

# 「和牛」の価値を最大限に 活かすスライス方法

一般的なカット方法の他に、「和牛」の特長である繊細なやわらかさを活かすために、専用の機械を用いてスライスする方法があります。ここではそのスライスする際の注意点と、効果的な盛りつけ例をご紹介します。

## スライス、切り落としとは

一種の部位から大判の肉片を薄く切り出した物が「スライス」。細かく切り出した物や、異なる部位を併せて切り出した物を「切り落とし」と言い、用途や部位に応じて使い分けます。「スライス」はしゃぶしゃぶ、すき焼きに、「切り落とし」は煮物や炒め物に向き、用途は広く、特に「切り落とし」は短時間で旨味が煮出されるので、シチュー等を手早く作るのにも便利です。

## スライスの盛り付けポイント

### POINT



左右を折り込み



上下を巻き込むようにして置く

### 盛り付け例

すき焼き・しゃぶしゃぶ用



すき焼き・しゃぶしゃぶ用



## 切り落としの注意点

### スライサーへのセット(良い例)



赤身が多い肉塊と脂身が多い肉塊を交互にセットする、こうすると切り落した時に均一な仕上がりになる



上から見た所、特に最上部の手前側は「商品の顔」となるので、見栄えの良いものをセットする

### スライサーへのセット(悪い例)



赤身肉と脂肪の多い肉をそれぞれまとめてセットすると、赤身だけ、脂身だけの肉片ができ、商品化後の製品にバラつきが出てしまう



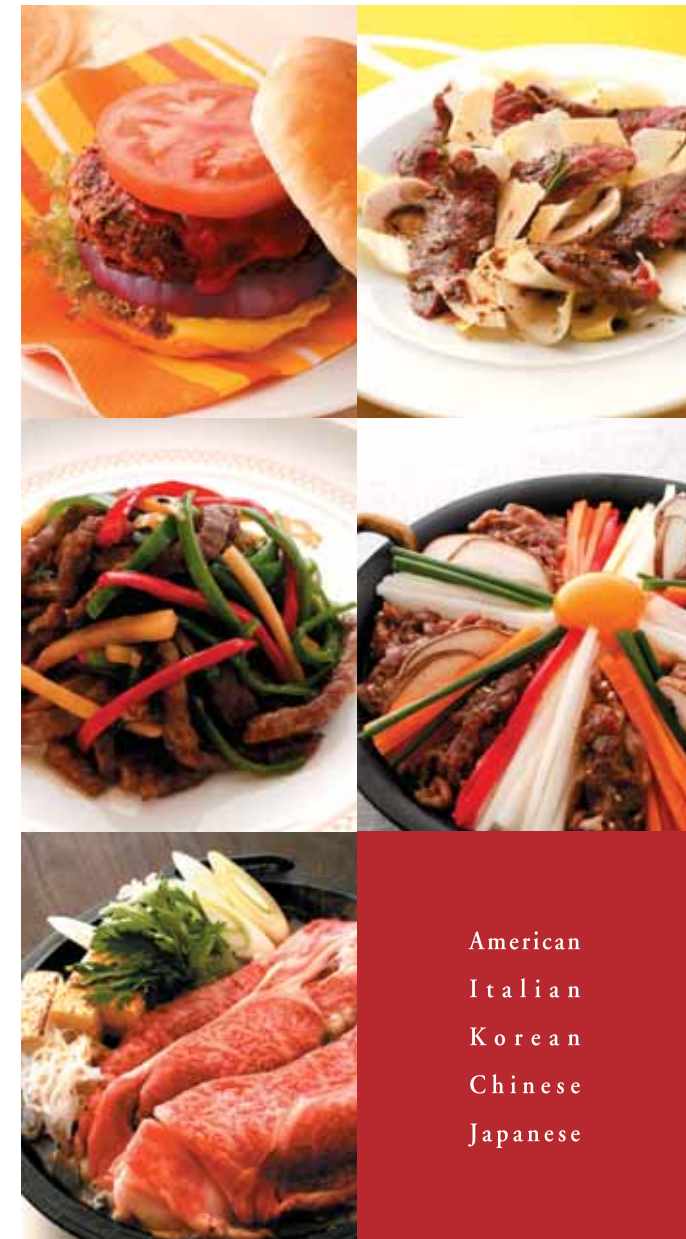
肉塊を詰め込みすぎたはいけない  
また、写真左上の肉塊は、刃に対して筋繊維が平行の向きに置かれている  
これでは食べた時の食感が悪い(硬い)

### 盛り付け例

煮込み用



### 商品化の幅を広げるスライサー(一例)



American  
Italian  
Korean  
Chinese  
Japanese

## 各国料理への展開例

■アメリカ料理 ■イタリア料理 ■韓国料理 ■中華 ■和食

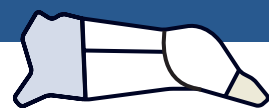
各国の代表的な料理に「和牛」を使用したレシピをご提案します。  
特に、これまで使われにくかった部位の活用を多彩に盛り込み、  
料理の可能性をさらに広げ、おいしさの新次元へと導きます。

★=特におすすめしたい部位

## ハンバーガー



### 推奨部位一例



◆3 ネック ◆6 ◆6 すね

### 材料

牛ひき肉	500g	紫玉ねぎ	1個
卵	L 1個	トマトケチャップ	適量
生パン粉	大さじ2~4	サラダ菜	4枚
牛乳	大さじ2	トマト	4枚
塩、コショウ	各少々	バンズ	4個
玉ねぎ	1/2個	バター	適量
ガーリックパウダー	大さじ1	サラダ油	適量

### 作り方

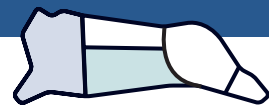
- 玉ねぎは粗みじんに、トマトと紫玉ねぎは1cmの厚切りにする。
- パン粉は牛乳に漬けて柔らかくしておく。
- フライパンに油を敷き、玉ねぎを中火で炒める。冷ます。
- ボウルに、牛ひき肉、③の玉ねぎ、ガーリックパウダー、②のパン粉、卵、塩、コショウを入れて混ぜ合わせる。
- 手に油を塗り、大きめのハンバーグを作る。たたきながら、空気を

- 抜くように成形する。
- フライパンに油を敷き、両面を中火で焼く。紫玉ねぎも両面焼いておく。
- バンズにバターを塗り、好みでマスタードをぬりサラダ菜、ハンバーグをのせる。トマト、紫玉ねぎ、トマトケチャップをかける。
- バンズの上部をのせる。

## BBQ



### 推奨部位一例



◆1 かたロース★ ◆10 うちばら★ ◆11 そとばら★

### 材料

牛肉	400g	トマトケチャップ	150cc
ズッキーニ	1本	玉ねぎ	中1個
紫玉ねぎ	1個	ブラウンシュガー	25cc
マッシュルーム	4個	A りんご酢	小さじ2
赤ピーマン	1/3個	サラダ油	大さじ1
レモン(またはライム)	適量	ウイスキー	大さじ1
		ニンニク	1片
		マスタード	小さじ1/2弱

### 作り方

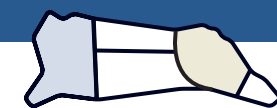
- 牛肉は5cmの角切りにする。
- ズッキーニは1cmの小口切りに、紫玉ねぎは1cm幅のくし切りにし、マッシュルームは土を落としておく。赤ピーマンは種とヘタを取り、紫玉ねぎと同じように切る。材料Aの玉ねぎ、にんにくはみじん切りにしておく。

- 材料Aでグリルソースを作る。鍋に油を敷き、弱火でニンニクと玉ねぎを炒める。玉ねぎが狐色になってきたら残りの材料が煮詰まるまで弱火で約10分煮る。
- 牛肉に③を絡めて冷蔵庫で30分置く。
- 金串に、牛肉と野菜を刺し、グリルでソースを塗りながら焼く。
- レモン(またはライム)を添える。

## ポット・ロースト



### 推奨部位一例



◆1 かたロース★ ◆14 らんいち

### 材料

牛塊肉	1kg	ニンニク	1片
じゃがいも	4個	チキンスープ	400cc
ベビーキャロット	80g	塩	大さじ1
セロリ	5本	コショウ	大さじ1
玉ねぎ	1個	サラダ油	大さじ3

### 作り方

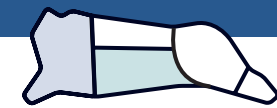
- 牛肉は半分に切り、塩、コショウをすり込む。
- じゃがいもは皮ごと8等分に切る、セロリは2cm幅に切り、玉ねぎは皮をむき、ジャガイモと同じ大きさに、ニンニクはみじん切りにしておく。
- 厚手の深鍋にサラダ油を入れ、中火にかける。牛肉の表面を強火で焼く。焼き色がついたら、野菜を入れる。

- 野菜の表面に火が通ったら、スープを注ぐ。水を200cc足して、沸騰するまで強火。アクを取ってふたをし、弱火で50分煮る。
  - 塩、コショウで味を整え、牛肉を取り出し、2cmの厚さに切る。器に野菜とともに盛る。
- ※好みでグレイビーソースをかける。

## チリ・コン・カルネ



### 推奨部位一例



◆1 かたロース★ ◆10 うちばら★ ◆11 そとばら★

### 材料

牛ひき肉	200g	ニンニク	2片
チオリソー・ソーセージ	200g	レッドキドニービーンズ	1缶(400g)
オリーブ油	大さじ2	トマト缶	2缶(800g)
玉ねぎ	大1個	チリ	50cc
「ベイリーフ	3枚	クミン	小さじ2
A スティックシナモン	1本	塩、コショウ	少々
L ハラペーニョ	2枚	おろしたチーズ	適量
赤ピーマン、黄ピーマン	各2個		

### 作り方

- 玉ねぎは粗みじん切り、ハラペーニョは縦に切り種を取り除いておく。ニンニクはみじん切りにする。
- 材料Aをガーゼで包みタコ糸で縛る。
- 鍋にオリーブ油を敷き、ひき肉を入れる。しっかりと火が通ったら、ニンニク、玉ねぎを加えて玉ねぎがキツネ色になるまで炒める。チリ、クミンを加える。キドニービーンズも加える。

- チーズ以外の残りの材料を加えて、弱火で2時間煮る。途中アクをこまめに取る。
- 器に盛りチーズをかける。クラッカーやパンにつけて食べる。