

美人食

ちかげの



北海道ブランド豚ハンバーグのお店 まつのはまもとさん

昼間は店長さんとして…そして夜にはピアニストに変身! 現在ススキノを中心に生バンドで演奏されているそうです。ぜひとも聴きに行きたいですね。オーナーの山田さんもバンドマンだったそうです。

北海道ブランド豚ハンバーグのお店 まつの ～昼はハンバーグ、夜はスープカレー専門店～

来年のオープン控えた札幌競馬場のすぐ向かいにある一軒家のお店。40年代や50年代のアメリカの古民家をイメージした店内にはROUTE66の時計やネオンライト、昔のジャズポスターがディスプレイされており、オーソドックスなブルースが流れています。オールレコードもズラリと並んでおり、音楽をやっていたオーナーのこだわりを感じるお店です。



▲スープカレー&ハンバーグセット1,200円

「まつの」としては 2013年11月16日にオープン

夜はスープカレーショップ「龍折TATSUKI」として営業しており、ランチのみ「まつの」としてこだわりのハンバーグを提供しています。元々は、「龍折 TATSUKI ススキノ店」でスープカレーのトッピングに手作りハンバーグを添えるつもりでしたが、あまりにもブランド豚が美味しいので、これだけを提供するハンバーグのお店を出そうと思ったのがきっかけ。オーナーが自ら惚れ込んだ3種類の北海道ブランド豚「厚田産望来豚」、「平取産黒豚」、「十勝産どろぶた」のハンバーグを用意しています。また、肉の旨みを楽しんでもらうためスパイスや調味料はもちろん、調理法なども工夫されているそうです。ススキノ本店はBARとしてハンバーグとビールなどのお酒を一緒に楽しむ人が多いとのこと。桑園店は広々としているので女性の団体客や家族連れなどに来てほしいとのこと。



▲デミグラスソースはオーナーの山田さんでなければ作れないこだわりの味だとか。

シングルハンバーグセット



3種類のハンバーグの内、好きなもの1つと、温泉たまご、じゃがいものポタージュ、お野菜アンチョビソース風が付き、ご飯は五穀米or白米、またはパンが選べます。今回私は、十勝産どろぶたにデミグラスソースで頂きました。温野菜もたくさん付くのでボリュームも満足。五穀米を選べるというのは女性に嬉しいですね。

ラッシー

左はチャイティーラッシー、真ん中はキャラメルラッシー、右はカシスラッシーです。チャイティーラッシーなんて初めての体験!これが意外とハマります。チャイティー独特の良い香りとラッシーの甘さがコラボレーション。ほっとひと息つきたいときに最高です。カシスはベリーの甘酸っぱさが程良く、キャラメルはデザート代わりに、甘い誘惑にどれを選ぼうか迷ってしまう種類の多さですよ。



トリプルバーグセット

【厚田産望来豚】クセがなく、ほんのり甘くさっぱりした脂身が特徴。赤身と脂身のバランスが良く、適度に霜降りが入っている柔らかいお肉です。脂身も含めお肉そのものの甘みが強く、とても美味しかったです。ジュワ〜と溢れる肉汁とともに良い香りも漂ってきました。

【平取産黒豚】肉の筋繊維が細かく、脂肪の溶ける温度が高いため口に入れても脂がべとつかず、脂肪部分にも十分な旨みがあるのが特徴です。肉らしい美味しさ、旨みと粘り、奥深い肉汁の風味が広がります。一番オーソドックスかも。

【十勝産どろぶた(放牧豚)】自然の中を自由に動き回り、オレイン酸を豊富に含むトングリや草の根を食べることで柔らかく、そして脂も味わい深い肉質に。体内の肉や脂肪に高い濃度で良質なオレイン酸、ビタミンB群、ビタミンE、抗酸化物質を蓄積していることから脚のついたオリーブオイルとも言われるそうです。

3種類ぜんぶ食べ比べできちゃうなんて、夢のような話、ぜひとも皆さんの口の中で実現させてください! これだけブランド豚100%のものを一気に食べられるところはないでしょうね。あー…もう1回食べたい!

～ちかげの美味しい話～

今日は美味しい道内のブランド豚がメインのハンバーグ。そこでお肉のエキスパートであるイクメン! 北一肉株式会社 取締役営業部長 田村健一さんにお話を伺いました。



千景:「田村さん自己紹介をお願いします。」

田村:「イクメン…って、肉屋で異常な肉好きのただの37歳のオッサンです(笑)。高校卒業から真っ直ぐこの業界に入り、肉屋歴19年です。」

千景:「今回は豚肉についてお伺いしたいのですが、女性にも良いことがあるのとか?」

田村:「さすが千景さん!よくご存知で!豚肉は牛や鶏と比べて約14倍のビタミンB1が含まれています。米やパン、砂糖などの糖質を酵素で分解し、エネルギーに換えて人は活動していますが、この働きを助けるのがビタミンB1です。ビタミンB1が不足すると、疲れやすくなるし、集中力がなくなるし、分解されない糖質は脂肪として蓄えられるので太りやすくなります。ビタミンB1はとり過ぎて困ることはありませんね。」

千景:「今回は、望来豚、平取黒豚、十勝どろぶたをご紹介しましたが北海道の豚肉は注目されているのとか?」

田村:「望来豚は海沿いの丘の上のすごく環境のいい養豚場で生産者が愛情を込めて作っています。生産者の方も、とても温厚な方で豚に対する純粋な思いには頭が下がりますよ。レベルの高い豚の中でも上位をさらに厳選し、高品質の中の高品質の豚に「望来豚」と名付けて世に送り出しています。旨いですよ、こいつは。十勝どろぶたは帯広の放牧豚ですね。品種はケンポロー。ケンブリッジ大学とエジンバラ大学の合作の品種で、とても効率がいいハイブリッド豚です。北海道のホエー豚は殆どがこの品種ですね。それを健康的に放牧しているので期待が高いです。世界に黒豚は数種類ありますが、日本で黒豚と称されるのは100%の血統のパークシャーだけ。それ以外はたとえ真っ黒でも黒豚とは呼べません。いわゆる古代種です。北海道には数名の純血パークシャー生産者がいらっしゃいますが、こいつが大変な豚でして、一般的な豚は最近では生後160日〜180日で出荷体重の110kg以上になるのですが、純血のパークシャーは240日はかかります。それでも100kgちょっと、時間と手間とお金がかかる豚なんです。しかし、肉質はバツグン! 繊維も細かく、肉の味、脂の味が別格です。厳密に品種を分類する理由がこれです。そりゃ高くなります。ちょっと前まで北海道の豚は単に土地を利用した大量生産がメインでしたが、豚は暑くて多湿な気候だと水を大量に飲み、食欲も減退します。これでは良い豚肉にはなりません。最近では比較的涼しく湿度の少ない北海道の気候を利用した本気の養豚農家も増えてきました。北海道は豚料理大国のドイツに似た気候です。ハム・ソーセージメーカーもドイツの技術を取り入れているところが多いですね。異国情緒あふれる北海道で養豚を盛り上げるのは日本にとってとても意味のある事だと思います。」

千景:「では最後に皆様メッセージをどうぞ!」

田村:「北海道の食料自給率は19.2%。十勝は100%です。とても道民だけでは食べきれません! (笑) 遠慮なく道産品を食べた北海道を盛り上げましょう!」

青山千景 Chikage Aoyama



14歳でCMデビューし、18歳からSTVラジオのパーソナリティを務める。2007年度ミスさっぽろを経て、現在はSTVラジオ火曜0:00〜「あきこちかげのアタックヤング」、TVH土曜18:30〜「旅コミ北海道」、HTB土曜9:50〜「イチオシプラス」に出演中。北海道フードマイスター、食育インストラクターとして専門学校や大学、会社の研修講師を務めており、幅広い分野で活躍中。

File.21 北海道ブランド豚ハンバーグのお店 まつの

shop info 00P

札幌市中央区北13条西17丁目(北向き)
TEL.011-769-0894
営業時間/11:30〜15:00
定休日/金曜日
駐車場有

