

## 🐮 食べる (その2)

# Wagyu焼肉店オーナーに聞きました。

家庭でWagyuを調理する時のお肉の取り扱い方から切るときのポイント、調味料の作り方からレシピまでを引き続き、廣澤さんに伺いました。

取材・撮影協力：和牛焼肉 炭屋 吟



## <切る> 焼肉用のお肉の切り方

家庭でお肉をおいしく切る、2通りの方法を紹介します。

### 【その① 食べ応えのある大きさの切り方】



①厚めに切ります。

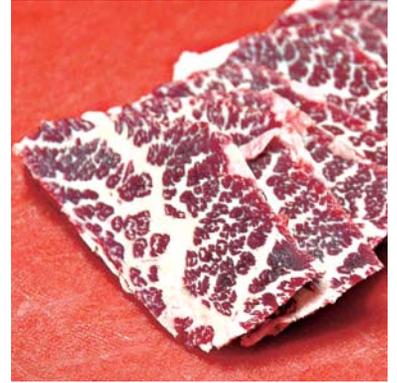


②切込みを入れて開きます。

### 【その② きれいに见せる切り方】



①ななめに切ります。



②断面がきれいに出来ます。



お肉に包丁を入れる廣澤さん。

### 【プロに聞く】

家庭では、お肉を切るとき、どのような包丁を使うといいですか？

廣澤さん「一般的に売られている包丁で充分です。高価なものでも、研ぐとよく切れますので。スジや余分な脂を取り除くときは、ペティナイフなどの小さなタイプのものが使いやすいでしょう」

### 【プロに聞く】

お肉を切るときや扱う時に気をつけることはありますか？

廣澤さん「Wagyuのお肉は、脂が多いため酸化しやすいです。切ったお肉を調理するまで時間が空く時は、しっかりとラップなどで密封してください。また、Wagyuの脂は人の体温で溶けてしまうほどですので、火の近くなどの高温になる場所に置くのは避けましょう。必要以上に触らないようにすることもポイントですね」



Wagyuの脂は繊細です。



## <調味料> 焼肉の時の強い味方

お肉をおいしく食べるための塩&コショウの仕方や簡単にできるタレ、そして焼肉だけでなく他の料理にも合う2種類のソースを紹介します。

### (その1) 塩&コショウ

#### 【仕方】

お肉を食べるなら、まずは知りたい塩&コショウの仕方をご紹介します。

- ①塩は、高い位置から振ると均等にかかります。
- ②コショウの場合は、指でつまんで、指でこするようにまぶします。

#### 【プロに聞く】

高い位置から振るのがポイントです。

廣澤さん「シンプルに食べたい人には塩&コショウがおすすめです。塩は、まるやかな海塩ですね。コショウはブラックペッパーの粒が細かいタイプがいいでしょう。焼肉の場合、粒が細かいコショウの方が香りがきつくないため、肉の風味を損ないません。ステーキの場合は、香りが強く出る荒挽きコショウの方がいいでしょう」

