを加え、よく混ぜる。
- ④ ③を3等分して直径10cm程のセルクルに入れて成形し、網脂で包んで、高さ2cmくらいの俵型に形を整える。※セルクルがない場合、アルミホイルでリングを作る。
- ⑤ パットに小麦粉を入れる。網脂のつなぎ目を最初に、その後全体に粉をまぶす。
- ⑥ 熱したフライパンにオリーブオイルをひき、⑤の網脂のつなぎ目がある側から強火で焼く。焼き色がつけいたらひっくり返し、全体に焼き色がつくまで焼く。
- ⑦ ⑥をビニール袋に入れ、62℃の湯に1時間浸けて加熱する。
- ⑧ トマトを1.5cm厚の輪切りにして、塩、胡椒、ガーリックパウダーを振り、中火のフライパンでソテーする。
- ⑨ にんにくバターにマスタードを入れて混ぜる。
- ⑩ トーストしたパンズの内側に⑨を塗り、レタス、⑧、フライパンで再度軽く焼いた⑦、チーズソース、⑤、玉ねぎ (粗みじん) を重ね、パンズをのせる。崩れないようにスティックを刺す。

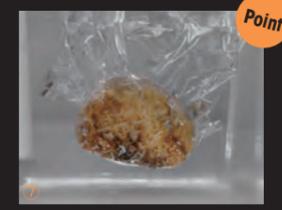


Point



網脂を引っ張りながら巻きつけるときれいに出来上がる

Point



低温調理にすることで肉と水分がなじみ、しっとりやわらかなハンバーグになる

スナック感覚で楽しむビーフは酒場で活躍すること間違いなし



Hangging Tender

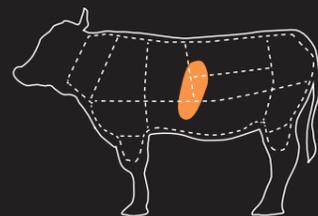
ハンギングテンダー(サガリ)

牛の第12～13肋骨間の背骨に近いところにある、17～18cmの楕円形の内臓肉。繊維は粗く、肉色もやや濃いですが、とてもやわらかい。肉の甘みや霜降り度はアウトサイドスカート(ハラミ)には劣るが、皮むきやトリミングの手間がかからず、作業性の高いアイテムでもある。

Chef's advice

やわらかさを活かすために重ねて使用

「サガリと呼ばれる内臓肉で、あまり動かないためとてもやわらかく、筋肉とは異なる風味や味わい深さがある赤身肉。同じ横隔膜であるハラミに比べ掃除が簡単で、歩留まりがよくコストパフォーマンスも高いのが特徴です。全体を覆う膜と中央の一本の太いスジ、脂を丁寧にとって使用します」。焼肉としても人気の部位で、タレの味で白飯と楽しむ『コリアンスタイルライスバーガー』は、「焼肉屋のすべてをひとつにまとめたようなメニュー」。また、この部位のやわらかさを活かし、肉を何枚も重ねて使う『デンバーステーキサンド』はボリューム感たっぷり。「サンドイッチなら肉のカットの大きさが関係ないので、いっそうロスが少なく済むメニューになります」



日本ではサガリとして、主に焼肉などで人気。調理する側から見ると、やわらかくトリミングの手間が比較的簡単な部位だ

噛むほどに肉の旨みが口中に広がる
肉好きのためのサンドイッチ



玉ねぎの甘みやにんにくの香りが濃い肉の味わいにアクセントを付け食べ飽きることがない。さらに肉を重ねてもおいしい

サガリステーキサンドイッチ

【材料】1人前

U.S.ビーフハンギングテンダー	150g
玉ねぎ(みじん切り)	15g
ピクルス(みじん切り)	15g
パセリ(みじん切り)	適量
BBQソース	25cc
食パン	2枚
にんにくバター (バター 50gにおろしにんにく5gを 加えて溶かしたもの)	適量
オリーブオイル	適量
塩	少々
胡椒	少々

【作り方】

- ハンギングテンダーの肉の繊維に対して直角になるように包丁を入れ、1.5cm厚になるようそのまま切り、塩、胡椒を振る。
- 熱したフライパンにオリーブオイルをひき、①を強火で焼く。しっかりと焼き色がついたら肉を裏返し、弱火にしてしばらく火を通し、ポウルに取る。
- ②に玉ねぎ、ピクルス、パセリ、BBQソースを加えてよく和える。
- トーストした食パン2枚の内側ににんにくバターを塗り、③を重ね(5~6枚程度)、食パンで挟む。
- ワックスペーパーで包み、ペーパーごと2等分する。



Point

肉の繊維に対して直角に包丁を入れ、そのまま1.5cm厚に切り分けることでやわらかな食感が生まれる

コリアンスタイル ライスバーガー

【材料】1人前

U.S.ビーフハンギングテンダー	70g
焼肉タレ(好みのもの)	20g
ライスバーガーパンズ	
白飯	180g(90g×2)
片栗粉	15g
ゴマ油	2g
コチュジャン	適量
サンチュ	1枚
ナムル4種 (もやし、ゼンマイ、 ほうれん草、人参)	適量
白菜キムチ	適量

【作り方】

- ハンギングテンダーの肉の繊維に対して直角になるように包丁を入れ、1.5cm厚のそぎ切りにする。
- ①を焼肉タレで揉み込み、15分ほどおく。
- ご飯に片栗粉を混ぜ合わせる。
- ③を2等分して直径10cm程のセルクルに詰め入れる(ライスのパンズを2枚作る)。※セルクルがない場合はアルミホイルでリングを作るとよい。
- 熱したフライパンにゴマ油をひき、④の片面(外側)に焼肉タレを塗って弱めの中火でこんがり焼く。セルクルを外してもう片面(内側)も軽く焼く。
- 別のフライパンを熱しオリーブオイルをひき、②を並べる。中火で30秒ほど焼いて火を止める。肉を裏返して余熱で30秒ほど火を通し、再度裏返してしばらくおき、フライパンから取り出す。
- パンズ2枚とも内側にコチュジャンを薄く塗る。パンズにサンチュを敷き、ナムル4種、⑥、焼肉タレ(分量外)、刻んだ白菜キムチの順で重ね、パンズで挟む。

肉と野菜、タレの甘みとキムチの辛味・酸味、ナムルの食感などそれぞれの個性が口の中で重なって、くおいしさに出合える



Point

肉の繊維に対して直角に包丁を入れ、そぎ切りにする



Point

肉にタレをしっかり揉み込みつつ、さらに15分くらい置くことで肉に味を馴染ませる

焼肉、ナムル、キムチ…
韓国の人気惣菜をライスバーガーで!



Good
BEEF
Hamburger
& Sandwich



旨さとこだわりを挟み込んだ逸品揃い

旨さの
秘密を
探る!

ビーフハンバーガー & ビーフサンドイッチの人気店

U.S.ビーフのおいしさを気軽に贅沢に楽しめるとして、ますます人気を集めているハンバーガーとビーフサンドイッチ。その人気を牽引する飲食店にパティに使用する部位や大きさ、火入れ加減、さらに口内での味の絡み合い具合……理想のおいしさと人気を実現させている、こだわりの数々を伺った。

※価格は取材時(2023年1月31日時点)のものです。

自由な発想で唯一無二のハンバーガーを

Builders

ビルダーズ

「スペシャルなバーガーで東京を盛り上げたい」と店主・町田泰彦さんが2018年に地元
に開業した。「ひと口目にインパクト、その
先に飽きないおいしさを」という理想を叶え
るために必要なのがU.S.ミートだ。パティに
使用するチャックアイロールドは、やわらかい
部分が多く旨みが濃い部位。ブロックで仕入
れ、これをハンドチョップ6、ミンサーでの
ミンチ4ほどの割合で合わせる。つなぎは塩
の添加による粘りのみ。前日に仕込んで落ち
着かせた、そのつなぎの加減が、分厚いなが
らほろっとほぐれるような食べやすさになる。
1.5cm角のハンドチョップは粗挽きというよ
りざく切り、塊肉に近く、噛み応えのある食感、
溢れ出る肉汁が赤身肉本来の旨みを堪能させ
る。レタスの量、トマトの厚み、パンズの堅
さなど緻密に計算されたバランスを、グリル
されたオニオンスライスのみと少量のフル
ーティな自家製BBQソースで調えるが、あく
までU.S.ビーフの味わいが主役。さらに「形
が崩れにくく旨みが溶け出しやすいU.S.ビー
フは、ソースや煮込み系にも活用してみたい」
と町田さん。今後もポップで楽しいハンバー
ガーの提供に期待大だ。



Data

◎東京都墨田区東駒形3-23-3 関根ビル1F
☎03-6325-7901
◎11:00~15:00(14:30LO)、17:00~21:30(21:00LO)
◎水 ◎30

上) あっさり控えめな甘さの「自家製ブラウニー パナライ ス添え」605円。中) 高校球児 だった町田さんに縁のあるイ ラストレーターが描いた壁絵 をはじめ、店内装飾はアメリ カンテイスト。下) 「ビジュア ルから食べ方まで自由なのが ハンバーガーの魅力」という店 主の町田泰彦さん



Buidersのこだわりパティ

使用部位	チョイスグレード/ チャックアイロールド
重さ	110g (1枚)
直径	11cm
味付け	塩のみ

脂の少ない部位のゴロツとしたチャックを、塩
によって生じる肉の粘りとミンチによって結着
させ、その食感はまだステーキ。パンズに
挟むことで肉が舌に直接触れないため、肉に
インパクトを持たせることを考えた



①焼く際に塩・胡椒で味を調える。②形を整
えながら、リクエストがなければミディアム〜
ミディアムウェルに焼き上げる。③鉄板で片
面に肉汁とパイナップルのすりおろしなどを
使ったソースをかけて仕上げる

噛みしめるほどに、ほとばしる肉汁。
これぞ肉という比類無き存在感

ダブルバーガー

1,738円

U.S.ミートのもつ赤身肉の旨みが最
大限に味わえる。見た目にもそそ
られるハンバーガー。ダブルパティと
もなればずっしりとした超満足感!



カリカリ、ほろり。絶妙な食感と余すことなく濃縮された旨みが絶品



パストラミサンド
(自家製手仕込み)
1,900円

スモーキーで濃厚な肉の味をバターオイルを塗って焼いたパンズが受け止める。「ドリンク&ハンドカットフレンチフライセット」+550円

Good
BEEF
Sandwich
02



THE GOOD VIBESの
こだわりビーフ

使用部位	チョイスグレード/ ショートプレート
重さ	50g (1枚)
長さ	約10cm
味付け	塩、スパイス8種

スモーク後も断面の薄いピンク色が美しい。ゆっくりと茹でることスモークの二段階を経て、牛バラ肉の脂と赤身それぞれの旨味が濃縮される。焼くことで燻製香はあっさり香ばしく、スパイスとともに五感を刺激する



①茹でた塊肉の皮目にコーンスターチを溶いた卵白を塗り、クミンやコリアンダーなど8種のブレンドスパイスをつけて肉を寝かせる。
②スモークまで終えたパストラミを注文後にスライスし、カリカリと焼き上げて使う

3年目を迎えるパストラミの発信拠点

THE GOOD VIBES

ザ・グッド・バイブス

歯応えがありつつ、ほろっとほどける極上の食感。舌の上で、最初に香ばしさとほどよい塩気、次に赤身と脂の旨みが一体となって口に広がり、余韻の長い味わい。そんなパストラミをポリューミーに重ねたサンドイッチは、同店の名物メニューのひとつ。

「パストラミという肉料理、これを最初に口にしたときの衝撃的な感動を、多くの人に届けたい」と駒ヶ嶺侑太さんは同店を開いた。

このパストラミは、U.S.ビーフのショートプレートでなければ作れないそうだ。まず4日間の塩漬にし、次に12時間ゆっくりと茹でることで、旨みを凝縮させながら塊肉の中までやわらかく火を通す。その後オリジナルブレンドのスパイスをつけて丸一日寝かせ、肉を引き締めた状態にして、ようやくスモークに。「重要なのは赤身とサシのバランス。他の肉は長時間茹でると崩れたり縮んだりしますが、U.S.ビーフなら形をきれいに残しつつ、ちょうどよく脂が流れ出て旨みを逃がしません」

180gもの牛バラ肉を使ったサンドイッチがずんなりと食べられ、脂っぽさやしつこさなど感じさせずただただ美味なのは、この手間とU.S.ビーフの肉質ならではの。



Data

⑤東京都港区海岸3-13-12 コンフォリア芝浦パウハウス1F
⑥03-6811-5639
⑦11:30~20:00 (19:30LO)
⑧無休 ⑨30席、テラス席4席(犬同伴可)

上) パストラミが2枚の「GV CURRY」1,400円は1日限定5食。ルーにもパティ肉の脂やコーラなど同店ならではの隠し味が駆使されている。中) メニューに合う世界のボトルビールは小800円、大1,000円。下) 店主の駒ヶ嶺侑太さん。スモークには桜チップと香ばしさを強調するガラメを使用



ほどける赤身ととろける脂身が奏でるこの上ないハーモニー

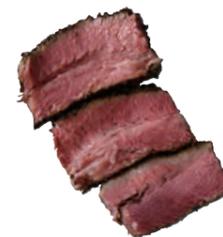
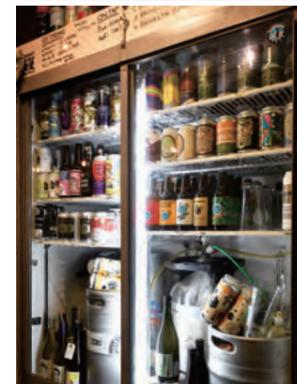
**NYスタイル
パストラミサンド**
Rサイズ(250g) 2,800円

見よ、これぞ本場のアメリカンサイズ。高く積み上げられたジューシーなパストラミはずっしりと重量感が◎。少量のマスタードとともに

Good
BEEF
Sandwich
03

ニューヨーカーのソウルフードを味わう

フリーマン食堂



フリーマン食堂の
こだわりビーフ

使用部位	ブライムグレード/ プリスケット
重さ	85g (1枚)
長さ	約8cm
味付け	塩、スパイス十数種

外側にはブラックペッパー、コリアンダーなどのスパイスがふんだんに。一週間以上の塩漬で中まで味が染みこむ。提供時は脂のある部分、ない部分を重ねバランスよく仕上げてあるので、そのままかぶりついてほしい



①建物4階までの煙突を有する薪スモーカー。その日の温度や湿度の状態が燻煙時間が変わり手間がかかるが風味は絶品。②肉の赤みと脂の白が見目麗しい。最初に丁寧なブッチャリング(成型)を行うことで火が均一に入る

N.Y. 出身のフリーマン夫妻が営む、同家の家庭料理がコンセプトの店。長年地元の週末BBQで振る舞ってきたパストラミサンドは、映える見た目、本場の味、満足感あるボリュームで人気の逸品。使用するのはブライムグレードのU.S.ビーフプリスケット。胸の筋肉が入り組んだ部位だが、そうした部位にいかにか手を加えおいしく食べるかがBBQの醍醐味で、パストラミという調理法のルーツだ。

成型した肉の塊は塩と十数種のスパイスのブライム液で7~9日間塩漬にした後、店主こだわりの特注スモーカーへ。炭と薪で香りと風味がグンとアップするスモーカーの中は一般的な燻製より高温で、肉の内部に赤い色を残しつつじんわり熱を入れるのが腕の見せどころだ。ほろほろの赤身となめらかな脂身の重なるパストラミサンドは、切り分けずそのまま頬張るのが正解。ひと口で肉のワイルドな香りと脂の甘みが口に充滿し、肉の旨みに心の底から旨い! の声が入り込む。「脂の入り方やしなやかでしっかりとした質感、この脂の甘みも赤身の食べ応えも、ブライムグレード以外ありえない」とフリーマン氏。これぞ一度食べたら忘れられないN.Y.の味だ。



Data

⑤東京都渋谷区西原2-27-4
⑥03-6317-7262
⑦12:00~15:00、18:00~22:00、土日祝12:00~22:00
⑧月 ⑨20

上)「スモークサバウ/ピアリサラダ」1,400円(ディナータイム)。N.Y.っ子が愛してやまないパン「ピアリー」は外はカリッと、中はモチモチ。中)生とボトルの米国ビールが揃う。オンタップは飲み切り入れ替えてハーフ900円～。下)生搾のN.Y.っ子、ジェレミー・フリーマンさん



香ばしいパティとパンズ、野菜たち。
多層な味わいが生み出す極上の旨さ

アボカドバーガー
1,683円

下側のパンズにバターとずっしりパティ、上側にマヨネーズとフレッシュ野菜とたっぷりアボカド。食材の相性を考えた並びは色彩も美しい

Good
BEEF
Hamburger
04



**CHANgES Burgerの
こだわりパティ**

使用部位	チョイスグレード/ チャックフラップ、 チャックアイログ
重さ	105g (1枚)
直径	12cm
味付け	塩のみ

食感の肉々しさを重視して、チョイスグレードの中でも“中の上”、プライムに近過ぎない部分を仕入れる。細やかかつ適度なサシの入った部位を遠赤外線効果で焼くことで、固くならず弾力のある仕上がりを実現



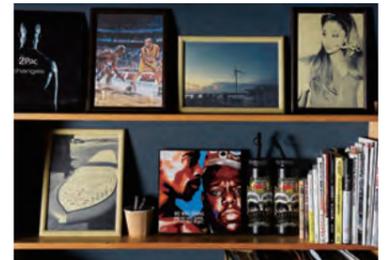
①はじめに片面を波形グリルへ。溶岩石の遠赤外線効果でふっくらと焼ける。②裏面は平らな鉄板に置いて焼き色を付ける。③最後はフタをして蒸し焼きに。中まで熱を通しつつ旨みを閉じ込め、弾力あるミディアムレアに

仕入れから焼きまでこだわり抜いた肉を

CHANgES Burger

チェンジイズ バーガー

店主・山本亨治さんが目指すのは「主役の肉が“半歩”前に出てなおバランスのいい味」。厨房に肉専用の作業スペースを確保し、毎朝チャックアイロールのチャックフラップ（ザブトン）とチャックアイログ（肩ロース芯）をハンドチョップする。チョイスグレードの中でもプライムに近過ぎない部分を仕入れ、サシは和牛の1/3程度が理想。脂があってやわらかい前者は旨みと食感を最大限に引き出す1cm角に、多少スジや筋膜のある後者はそれらを丁寧に取り除いて細かく刻む。形状に差を付け0.8%の塩で結着すれば成型後も崩れにくいという。これをまず遠赤外線効果のある溶岩石グリルでふっくらと焼く。裏返す際は鉄板に移して焼き色を付け、フタをして蒸しながらしっとりとしたミディアムレアに。肉の状態によって切り方、大きさ、焼き加減を調整し、旨みの濃度が常に同じになるよう心がけているそうだ。赤身肉の塊ながらジューシーなパティが他の具材よりも早く舌に届くよう、バターを塗ったパンズに直に載せるのもこだわりのひとつ。豪快にかぶりつけば、肉の香りも抜群。濃厚な旨みに、店主セレクトのcockあるビールを合わせたい。



Data

①東京都大田区山王2-1-8 山王アーバンライフ13 B1F
②03-5718-1078
③11:00~15:00(14:00LO)、17:00~22:00(21:00LO)
④月(祝日の場合は営業、翌火休) ⑤22席

上)「彩りサラダ」(2~3人前) 770円。オリジナルのドレッシングは酸味控えめのフレンチタイプ。中)店内は米ストリートカルチャー感を滲ませるカフェ空間。下) 建築業界から転身、ハンバーグ、ハンバーガー専門店のほか蕎麦・和食、焼肉屋でも肉を学んだという山本亨治さん

香り立ち、味染みわたる。
五感で肉を味わう至福のサンドイッチ



ステーキサンド
(Lサイズ) 2,000円

やわらかくジューシーで香り豊かな、これぞステーキの味わい。カットや焼き方へのこだわりが伝わる。チーズはチェダーかブルーを選べる

Good
BEEF
Sandwich
05

シェフの目利きが生きる
高コストパフォーマンスな肉料理

**Steak & Burger
Castle Rock**

キャッスルロック



Steak & Burger Castle Rockの
こだわりビーフ

使用部位	チョイスグレード/ ハンギングテンダー
重さ	180g (1枚)
直径	約12cm
味付け	塩、コショウ

安定的に安く提供できることを念頭に置きつつ、噛み切りやすく食べやすい部位をセレクト。高コストパフォーマンスの維持のためにスジ取りなどの手間を惜みず、塩・胡椒のみで焼き上げ肉本来の味を引き出す



①今では手に入らない溶岩石グリルは天板の角度によって火力を調整ができ、波形天板で余計な脂も落とせる。②溶岩石で焼き目を付けた肉をオープンで中まで火を入れる。③焼き加減は温度計を使って確認している

2008年開業から15年を迎えるグルメバーガーの先駆け店。他にステーキなども揃え、15歳で米コロラド州に留学したシェフのソウルが詰まった米国料理を提供している。

「アメリカ人のビーフを食べる習慣、ビーフにこだわる歴史のおかげで、U.S.ビーフはただ焼くだけでも香りがよく、旨いです。日本でも細分化された多様な部位を購入できるので、料理の幅も広がります」と穂積シェフ。

そんなシェフのステーキサンドにはハンギングテンダー（サガリ）を使用。ハラミと対になる横隔膜の下部で、細かなスジがあってもなおスツと噛みきれるやわらかさ。加工の手間が少なく歩留まりも良いため、安定した高コストパフォーマンスという点もサンドイッチに最適という。

肉はまず角度調整ができる溶岩石のグリルで加熱し、よけいな脂を落としした後、オーブンでメディアムレアに焼き上げる。温度計を挿して内部が55度程度が目安だ。酸味と甘みのあるバルサミコベースのソースは、肉汁と絡みさらに芳醇な味わいとなり、絶妙な焼き加減のバゲットが溢れ出る旨みを受け止める。日常で楽しめるごちそうサンドイッチだ。



Data

◎東京都新宿区新宿3-8-9 新宿Qビル2F
☎03-3356-6615
◎11:30~15:00、17:30~21:00、日祝11:30~15:00
◎月(月が祝日の場合は営業、翌火休) ◎18

上) 串打ちした細長い見た目にもインパクトのある「ヒレサイドステーキ」(200g) 1,100円。太いスジのみ軽く取るだけでヒレに劣らぬ味とやわらかさに。中) アメリカを感じさせる写真の飾られたシンプルな店内。下) アメリカで体験した本物のアメリカ料理を伝え続ける穂積シェフ



ステーキのような弾力としっとり感。
シンプルを極めた究極のハンバーガー

**モッツアレラ
チーズバーガー**
1,400円

肉本来の味をオレンジマスタードが引き出し、ギトギトした脂やソースを感じさせない軽やかなハンバーガー。奥はディナー限定の「ウェッジカットポテト1/2サイズ」450円

Good
BEEF
Hamburger
06

スティックさに唸る! 職人氣質の専門店

No.18

ナンバージュウハチ



No.18のこだわりパティ

使用部位	チョイスグレード/ チャックアイロール
重さ	130g (1枚)
長さ	10.5cm
味付け	なし

当日仕込みのパティは仕入れ時から提供まで一度も冷凍しない生肉のまま使用。チャックアイロールを丸ごと仕入れ、スジと脂を徹底的に取り除くため、他に類を見ない赤色のパティに。ツナギも塩もないピュアビーフだ



①パティはオーダーごとに鉄製フライパンで1枚ずつ焼く。パティに下味がないため塩・胡椒をやや強めに振る。②強火で焼き目がついたら裏返し、フタをして弱火で1分20秒ほど蒸し焼きに。通常はミディアム仕上げ

目指すは日本、世界を唸らせるハンバーガー。専門店として9年、店主・長谷川敬洋さんが突き詰めてきた味に多くの人が虜だ。

バンズとパティ、トマトにレタス。ソースはなく、オリジナルのオレンジマスタードとわずかなタルタルソースがバンズに塗られるのみ。「これ以上そぎ落とせないほどシンプルな構成を追求した」というハンバーガーは、ただ赤身肉のおいしさを伝えたい一心から、文字通りスティックな工程によって作られる。チャックアイロールを丸一本仕入れ、スジも脂も徹底的に取り除く。部位や肉の硬さごとにチョップやスライスを行うバラしから成型までは、毎日その日の分だけ。そして塩ひとつまみも使わないパティを一枚ずつ全力で圧着し、ゴロツとした塊感や弾力ある噛み応え、ステーキ肉のようなしっとり感を併せ持つ肉らしさをもたせる。「パティの力だけが頼り。だからU.S.ビーフが欠かせない」と長谷川さん。「赤身の旨みと脂の甘さ、穀物由来の香りのよさ。それらがキレある甘みのオレンジマスタードと一体化し“うちの味”の完成です」

これが、職人氣質から生まれる、満腹でももうひとつ食べたいくなるハンバーガーだ。



Data

⑤東京都豊島区東池袋2-57-2 コスモ東池袋105
☎03-6914-3718
Ⓜ11:00~15:00(LO)、18:00~20:00(LO)
⑥月夜、火 Ⓜ16

上) パティ2枚にチェダーチーズとモッツアレラチーズ2種のチーズでずっしり。「ダブルチーズバーガー」2,100円。中) 壁にはオーナー長谷川さんが酒場で知り合ったというイラストレーターのイラストの原画。下) ポリュウミーなバーガーを仕上げる店主の弟・長谷川雅浩さん

USMEFによる公式YouTubeで 「お店の魅力の全てを届けます」

俳優のさかいえりさんによるハンバーガーやサンドイッチの人気店をレポート。
U.S.ビーフの魅力をもっと多くの人に知ってもらいたいと、USMEFによる動画がYouTubeにアップされています。

アメリカンビーフ& アメリカンポーク 公式チャンネル



この冊子で紹介している「キャッスルロック」『CHANgES Burger』をはじめ、都内や近郊にあるU.S.ビーフを使用したグルメバーガー、ミートサンドイッチ店を紹介している番組。料理のおいしさはもちろん、店のこだわり、雰囲気などをさかいさんがレポートしています。



←こちらのQRコードを読み込むか「アメリカンビーフ&アメリカンポーク公式チャンネル」で検索してみてください

前ページで紹介した「No.18」の様子。池袋駅から少し歩く路地裏にある店内に着いて、これからの美味タイムへの期待に胸が膨らみます。メニューを見て、気になるものがいくつもある時は、スタッフの方に相談するのが一番(笑)。待つこと10分近く。その大きさにびっくり。素材と一緒に口に入れられるかな? もったいないので、袋に入れても潰さないようにバクリ



使った料理で、噛む楽しさを知った気もしますね」
さかいさんが気付いたのは味わいばかりではない。「インテリアにもこだわっていて、どこもおしゃれなんですよね。しかも路地裏に佇み探検しやすさのあるロケーションのお店が多くて、デートにもぴったり。カフェ巡りみたいにグルメバーガー巡りなんて絶対に楽しいです。と、味ばかりでなくそのお店の魅力の全てを伝えていきたいです」
さかいさんのガイドをきっかけに、皆さんも料理はもちろん、その旨さの決め手となっているU.S.ビーフの虜になってみませんか?

「焼き方、香り、付け合わせ... 店によってこだわり方が違い、あらためていろんなおいしさがあることを知りました」。USMEFによる、アメリカンビーフ使用のグルメバーガーやミートサンドイッチを紹介するYouTubeの番組のリポーター・さかいえりさんだ。「店主さんがよく言われるのが、口にした時の素材の調和。なのでレポートする時、きれいに食べるのはもちろんですが、なるべく全ての素材と一緒に口に含むようにしているんです。ただグルメバーガーは、ここ「No.18」さんのもの同様に大きなお店が多くて、少し大変です(笑)」
そして何軒もレポートを重ねるうちに気がついたのは「お肉のおいしさです。パンズ、野菜、ソースなどの味わいと調和しながらも、噛むほどにU.S.ビーフだからこそそのコクや香り、力強い味わいを感じられて。U.S.ビーフを

噛む楽しさを知った
U.S.ビーフのハンバーガー





Partially funded by the Beef Checkoff

