

# 塩焼肉 《40種の塩バイキング》

もうお気づきのお客さんもいると思いますが三階松の各卓テーブルには  
「たれの調味料」は一切置いていません。

「たれ」にたっぷりのニンニク入れて食べるのが好きなんだー  
※ちょっと待ってー！和牛の香りがニンニクに消されてしまいますよ！

「どろどろのもっと濃い「たれ」ないの？」  
※ちょっと待ってー！もうお肉を楽しむより「たれ」を楽しんでいますよ

何度もお伝えしていますが

**主役は「お肉」！たれは「脇役」！**



～40種の塩バイキング～  
あなたのお好みの塩は!!

「塩で食べて！」というなら塩の種類を増やそう！  
しょっぱさの強い塩・甘みを感じる塩・お肉をあっさり楽しむ塩・  
サシの多いお肉に合う塩・赤身に合う塩  
粒の大きな塩・細かな塩・サラサラな塩・しっとりとした塩…。  
今まで「焼肉＝たれ派」のお客さんも塩で食べる焼肉で  
お肉本来の旨さを再確認しています。

こんな声もらいました

「今まで塩で食べたことなかったんだけど、  
お肉ってこんなにも甘みが強いんだ！」

これが私の伝えたかった

「たれの砂糖の甘さではなく、**お肉本来の甘さです**」



～～人の味覚は当てにならない！？～～

さて、問題です。

人は五感で物事を判断しますよね？ではお肉を食べるとき、どこでおいしさを判断しますか？  
おいおい、何当たり前のことを聞いているんだ？ 味覚、舌に決まっているだろ！

実は・・・鼻、嗅覚です。

試しに鼻をつまみながらお肉を食べてみてください、そして10秒したらつまんだ鼻を取ってください。

分かりますか？ **この鼻から抜ける香り！これが黒毛和牛本来の香りです！**

# 焼肉にはやっぱり「たれ」でしょー！

## VS

# 「塩」は素材の良さを引く立てる！

### 《 あなたはどちら派！？ 》

## 私の家は精肉店です。

幼少期より祖父、父がお肉を切っている作業場へ行ってはおやつ代わりにお肉をもらいストーブで焼いて食べていました（笑）。

当たり前のように味付けは「塩」！

「肉の本当の旨味を味わいたいなら塩だぞ！」と教えられ育ってきました。肉の脂身の甘さがより引き立っていましたね。

大人になり名古屋の精肉店で働くようになると、いろいろなお肉を食べる機会が増えてきました。

US ビーフ、オーギービーフ、国産牛(乳牛)、交雑牛(愛知牛等)。

あれ？小さい頃食べていたお肉と味が違う！？

塩で食べていたお肉は脂の甘みが強く感じられたけど…。

そうです！このお肉は黒毛和牛ではありませんでした。

その話を上司にすると

US ビーフ等は

「たれ」につけて食べる肉、  
黒毛和牛は「塩」で食べる肉だと。

今一度、焼肉の常識疑ってみませんか？

当たり前のように浸けていた「たれ」  
「たれ」は素材の味をごまかします。  
安価な肉には「たれ」

「たれ」の味にごまかされない  
黒毛和牛の奥行きのある味わい

＝塩焼肉＝

三階松の焼肉の世界へご案内します。



昭和40年代 松下精肉店店先 祖母

### 知ってましたか？ 国産牛と和牛は違う！

当店のお肉(黒毛和牛)はココ

黒毛和牛は脂の溶け出す温度が低い  
だから滑らかでとろける食感に！

**黒毛和種** 脂が25度で溶け出すお肉！  
低いものは20度で溶けはじめます

松阪牛や神戸牛に代表される食肉専用の牛です。  
脂肪の融点が食肉牛の中で一番低く約25度で  
溶けはじめます。また、食肉牛の中で不飽和脂肪酸を  
含む割合も一番多い為、食べ過ぎない限り健康にも  
良い関係があると考えられます。とろけるお肉とはこれだ！

**和牛**

和牛は細かく分類すると  
「黒毛和種」「褐毛和種」  
「短角和種」「無角和種」の  
4品種がありますがシェアは  
「黒毛和種」が約9割

**国産牛**

**褐毛和種など** 和牛に分類されますが黒毛和種に  
比べると肉質が若干劣ります

**交雑牛(黒毛牛)** 交雑牛とは和牛と外国産牛とのかけ合わせ(雑種)で  
黒毛牛とも表示されます。スーパーで販売されている  
国産牛のほとんどが交雑牛とホルスタインになりますが  
**ホルスタイン(乳牛)** ホルスタインとはあまり表示されず国産牛と表示される  
事が多いようです。脂肪の融点は約30度

**外国産牛** → **US(アメリカ)ビーフ、オーギー(オーストラリア)ビーフなど**

# 焼肉にはやっぱり「たれ」でしょー！

## VS

# 「塩」は素材の良さを引く立てる！

### 《 あなたはどちら派！？ 》

## 私の家は精肉店です。

幼少期より祖父、父がお肉を切っている作業場へ行ってはおやつ代わりにお肉をもらいストーブで焼いて食べていました（笑）。

当たり前のように味付けは「塩」！

「肉の本当の旨味を味わいたいなら塩だぞ！」と教えられ育ってきました。肉の脂身の甘さがより引き立っていましたね。

大人になり名古屋の精肉店で働くようになると、いろいろなお肉を食べる機会が増えてきました。

US ビーフ、オーギービーフ、国産牛(乳牛)、交雑牛(愛知牛等)。

あれ？小さい頃食べていたお肉と味が違う！？

塩で食べていたお肉は脂の甘みが強く感じられたけど…。

そうです！このお肉は黒毛和牛ではありませんでした。

その話を上司にすると

US ビーフ等は

「たれ」につけて食べる肉、  
黒毛和牛は「塩」で食べる肉だと。

今一度、焼肉の常識疑ってみませんか？

当たり前のように浸けていた「たれ」  
「たれ」は素材の味をごまかします。  
安価な肉には「たれ」

「たれ」の味にごまかされない  
黒毛和牛の奥行きのある味わい

＝塩焼肉＝

三階松の焼肉の世界へご案内します。



昭和40年代 松下精肉店店先 祖母

### 知ってましたか？ 国産牛と和牛は違う！

当店のお肉(黒毛和牛)はココ

黒毛和牛は脂の溶け出す温度が低い  
だから滑らかでとろける食感に！

**黒毛和種** 脂が25度で溶け出すお肉！  
低いものは20度で溶けはじめます

松阪牛や神戸牛に代表される食肉専用の牛です。  
脂肪の融点が食肉牛の中で一番低く約25度で  
溶けはじめます。また、食肉牛の中で不飽和脂肪酸を  
含む割合も一番多い為、食べ過ぎない限り健康にも  
良い関係があると考えられます。とろけるお肉とはこれだ！

**和牛**

和牛は細かく分類すると  
「黒毛和種」「褐毛和種」  
「短角和種」「無角和種」の  
4品種がありますがシェアは  
「黒毛和種」が約9割

**国産牛**

**褐毛和種など** 和牛に分類されますが黒毛和種に  
比べると肉質が若干劣ります

**交雑牛(黒毛牛)** 交雑牛とは和牛と外国産牛とのかけ合わせ(雑種)で  
黒毛牛とも表示されます。スーパーで販売されている  
国産牛のほとんどが交雑牛とホルスタインになりますが  
**ホルスタイン(乳牛)** ホルスタインとはあまり表示されず国産牛と表示される  
事が多いようです。脂肪の融点は約30度

**外国産牛** → **US(アメリカ)ビーフ、オーギー(オーストラリア)ビーフなど**

# ～精肉店直営の焼肉店「三階松」から一言

～

肉屋としてお客さんに伝えれることとは

生産者さんが子牛の頃から手塩に掛けて育ててきた牛をお客さんにより美味しく食べてもらうのが、私たち肉屋としての役割。

お肉はただ切るだけではなく、部位ごとの特徴に合わせ厚切りにしたり、薄切りにしたり。

ここまではお店側でできること。

焼肉店は他の飲食店と大きな違いは、最終調理をお客さん自身ですること。焼き方も、火加減も、味付けもお客さん任せに・・・。

特に良質な黒毛和牛「みかわ牛」はお肉の甘みが強く、香りも良し！お肉の素材をより味わえるように、塩で食べてもらうのがおすすめ。つけダレもあるが、お肉の素材を邪魔しないようさっぱりした味わい。

直営店だからこそできる、牛1頭買い

1頭で買うからこそ、様々な希少部位が楽しめる！

一頭でわずかしか取れないから、品切れも多い。

でも**その日に出会えた部位の食べ比べ（肉屋の舟盛り）をぜひ楽しんで頂きたい！**

サシ多めの部位（味付けは塩）には、梅干しも相性良し！

梅干しもいろいろ種類があるが、ほんのり甘めの蜂蜜梅が一番合う。

スタッフが生産者さんの思い、お肉の魅力をどう伝えたらよいか、

試行錯誤し考えた**肉屋の舟盛り**説明。

それを真剣に聞いてくださるお客さん、  
三階松従業員一同より感謝します、『ありがとうございます。』  
一緒にお肉をもっと美味しくしましょうね。

お客さんがお肉を口に入れた時の笑顔  
ただ焼くだけの焼肉から、こだわりが伝わる焼肉へと変わる。  
たくさんある焼肉店の中から、三階松を選んでくださったことへの感謝。  
一つでも多くの「ありがとう」「笑顔」を貰うことが  
私たちスタッフの最高の喜びです。

～今まで食べてきた焼肉を思い出してください～

あなたは今お肉が焼けて口に入れようとしています。

「パクッ」

口に入れた瞬間、どんな味がしますか？

まず感じるのが「たれの味」ではないでしょうか

たれに入っている砂糖でお肉本来の甘みが消えています

～お肉本来の旨み、感じられますか？～

天ぷらに塩をかけて食べる

素材の良さを味わうためですよ

お肉に絶対的な自信があるからこそ

私たちも「塩で食べて」と言えるのです。

私も「たれ焼肉」は好きです(ご飯に合いますもん笑)

1度「塩焼肉」も楽しんでみませんか？

試す価値は十分ありますよ。

店主 松下和由

～なぜ焼肉に「たれ」をつけて食べるのか～

昔は冷凍技術がしっかりしておらず、腐敗の早いホルモン類は「味の濃いたれ」をつけて食べていた。

食肉牛の生産技術も今と比べれば劣り、肉の味をごまかす意味合いもあった(諸説あり)  
<「焼肉＝たれ」の風習もそこから来ていますね>

今日では肥料、生育環境等技術が上がり、よりおいしいお肉を提供できるようになりました。

昔みたいに肉を「たれ」でごまかさずとも良質なお肉を味わうことができます。

松阪、神戸、近江牛と比べても引けを取らない「みかわ牛」

塩で食べ、お肉本来の旨味をより味わってもらいたいと思い、様々な種類の40種の塩カウンターを用意しました。

あなた好みの「塩」探してみてはいかがですか？

# 希少部位とは・・・

カルビという部位は存在しない！？

—精肉店名称と焼肉屋名称—

精肉店では「カルビ」と呼ばれる部位は存在しません。

焼肉屋で呼ばれているカルビのことを精肉店では「バラ肉」と呼びます。

そう、焼きそばとかに入れる豚バラです、脂が多くおいしいですね

お魚でいうと、一番脂がのっているところ。

## 精肉店名称

ロース	<肩ロース・リブロース・サーロイン>
バラ (カルビ)	外バラ・ウチバラ・ウチハラミ・カ イノミ・ササミ・サンカク
モモ	外モモ・ウチモモ・しんしん・メガネ・ラ ンプ・イチボ・ネクタイ・かめのこ・友三 角

一昔前のタン、カルビ、ロース、ホルモンといった大雑把な部類。実はこんなにもたくさんの部位からできているんですよ！

様々な部位をよりおいしく！

部位ごとの違いを食べ方、焼き方で・・・

上質なお肉ほどサシは多く入ります。

一般的に赤身とされるモモでさえ部位によってはサーロイン級のサシになります。

一昔前は焼肉メニューに細分化がなく肉の部位に厳密な定義がありませんでした。

赤身っぽいのをロース、脂の多いのをカルビ等々。

当店は精肉店直営ですので、肉の細かな部位分けをし

【希少部位】としてお客さんに提供できます。

部位ごとの特徴を生かした「食べ方」「焼き方」「火加減」

でお肉をより楽しんでください。

三階松名物【肉屋の舟盛り】はその日おすすめの

希少部位の盛り合わせです。

肉本来の旨味を味わってもらうため、

40種の塩バイキングを用意しました。

素材の良さを引き立てる塩

お肉の真髓をお楽しみください。

## 肉屋の舟盛り

