

## 🐮 買う (その②)

# 上手なお肉の買い方を伺いました。

一般のスーパーでは、まだまだ見かけることの少ない Wagyu。ただ、お肉屋では質に違いはあれど、Wagyu は売っています。お肉屋で Wagyu を買う時の注意点などを、引続きデイビッドさんに伺いました。



お店に入ると、笑顔で迎えてくれるデイビッドさん。

### 1. 店員さんに聞いてみよう。

まずは、好みの Wagyu を購入するために、店員さんにおすすめの Wagyu の部位を聞いてみましょう。

**デイビッドさん**「ステーキでしたらフィレ、スコッチフィレ、サーロイン、ランプがおすすめです。中でも、一番人気なのはサーロインです。良い霜降りがあり、ステーキには最高でしょう」

### 2. 良いお肉を見分ける方法は？

陳列されているお肉の鮮度や良し悪しは、素人にとってなかなか見分けが付きません。しかし、せっかく買うのならおいしいお肉を購入したいですね。



鮮度の良い Wagyu は艶があります。

**デイビッドさん**「良いお肉を見分けるには、お肉の質感が大切です。艶のあるものが良い状態といえますので、切り身の表面をよくチェックしましょう」

### 3. お肉を選ぼう。

用途に適したお肉を選ぶことは、お肉の味を活かすうえで大切です。どんなレシピに、どんなタイプのお肉を使いたいかを店員に伝えましょう。



リクエストに応じてお肉をカットします。

**デイビッドさん**「私達はお肉のプロなので、どの部位をどのような切り方で、どのように使うと良いのかアドバイスできます。部位に合わせて、ステーキ用やミンチ、スライスなどお好みで提供できます」

### 4. 品質に関する証明証を見せてもらおう。

せっかく購入する Wagyu なので、失敗せずに購入しましょう。



パッケージに貼付されているマーキングスコアやラベルには細かな品質表示が明記されています。

**デイビッドさん**「良いお肉屋さんなら、Wagyu の品質が明記された、品質表示されているものを必ず持っています。購入する時、その点を確認するとよいと思います」

### 5. お会計

どのお肉にも値札が付いていませんが、それはどうしてでしょうか？

**デイビッドさん**「当店は、ショーケースに値札を置いて



ショーケースには衛生管理され、清潔に陳列された数々のお肉が並んでいます。

ていません。それは、衛生面のためです。値札に付着するホコリや肉片などは衛生的に良くありません。値段は、気軽に店員に聞いてください。もちろん当店は、会計明朗です」

### 6. 家庭での保存方法は？

買ったお肉をその日に使い切れなかった時の保存方法は、どのようにしたらいいでしょうか？

**デイビッドさん**「お肉から出る余分な水分で、お肉に酸味が出て、味が落ちます。一般的な保存方法は、その水分をふき取ってから冷蔵庫で保存するのが好ましいでしょう」



お肉の保存方法のポイントを説明するデイビッドさん。



**TORRE BUTCHERS**  
住所：41 - 43 Lake Street, Northbridge  
電話：08 9328 8317  
ウェブサイト：www.torre.com.au

Northbridge の中央に位置する、50 年以上もの家族代々続く、歴史あるお肉屋。店内奥でお肉の加工もしており、ショーケースには種類豊富な、新鮮なお肉が並ぶ。店頭販売だけでなく、スーパーなどにもお肉や加工品を卸している。