

# 源氏和牛

名古屋・栄の久屋大通公園で九十一日に初開催される「あいちめし地域応援合戦」に、新城市の和牛農家「源氏肥育組合」が育てたA4ランク以上の黒毛和牛「源氏和牛」を使った料理が登場する。豊橋市の精肉店と名古屋市のフランス料理店などが手を携えて特別メニューを販売。生産数が限られ、知名度がまだ低い源氏和牛のおいしさをPRする。

(相沢紀衣)

源氏肥育組合は、地元よると、酒かすを食べたの鳳来寺山に平安時代の牛は肉の柔らかさが増す源氏に関する逸話が残る傾向があり、口溶けの良ことから名称を付けた。さが期待できるといふ。源氏和牛は、関谷醸造設 今回販売するのは、竹楽町の銘酒「蓬萊泉」樽に薄くスライスした四の酒かすを与えて育てた 十匹の源氏和牛を巻き付けた鳳来牛で、豊橋市の「鳥市」で炭火で焼いた料理と、「精肉店」がオリシナルブ 源氏和牛の骨を十二時間ランドとして命名した。煮出したビーフシチュー あいち産業科学技術総合 センター(名古屋市)にて、あっさりしたミネス

## 特別メニュー

トロースープもある。

に合わせた。

などを集めた「あいちめ

メニユーを考案したの 鳥市精肉店の柴田博隆し地域応援合戦」は、手羽先料理の人気を競うフランス料理店「レスト」から屋台に出さないほどの「手羽先サミット」と同K ヤマウチ」のオーナ クオリティー。価格はでーシエフ、山内賢一郎さ きるだけ安く抑えた。本 物(牛)も。他のブランド牛 物の味を感じて」と呼び 比べ、臭みのない上品 掛けている。値段はほほ なる香りにほれ込み、今年 原価で、ビーフシチュー から鳥市精肉店を通して と竹棒に巻き付けた源氏 源氏和牛を使い始めた。 和牛のセットは千円、ミル。

## あすから名古屋「あいちめし」参戦



竹棒に巻き付けた源氏和牛とビーフシチューのメニュー=レスト K ヤマウチ提供



源氏和牛の特別メニューを販売する山内賢一郎さんと柴田博隆さん=豊橋市東小田原町で