

長崎和牛

出島ばらいろ 取扱店舗

飲食店

焼肉 真	長崎市辻町7-23 他2店舗	095-846-3567
YAKINIKU-Rin	長崎市城山町5-18	095-862-0112
ASAKAZE	長崎市油屋町1-3-2F	095-829-0303
楽屋	長崎市油屋町1-4-2F	095-818-7115
銅座 呑	長崎市銅座町14-15-2F	095-829-3788
八州	長崎市本石灰町6-3-1F	095-824-4263
旬彩 ながや	長崎市万屋町4-13-3F	095-827-0077
ホテルニュー長崎/ハイドレンジャ	長崎市大黒町14-5	095-828-7226
Italian&Sweets Muggina	長崎市鍛冶屋町5-77	095-895-7647
焼き焼き鉄板 はまのや	長崎市万屋町5-33-1F	095-822-2244
room 5-33	長崎市万屋町5-33-1F	095-822-2244
meat sukky	長崎市新大工町1-12	095-822-9750
長崎鉄板 赤目	長崎市銅座町9-17	095-826-3777
居酒屋 Yan Yan	諫早市多良見町化屋781-12	0957-42-3829
池田屋	長崎市興善町1-1-1F	095-820-3751
酒趣庵	長崎市大黒町8-13-2F	095-823-2333
天ぶら居酒屋 朱々	長崎市大黒町10-2-2F	095-823-1218
ステーキハウスおかの	長崎市本石灰町6-8	095-824-3048

小売店

S東美/Sマート	長崎市浜町1-22(S東美本店)	095-826-0121
ダンクユー	長崎市滑石5-1-15	095-856-2105
肉のマルシン	長崎市新大工町1-12	095-826-7617
鬼岳牧場	長崎市築町1-18	095-827-2333

加工品取扱い店

(有)明治屋商店	長崎市上町2-7	0120-969-221
(株)AQUA	長崎市宿町3-16	095-832-0741

和牛の部位と美味しい食べ方

長崎県工業技術センターで、「出島ばらいろ」の呈味性について旨味センサーで測定したところ、同時に調べた和牛に比べ、旨味とコクがあるとの検査結果が出ました。サンがバランスよく入ったサーロインやバラ肉はもちろん、モモ肉もさっぱりとおいしくお召し上がりいただけます。

ロース
脂が少なく、さっぱりとした味わいと柔らかな食感は、ステーキ、しゃぶしゃぶ、すき焼きなど、いろいろ楽しめる万能部位。

サーロイン
柔らかな肉質、ジューシーな霜降りが特徴。ステーキ用の肉として有名です。

ヒレ
1頭の牛から、約3%しかとれない高級部位。脂肪の少ない上品な味は、ステーキ、ローストで。

バラ
赤身と脂肪が層となっているため、三枚肉とも呼ばれる部位。焼き肉や煮込み料理に。

モモ
脂肪が少ない赤身のお肉は、ヘルシーに食べられると近年注目される部位。すき焼き、しゃぶしゃぶ、煮込み料理など、どんな料理にも合います。

生産者の顔

interview
生産者インタビュー

畜産農家
森山 寿樹さん

牛は1日で1kg増量すると順調に育っている証拠。よく食べて充分寝て、ストレスなく育つことが重要です。そのため、24時間365日、健康状態や牛舎の気温などを徹底的に管理し、エサの食べ方、寝方などの細かい部分まで目を配ります。1頭1頭個体差があるのは当然で、性格も違う。もちろん顔も違いますよ。人間と同じで、牛同士の相性にも良い悪しがあります。ただ大きくするだけでなく、傷のないように育てるため、けんかをしないような部屋の区分けを考えるのも大事な作業のひとつです。

徹底した管理はもちろん子牛のうちから始まります。そうすることで順調に胃も育ってくれます。そのため体を大きくした時期、サシを入れたい時期と、成長段階に合わせたエサにもあまり抵抗がなく食べてくれるので、病気をしにくい体になってくれます。夏はバーベキュー、冬は鍋やしゃぶしゃぶと、楽しみ方もさまざま。普段から気軽に手に取ってほしいと思いますが、昔から、牛肉＝ステーキ＝ぜいたく品とされ、なかなか日々の食卓に使うことができないという人も多くいます。なかでも「出島ばらいろ」は希少価値が高く、特に高級なイメージになっているみたいです。なにか良いこと、うれしいことがあった時には、ぜひ牛肉でお祝いしてください。

