

美人才食

ちかげの

ステーキ&ワイン いしざき 石崎店長

「緊張しちゃうな〜」と言いながらも笑顔でカメラに応じてくれました。「他ではできないことをやろう」をモットーとしているだけあって、細部にまで行き渡るいしざきのこだわり…。いしざきとしての商品作りのこだわりは、お客様からの評価のみ。美味しいものを提供し、料理以外にも接客サービスやお店の雰囲気、全て満足してもらおうのが役目である。高いお金を払う以上の満足度でお店をあとにしてほしいと語って頂きました。石崎さんの優しい目の向こうにある熱さを感じましたよ。



えぞ但馬牛の焼きしゃぶ

江別の和牛生産農家と契約し恵まれた自然環境の中、肥育された幻の高級和牛「えぞ但馬牛」を使用している逸品。兵庫県の但馬牛の血統を受け継いだ幻の和牛と言われる。えぞ但馬牛は年間60頭程度しか出回らないんだとか…。生産農家と契約し、牛の肥育の段階から管理。その和牛を自らと殺場に持ち込み、と殺が終わってすぐの肉を加工場に運ぶ。時間をかけずに加工を終える独自の製法により、鮮度抜群なクセのない肉質に仕上げているんだそう。そんなえぞ但馬牛がスライスされ、贅沢にもサッと1〜2秒、鉄板で焼く「焼きしゃぶ」。うすらの卵黄が入ったつけだれで頂きます。トロ〜と舌の上で絡んだと思ったら、すーっと溶けてゆく感覚は、他では味わえないでしょうね。また少し焼くことで肉の上品な旨みをさらに感じます。焼きしゃぶ愛好者が増えつつあるのも頷けますね。

特選サーロインステーキ

三石や富良野など北海道各地から、その時によって良いモノを厳選して仕入れている。えぞ但馬牛と同じく、こだわりはその新鮮さ。牛肉は通常熟成させるがこちらは違う。予め予約し、と殺したての牛肉の中から鮮度の良い上質なものを仕入れている。



フランベし焼きあげ、美しく盛りつけられたステーキは、ポン酢醤油、ごまだれ、フランス産ゲランド塩の3種類のタレで頂きます。焼く前に見せてもらったお肉には沢山の霜降りが。しかし食べてみると、あの脂は何処へ?と思うほど軽くてアッサリしていました。お肉を食べた後とは思えないサッパリさ。これには本当に驚きました。道外のお客様に熟成していない肉なんて食べられないと怒られたことがあるそう。しかしひと口食べると、だまって最後まで完食したらしい。お肉ってこんな味なんだ!と感じること間違いなし!これこそ「いしざきワールド」ですね。



ローストビーフの炙りにぎり

鉄板焼きといえばガーリックライスが主流ですが、いしざき流のしめはローストビーフの炙りにぎりです。塊の状態で1度焼き、カットした後、さらに表面を炙り、にぎりで楽しませてくれる。その香ばしさと、サッとなくなっていく後味はしめにピッタリです。ステーキ同様に新鮮なお肉なので、脂っこさが残ることなく口の中がサッパリと締められます。いしざきのお肉だと毎日でも食べることができそうですよ。

これからのビジョン

今まで食べてきた中で何が1番美味しかった?と聞くと、ある人が「札幌にある「いしざき」が美味いんだ。あの味が忘れられない。」と答えてくれたんだとか。特別な日にいしざきを選んでくれる方々のため、より一層、記憶に残る「仕事」をしていきたい。あの時、いしざき行ったよねと会話に出てくるお店を目指しているそうです。私も、感謝の気持ちを込めて、両親を連れてきてあげたくなりました。

青コト景 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時〜「あきことちかげのアタックヤング」、TVH土曜18:30〜「旅コミ北海道」で出演中。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。

北海道札幌の名店中の名店、ステーキ&ワイン いしざき

初任給が出たら両親を連れて行きたい!何かの記念日に行ってみたい!こんな話になると、お肉で有名な「いしざき」の名前が出てきますよね。目の前の鉄板で焼いてくれるのを見ると、華やかなパフォーマンスのようで、ウットリ見とれてしまいました。

魚介について

一般的な鉄板焼きのコースは、最後の方にお肉が出てきますよね。すでにお腹いっぱい状態で、せっかくのこだわり抜いたステーキを食べてもらいたくないとの思いから、コースに魚介をあえて入れてないんだとか。単品で「沖繩産 車エビ」「野付湾産帆立貝焼き」「イカ焼き」「タラバ蟹焼き」「大型伊勢エビ焼き」「エソアワビ焼き」「ホッキ焼き」など種類は様々。挑戦してみたいものばかりです。



File.10 ステーキ&ワイン いしざき

札幌市中央区南4条西3丁目 ニュー北星ビル7F
TEL.011-222-0298
営業時間/17:00~0:00(L023:30)
定休日/日曜日



ちかげの
美味しい話



~お肉について~

ジュワッと肉汁を見るだけで、なんだか頬がゆるみませんか?実は牛肉に含まれる脂肪酸の、アラキドン酸から幸福感をもたらす物質「アナンダマイド」が生成されるのです。この成分はチョコレートにも含まれているのですが、血管の拡張や血栓を防止したり、脳をリラックスさせる効果があります。イライラなどの解消を手助けしてくれるのです。牛肉にはビタミンB群が豊富で、中でも「美容ビタミン」と呼ばれるビタミンB2は女性が喜ぶ効能ばかりなんです!脂肪の燃焼に欠かせないビタミンB2が不足すると、脂肪太りを招いてしまうことも。「適血ビタミン」と呼ばれるビタミンB12には、顔色をよくしたり髪の毛を艶やかにする作用があります。またお肉には、体脂肪燃焼成分カルニチンが含まれ、脳活性や体脂肪燃焼効果が高まるので、お肉を食べると太るという概念は捨てましょう!