

肉のグランプリメニューを広島で!

日常からすっかり解放されるヴァカンスに
欠かせないものといえば、ゴージャスなお肉!
そこで、とびきりの“絶品肉”体験を
日本各地から提案する“ビーフジャーニー”。
その第1回は、海外からのトラベラーにも大人気の広島。
爽快な瀬戸内の海風も心地よいこの街で
エレガントなアメリカン・ビーフを堪能しましょう。

写真=野子 真 構成=矢野詔次郎
photo by Shin Ebisu realization by Shojiro Yano

広島ワインとともに
味わいたい!

Beef Journey

meat lovers travel

ビーフジャーニー Vol.1 [広島編]

日本の“肉名人”に
会いに行く旅

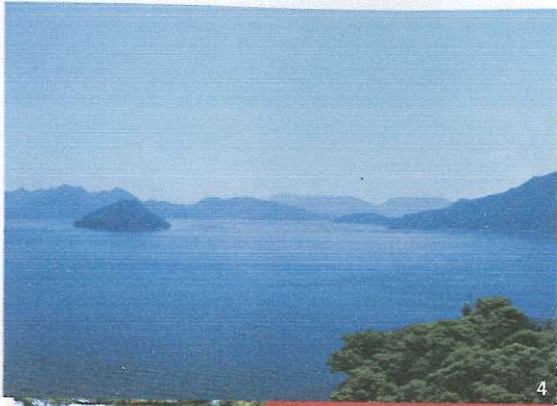
アメリカンビーフの菜園風 フォアグラ入りミートコロッケ添え

「第25回プリンスホテル料理コンクール」の西洋料理部門で優勝した、新横浜プリンスホテル 竹田卓シェフ考案による頂点の一品。旨みがたっぷりのって、肉本来の味わいがたまらないアメリカン・ビーフを、柚子胡椒とマスタードの2種の異なる風味で楽しめる。ステーキ&シーフード「ボストン」でも、コース(¥6,600~)のメインとしてオーダーできる。

Grand Prince Hotel Hiroshima

広島市南区元宇品町23-1
☎082-256-1111
www.princehotels.co.jp/hiroshima/
宿泊 1室¥28,750~





おなか、すいた～

1.目前に瀬戸内の青い海が広がる爽快なスパ。2.ソムリエたちの評価も高い話題の広島産、三次ワイン®TOMOに2ポトル¥8,250 3.中国料理部門でコンクールの1位に輝いた、アメリカン・ビーフのアスパラガス巻き 苺黒酢ソース。中国「李芳」にて、アラカルト(¥2,200～)の一皿としてオーダー可能。4.ダイニングから眺める大絶景。この贅沢な景色もどのごちそう。5.バスルームからの眺望も最高なラグジュアリールーム。6.宮島のアイドル、可愛い小鹿。7.広島名物もんじゅう。厳島神社参道にある「藤い屋葉寮」では、焼きたてを味わえる。8.朱の鳥居が荘厳な宮島。

アメリカンビーフは肉の味がいい!

「アメリカンビーフの特長は、和・洋・中、どんな料理にも合うこと。繊細な料理にこそ向いているんです」穀物飼育だから肉質はジュシー。赤身とサシのバランスが良く、肉本来の香りと旨みが凝縮。さらにアメリカから厳しい温度管理のもと冷蔵輸送されるため、その間にゆっくりと熟成が進み、味わいの深さはアメリカン・ビーフ特有のものとなる。広島名産、三次ワインとの相性も抜群のこの「絶品肉」。優雅にグラスを傾けながら、ぜひお試しを!



石田敏晴総料理長。

絶景を眺めながら絶品ビーフに舌鼓

全国各地で美食の最前線に立つシェフが腕を競い、数々の名作レシピを生み出してきた「プリンスホテル料理コンクール」。ただ今、グランドプリンスホテル広島では、その頂点に輝いたグランプリメニユーを提供中。瀬戸内の美しい海を眺めながら味わえば、その美味しさは格別だ。メインの食材には、食のプロたちの間で、最近注目が高まるアメリカン・ビーフを使用。いずれも贅沢感あふれる華麗な一皿に仕上がった。「とにかくアメリカン・ビーフは肉の味がいい」。そう語るのには、この道約30年の熟練、石田敏晴総料理長。今から20年ほど前にはいち早く熟成肉の扱いを叩きこまれた、まさに肉のスペシャリストだ。



この街に、この達人あり!

夏の京都で“ガッツリ肉”



これぞ肉の醍醐味! アメリカ産牛肉リブアイ300g ¥4,950



ハイアットリージェンシー 京都 総料理長 エティエンヌルターターさん

世界に冠たる肉食大国・南アフリカ出身のシェフは、とにかく肉への愛情が深く熱い。そんな彼が「クオリティが高い」と賞讃するのがアメリカン・ビーフ。オールデイダイニング「ザ・グリル」では、上質ビーフを薪のオープンで豪快に焼き上げるから、その旨さは唯一無二だ。「個人的にいちばん好きなのは、肉の旨みがストレートに感じられるリブアイ。肉好きなら絶対満足ですよ!」。サイドディッシュにもこだわり、定番のマッシュポテトなどのほか、旬を迎えた京野菜が供されることも。ディナーは京料理ではなく、ガッツリお肉——そんな選択をするゲストも多いそうだ。



京野菜との相性が素晴らしい

ザ・グリルで供される3種のアメリカン・ビーフ。「繊細ならテンダーロイン、肉好きにはリブアイ、シェアするならTボーンだね」



Hyatt Regency Kyoto

京都市東山区三十三間堂通り644・2 ☎ 075・541・1234 http://kyoto.regency.hyatt.jp/ 宿泊/1室¥24,000～

● 問い合わせ先/米国食肉輸出連合会 www.americanmeat.jp

