

# 美人食

ちかげの

青山千景 Chikage Aoyama



14才でCMデビューし、18才よりSTVラジオパーソナリティを経験。2007年度ミスさっぽろを経て、2014年から札幌観光大使コンシェルジュとして観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30~TVh「旅コジ」として観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30~TVh「旅コジ」として観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30~TVh「旅コジ」として観光大使に任命される。

## 亜茶 総本店 岩本圭介店長

旭川出身のイケメン店長! このお店ができるまで、美瑛町でびえい和牛を使ったメニューを提供しているレストランで5年働き、今年から亜茶に勤務。「美瑛町から、オーナーに和牛も僕も取り寄せられました」とニコリ。(笑)こんな美味しいお肉がこの値段で大丈夫? と聞かれるのが自慢の1つ! 札幌市内でこの値段で食べることができるのはたぶんうちの店だけです! と素敵な笑顔で答えてくれました。5/11からはランチ営業もスタート。「西18丁目店」や「すすきの店」では味わえないびえい和牛の旨さを感じてほしいとお話してくれましたよ。



びえい和牛は他の和牛と比べて小ぶり。しかし肉の色は濃いめで、柔らかさと甘みが和牛最高峰と言われています。そんなお肉がかなりお手頃価格でいただけちゃいます! お店の雰囲気は高級感のある上質な大人の空間。個室もあるので家族、デート、接待、宴会など様々なシーンで使えます。

## 北海道最高峰の銘柄和牛「びえい和牛」を1頭買い肉卸売会社だからこそ、ココでしか味わえない旨い逸品!

8年続く「西18丁目店」と「すすきの店」に続くお店として2015年3月にオープン。常連客はもちろん、地元の人にも来てくれ、新規客もすぐにリピーターになるんだとか。「西18丁目店」自慢のホルモンは、こちらの「総本店」でも食べられます。「総本店」のオススメは、びえい和牛8種日替わり。稀少部位であるブリスケや本ミスジ、びえいの和牛特選ステーキなどが大人気。もちろん1頭買いしているので、ホルモンの種類も豊富です。和牛のホルモンはその日のうちに処理、冷凍することがないので脂がしつこくない美味しいお肉の味が十分に感じられます。その他、びえい和牛モモ(おおもも)はヘルシー思考の人にもオススメ! 女子必見です! ガッツリ食べたい人はロイン芯や三角バラを注文されてみては?



美瑛の和牛を知り尽くした店長に魅力を伺いました! 脂身は甘くあっさりしていて普通の和牛よりも柔らかいのが特徴。大雪山からのわき水も旨みが増す要因の1つであり、広い土地があるゆえにストレスフリーな肉牛に育つ。エサには旭川の男山醸造の酒粕を入れることで、より柔らかい肉質になっているそう。確かに料理でもお酒で煮込んだりするとお肉が柔らかくなりますもんね!

### びえい和牛の炙り握り 2貫で580円(税抜)



その日の極上な霜降り肉を握りに。この日はざぶとん(肩ロース)でした。お肉を炙っているから表面はとろりと溶けるのに中はしっかり肉らしさを感じます。厚切りなのでお肉の旨さがひきたち、絶品。上に添えられたユズの皮の香りがなんとも爽やかです。

### びえい和牛3種盛 1980円(税抜)

#### ロイン芯

A5サーロイン、ロイン3点(リブロイン、サーロイン、テンドーロイン通称ヒレ)、うちももの中で大部分を占めている。分厚いのにすぐ噛み切れてしまい、柔らかくて言葉が出ません。や〜うまい! 良い肉は、よく焼いても柔らかいのが特徴と言われています。まさにその通り。サツとでもガッツリ焼くも、どちらでも美味しくいただけます。自分好みの焼き方を探してみは?

#### マキ

A5リブロース、リブ芯という部位を「巻き付く」ように囲んでいるので「マキ」と呼ばれる。とても脂ののっている部位なので、店長はよく焼くことをオススメしてくれました! しっかり焼いても柔らかく脂身の旨さを感じられるようです。

#### ブリスケ

A5前バラ、前バラのブリスケにあるお肉で、あまり霜降りはなく赤身主体で味が上品。レアくらいの焼き加減で食べてもらいたい! 赤身なのにジューシーなのが魅力の1つ。食べ方は全てトリュフ塩かタレで。普通はこんな値段で食べられませんよ…。驚きです!



### 馬刺しの霜降り 1480円(税抜)



熊本の馬肉生産者から取り寄せた鮮度の良い馬肉を直接仕入れているのでリーズナブル。なんといっても見た目美しい! 赤身と脂の紅白が鮮やかです! コクと甘みのある自家製醤油は少しとろみがありました。シャキシャキした食感が楽しめる刻みニンニクとピリ辛のうま味噌でいただきます。舌に絡むこってりとした馬刺しは、やみつきになりますね。熊本から直送しているので新鮮かつ風味も良い! 赤身、霜降りと2種類ありますよ。

### ドリンク

ワイン(赤・白)やカヴァ、シャンパンなどボトルで頼むことも可能! 100分飲み放題にはビール、マッコリ、ハイボールも飲めて1280円(税抜)。



### ちかげの美味しい話

#### 〜馬肉(桜肉について)〜

馬と日本人の付き合いは2000年前の縄文時代にまでさかのぼりますが、朝鮮出兵時に食料が底をつき、軍馬を食したことが発端となり、帰国後も好んで馬刺しを食したことから領地・熊本から全国に広まったとされています。仕方なく食した馬肉が存外美味であり、その豊富な栄養価から滋養強壯剤としての役目も果たしたのでしょうか。低カロリーで高たんぱく、アミノ酸も20種類以上と豊富。馬肉は別名「桜肉(さくらにく)」とも呼ばれますが、この由来には諸説あります。馬刺し肉をカットして空気に触れた時にきれいなさくら色になるから、という説がひとつ。そして桜の咲く4月から5月にかけてが一番おいしいからという説。つまり夏の青草ばかりを食べた馬の肉は水っぽくてうまみがなく、逆に冬の干草や穀類をたくさん食べ、肥えて脂のついた肉は美味しい! ということです。また江戸時代の童謡「咲いた桜になぜ駒つなく」というところからきているという説もあります。



### File.37 炭火焼肉 亜茶 総本店

shop info 48P

中央区北1西20 クレオレジデンス20ビル1F  
TEL.011-621-1529  
営業時間/11:30~14:00、17:00~0:00  
定休日/年中無休

