

BOUCHERIE

VOL. **2**

2016
Summer-Autumn

保存版

熟れた肉図鑑 VOL.2
霜降り塊肉

ハンバーグ
メンチカツ
送料込みセット
肉会セット
塊焼き
T ボースステーキ
L ボースステーキ
赤身 / 霜降り

...

格之進の POLICY

肉肉学会

うまいもん!まるごといちのせきの日

格之進の熟成肉について

『格之進 N』肉焼き講座 実績編

格之進を語る

一関と東京を食で繋ぐ。

お買い上げ (税別)
総額 10,000 円以上で

送料 無料



門崎熟成肉 **KAB**
Kanzaki Aging Beef

格之進
肉カタロ
グ

門崎熟成
Kanzaki Aging

Grillades et Charcuterie

Le Style Kakunoshin

美しいマーブリングと 食欲を誘うジューシーな肉汁 霜降り肉

お肉の旨み(肉汁)を逃さない

「水風船理論」でお肉を焼く

皆さん「水がたっぷり入った水風船を割らずに、中の水温を上げる」ことをイメージして下さい。水風船の一点だけを熱し続けるとその部分の膜が収縮し、破けて中の水が出てきてしまいますね。しかし、満遍なく表面全体を温めていくと、風船は割れずに中の水を滞留させながら、中の水温を上げることが出来ます。塊肉も同ような方法で焼くと、肉の旨味(肉汁)を逃さずに焼くことが出来るのです。詳しい焼き方については本誌 22~23Page をご覧ください。



代表取締役 千葉祐士

肉汁

熟成により独特な脂の甘みが愉しめる。それでいてしつこさが無い。

脂身

脂の融点が低いため、舌の上でとろけるような食感を味わえる。

美味しさ
の
実況中継



お肉がまるで口の中で溶けていくような感覚は、赤身には無い、霜降り肉ならではの感覚です。一噛みすると甘みのあるジューシーな肉汁が口いっぱいになり、それでいてしつこさが無い良質な脂の旨みを愉しむことが出来ます。



キャラメリーゼ

繊維の出入り口をしっかりと
蒸ぎ、肉汁を閉じ込める。

香り

格之進独自の熟成方法による、優しい甘い香りの余韻の長さが特徴。

霜降りといえばカルビやロースなどを思い浮かべるかと思いますが、格之進ではミスジをはじめとする前脚のお肉が私は好きです。格之進の場合は刺しが入っているお肉でも胃もたれしないので実家の還暦を迎えた母も喜んで食べています。刺しがしっかり入っていても脂に甘味がありますが、とくありません。脂が苦手な方でもあさびを添え、塩コショウのみで食べると熟成香、脂の香りを感じつつさっぱり食べることができます。

塩部 様 (女性)

食べ方

お肉の旨味を最大限に味わうには、やっぱり塩と胡椒で食べるのが一番です。塩は「鉄分・ミネラル」を多く含んだ「岩塩」。胡椒は「ブラックペッパー」がお肉料理との相性が良いです。粒の胡椒を直前に挽くことで香りが際立ちます。

もう一つ、おすすめの食べ方としてご紹介したいのが「わさび醤油」です。わさび醤油はお刺身だけでなく、焼いたお肉とも相性抜群で、わさびの辛さが熟成肉の旨みをより際立たせてくれます。

薬味



硫黄の香りがするヒマラヤ岩塩（ピンク色の岩塩です。）は焼いたお肉に振りかけると硫黄の香りが消え、甘さが増します。他には「ハワイアンシーソルト（オレンジ色の岩塩です。）」や、「トリュフ塩（黒色の岩塩です。）」がおすすめです。

マリナーズ

霜降り肉との相性バッチリ! 第2回目は、文豪「ヘミングウェイ」が愛したカクテル「Mojito（モヒート）」をご紹介いたします。モヒートとはラム酒（サトウキビのお酒）をベースにして、ミントを入れた清涼感たっぷりのカクテルです。今回は特別にスタンダードレシピと、ヘミングウェイが通ったとされる「ラ・ボデギータ・デルメティオ」のレシピをご紹介します。

「モヒート」スタンダードレシピ

- ・ホワイトラム 45cc
- ・ライムジュース 1/4 個
- ・ミント 茎ごと2本（大きめ）
- ・砂糖 2tsp
- ・ソーダ

作り方

1. グラスに砂糖とライムジュース、ミントを茎ごと入れ、軽くつぶします。
2. そこにラム酒を入れて全体が混ざり合うようにステアします。
3. グラスに氷を入れて、ソーダを注げば完成です。



「ラ・ボデギータ・デルメティオ」レシピ

- ・ハバナクラブ3年 40cc
- ・レモンジュース 20cc
- ・イエル・パブエナ（ミントのようなハーブ）
- 茎ごと多め
- ・ブラウンシュガー 2tsp
- ・アンゴスチュラビターズ 1dsh
- ・ソーダ



はじめて食べた!! / お客様の声

ある時から、サシの入ったお肉を食べるとなんだか翌日まで胃もたれして、ちょっと苦手なイメージがありました。でも、格之進の霜降り肉は違います! 熟成されているからなのか、お肉の脂がとても甘くて、そして軽いのです。焼く前のお肉は、熟成香特有のナッツのような香りがして、赤身よりロースの方が焼くとさらにそれが高まる気がします。口に含むと香りと相まって、ふわっと甘さを感じます。脂が軽いので、舌にイヤな脂の感覚が残ることもなく、ペロリと食べてしまえます。

照結 様 (女性)

格之進のPOLICY

格之進は世界で一番、お肉に真剣な会社でありたいと考えています。

「お肉に真剣」とは、どういうことか？

それは、牛に対して真剣に向き合うことだと、私たちは考えました。

まずは牛に向き合い、お肉に向き合い、そうしたことが格之進の熟成肉を高めたのだと思います。

お肉に真剣に向き合った結果、多くの気付きを得ることができました。

一番は、「新しい農業のあり方とはどういうことか？」ということでした。

「新しい農業のあり方」とは、お客様をどんどん巻き込んでいくことだと考えるようになったのです。

お客様に私たちのお肉のことをきちんとお話し、お召し上がりいただき、そして評価していただく。

私たちはお肉を通じて、お客様との繋がりを大切にしたいと考えています。

私たちはお肉に真剣に向き合い、「お肉のプロ」だと自負しております。

お肉のプロとしてお肉の美味しさを引き出すことを追求した結果、

格之進の熟成肉は更に美味しくなり、そして、塊焼きという調理法が生まれました。

私たちのベースにあるのは、お肉の本質に向き合う姿勢を大切にすることです。

格之進の熟成肉というのは、その姿勢によって生まれた美味しさのひとつだと考えています。

格之進にはもう一つの自信作があります。それがハンバーグです。

通常は端材を使用して作られることの多いハンバーグですが、

格之進のハンバーグは、お肉のプロがハンバーグのためだけに肉を選んで選んでいます。

生産者さまから「ぜひ格之進のハンバーグに、うちのお肉を使って欲しい。」

と言って頂けるような美味しいハンバーグを目指しました。

そして、そのお肉の美味しさを更に引き出してくれるのが塩麴で、すべて岩手産の素材でつくられています。

地域の生産者とともに「新しい農業のあり方」を模索した結果として、

格之進のハンバーグは熟成肉とともにおすすめしたい自信作の一つとなりました。

私たちは、お客様に消費を通じた未来への投資をお願いしたいと考えています。

みなさんをお願いしたいのは、消費を通じての農業や食を支えていくという意識を持つということです。

みなさんがどのような生産物を消費されるかで、未来は変わります。

そして私たちの努めは、そうしたみなさんの意識にお応えできるように取り組んでいくことだと考えております。

株式会社門崎

代表取締役 千葉 祐士

格之進スタッフ 一同



本、書きました。
皆様のおかげです。
ありがとうございます！



Coming Soon!!
9月上旬開業予定。

大地と、海のアミノ酸が生み出す、新たな味わいの領域。

2016年5月現在、岩手3店舗、東京4店舗を運営する株式会社門崎。そんな中、東京・六本木にて、新店舗がオープン致します。「肉屋格之進F」からほど近い六本木三丁目。約20坪の店舗の目の前に広がるのは、緑に囲まれた公園です。この“都会のオアシス”とも言える場所で、新たなお肉の味わいと、人と人とのつながりを生みだしていきます。新店舗のテーマは「海の幸と山の幸」。「山の幸・門崎熟成肉に海の幸・牡蠣やウニなどを合わせ、新たな味覚の領域を構築し、提案していきたい。」と代表千葉は語ります。そのきっかけとなったのは、とある牡蠣の生産者様との出会い。一関を本拠地とする格之進と同じように、地方で牡蠣に命を懸け向き合っている梅津様との出会いにより、お肉の新たな表現とともに、地方の生産物の素晴らしさを広める必要性を感じました。大都会・六本木にありながら緑に囲まれたこの場所を、「首都圏と地方を結ぶ場」としていくこと。そして、地方の生産物をより多くの方々に知って頂き、地方創成につなげていくこと。そんな、地方への思い



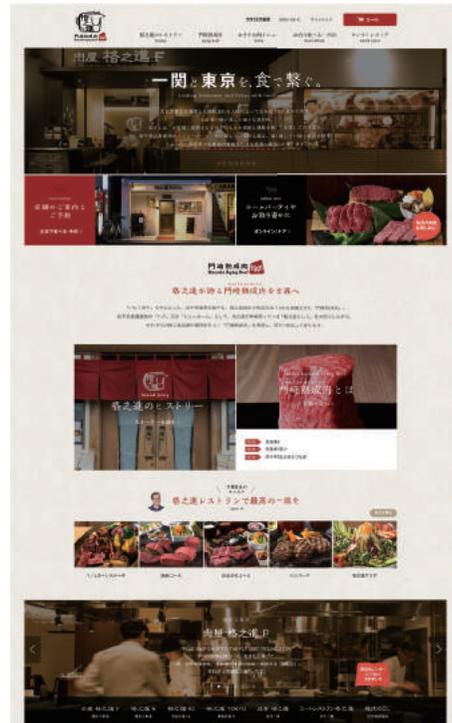
がこの店舗には詰まっています。格之進の門崎熟成肉と、思想家である生産者様の想いのこもった食材による新しい味わいを、ぜひご賞味ください。

格之進公式ウェブサイトを更新致しました!! <http://kakunosh.in>

いつも格之進を応援して頂き、本当にありがとうございます!
2016年1月15日、おかげさまで、格之進公式ウェブサイトを更新致しました。以前のウェブサイトからの変更点と致しまして大きく4点ございます。

- 1 まずは、見た目の印象。以前の白を基調としたシンプルなデザインから、お客様へしっかりとお肉やお店イメージが伝えられるように、**写真をふんだんに使用**した、ビジュアルメインのデザインに変更致しました。
- 2 ネットでの店舗予約をより簡単に行えるようになりました。店舗予約までの動線を整備したことで、各店舗ページからのご予約はもちろん、今回新しく出来たページ「おすすめ肉メニュー」から食べたいお料理を探して頂き、ご希望のお料理を取り扱っているお店をご予約することも可能となりました。
- 3 オンラインストアの商品数を大幅に増やしました。お客様に様々な用途で使って頂けるよう商品構成を見直し、門崎熟成肉のセット、ハンバーグ・メンチカツのセット等、セット商品のバリエーションを多数ご用意させて頂きました。さらに、このセット商品は、以前よりお客様よりご要望を頂いていた、送料込み・送料無料のお得なセットとなっております。
- 4 是非ご覧頂きたいのが「格之進の歴史」ページです。この格之進の歴史では、**Facebook、ブログ等で、格之進を応援して頂いているお客様をご紹介**させて頂いております。格之進というブランド・歴史は、お客様と共に作られております。

格之進は、これからも皆さまの心に寄り添えるよう、美味しいお肉を始め、様々なおもてなしをご提供して参ります。今後とも、どうぞ宜しくお願い申し上げます。



第6回肉肉学会

～フランスのバザス牛とボースーラメールに学ぶ会～

今回は特別に、フランスから牛肉生産者 フランソワ・パラヴィディーノ氏をお招きし、フランス・バザスの牛肉を通じて、「フランスと日本における牛肉の社会的ポジションや歴史の違い」を知り、グローバルな視点で「牛肉の食文化」を学びます。

フランス国内では「スペイン産 WAGYU」が、多く流通しており、WAGYUのWAが「和=日本」を意味するとは現地の人は知りません。

フランスでは、まず農業革命が起き、次に産業革命が充実したのちに、やっと牛肉が一般的に食べられるようになりました。それまで牛は、農耕用の家畜（輓獣／ばんじゅう）として活用されており、食用ではなかったのです。14世紀のパリの市場で消費された牛は、「500頭/週」ほどで少量でしたが、18世紀頃から、農業利用が牛から馬に入れ替わるのに相関して、牛肉の消費量は増えていったのです。

フランスにおける和牛の知名度、日本とフランスの牛肉文化の差が200年ほどしか無いことに参加者の皆様は驚きました。

私たちは、食文化との連動を促し、「より良い消費を通じて、生産者を支援するシステム」に寄与し、多様性のある豊かな食文化を、継続発展させることを目指しております。

そのために、私たちが普段消費している牛肉を、ただ単純に味わいだけを評価するのではなく、その牛肉の歴史や背景を知って「総合的に味わいを評価」することを、消費者に意識して頂くことが重要だと考えております。



バザス牛生産者
フランソワ・パラヴィディーノ氏

フランス・バザス地方の牛の生体・枝肉の流通を生業としているディレクター。屠場の運営も行なう。



エモントレーディング
石塚 奈帆美氏

食肉輸入業（バスク豚、ボースーラメール、シャラン鴨など）。フランス農事功労賞受賞。



フランス料理文化センター (FFCC)
親善大使 大沢 晴美氏

ラ・リスター世界優秀レストラン 1000 店 日本代表編集委員。



株式会社オフィス・オオサワ
代表 大澤 隆氏

フランス食文化研究家、ラ・リスター世界優秀レストラン 1000 店 日本代表編集委員。

{メニュー}

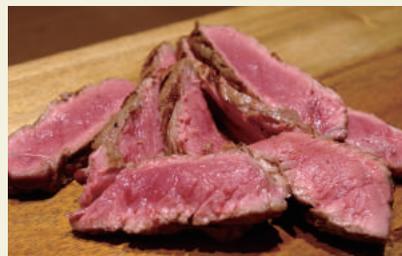
【前菜】

ボースーラメールのたたき、しゃぶしゃぶ

【サラダ】

【バザス牛のグリル】

(イチボ、サーロイン、パペット、骨付きリブロース)



{バザス牛について}

品種としては、ボースーラメールと同じだが、700年ほど前からバザス地方に伝わる、伝統的な草を食べて育てられる飼育文化。

{ボースーラメールについて}

完全に母乳で育てられている仔牛のことをいい、朝と夜、1日2回ミルクを飲む。
肥育期間は平均すると約4ヶ月、約150kgの個体になる。
母乳のみで育っているので、つるんとした真っ白な胃が特徴。
一時は、生産効率の観点から生産されなくなったが、フランソワ氏と石塚氏の協力で復活させることに成功した。

{参加者の感想}

フランソワ氏がレクチャーくださった「フランス式焼き方」も、小田シェフの「日本式」もどちらも良いと感じた。各部位の食味の感想。長時間かけて食事を楽しむ「フランス式メニュー」の組み立て方について。

薪で焼いて調理したバザス牛が気になる。赤身フランス牛を自分で、もっと焼いてみたい。

赤身でこんなに美味しい肉があるのかとびっくりした。火がしっかり通っているにも関わらず、柔らかさが維持できている。新しい肉の食感を発見した。





うまいもん! まるごと いちのせきの日

生産者と一関市と格之進の共催で行われる当イベント。

お肉、お米、野菜、果物、お酒などなど…

一関の豊かな食材が、テーブルを埋め尽くします!

生産者が直接、消費者の皆様へ自慢の特産品を紹介しながら、

一関の「うまいもん」を愉しんでもらいます。

このイベントを通じて生産者と仲良くなり、野菜を直送してもらうようになったお客様、一関の魅力に惹かれて現地へ何度も訪れてくださったお客様が何人もいらっしゃる催しなのです。

気付けばお客様同士で意気投合し、「一関をまるごと応援隊」が発足。地元民に負けぬ熱量を持って、「第二の故郷・一関」を応援してくれています。

美味しくて安心安全な食材を作ってくださいる生産者の皆様、素敵な地元をPRする一関市役所様、店舗を一関の「ショールーム」と考える格之進。

生産者、行政、商業者が一体となって、首都圏に一関の魅力をお届けする。

勝部修市長唱える「地産外消」の思想と、格之進の経営方針「一関と東京を食で繋ぐ」が重なります。

一人でも多くの人にファンになっていただき、一関に来てもらいたい。そんな想いでこのイベントは行われています。

—— 関まるごと応援隊の佐々木と申します。一関とご縁は、震災後、現地に何度か伺い、何か息の長い取り組みが何か出来ないかと思っていたときに、一関の勝部市長が提唱されている「近助」（沿岸部の近隣地域が元気になることで、沿岸部の復興が進むという考え）という概念に、非常に共感し、一関市の生産物を東京の消費者に紹介する「うまいもの会」が格之進さんであり、友人を多数誘って伺ったのが、もう4年前になります。一関には、珍しい野菜や、郷土料理、そして日本の誇る岩手南牛があります。市長さんのお話を伺いながら、手塩にかけた生産物を「うまいもの会」で頂くうちに、現地に行ってみたいという気になり、生産者さんを訪問する旅に、友人達と毎年一関を訪れるようになり、今では皆、一関の大ファンです。格之進の熟成肉は、和牛の霜降り神話を翻す程の肉の旨味にあふれています。長期熟成で、赤身のお肉は、ジューシーで柔らかく、アミノ酸たっぷり。食べても全く胃がもたれず、消化が良く、筋肉に栄養が行き渡る感じです。身体が喜んでいるのが分かります。尾籠な話ですが、翌日のお通じもばっちり。是非、一関の誇るお肉、召し上がって下さい。

一関まるごと応援隊 佐々木直美

店舗一覧



丑舎 格之進(一関川崎)

〒029-0202
岩手県一関市川崎町薄衣字法道地21-16
TEL:0191-48-4129



格之進 R(六本木7丁目)

〒106-0032
東京都港区六本木7-8-16
小河源ビル2F
TEL:03-6438-9629



ミートレストラン 格之進 (一関バイパス)

〒021-0063
岩手県一関市山目字大槻67-1
TEL:0191-48-5329



格之進 Rt(代々木八幡)

〒151-0063
東京都渋谷区富ヶ谷1-9-20
エスプランサ代々木M1F
TEL:03-6804-9629



焼肉のろし(陸前高田)

〒029-2206
岩手県陸前高田市米崎町松峰49-1
TEL:0192-47-5529



格之進 TOKYO(練馬桜台)

〒176-0002
東京都練馬区桜台1-8-3
第2伊藤ビル1F
TEL:03-3992-9629



肉屋 格之進F(六本木1丁目)

〒106-0032
東京都港区六本木1-4-5
アークヒルズサウスタワーB1F
TEL:03-3505-0298



格之進 Neuf(六本木7丁目)

〒106-0032
東京都港区六本木7-17-19
FLEG 六本木 Second 2F
TEL:03-6459-2235



ハンバーグ

私たちのお肉に対する情熱の詰まった格之進自慢のハンバーグです！ぜひ、お召し上がりください。



ハンバーグのために選ばれたお肉

一般的に販売されているハンバーグは、精肉商品（ステーキや焼肉等）や、すじ肉といった余った端肉を使用して挽肉にすることが多いのですが、格之進では、ハンバーグの為の原料選びを行っております。挽材に使用する部位の選定、赤身と脂身のバランス、肉の状態を見極め、味や品質の偏りが起きないように丁寧に生産しております。



厳選した国産牛肉と白金豚の「格之進黄金ブレンドレシピ」による奥深い味わい。

金格ハンバーグ

(国産牛+白金豚+塩麴)

商品番号 01-01 冷凍配送

400円 (税込432円)

- 内容量/150g ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

送料別



黒毛和牛100%ストレートの爽快なうまさとお肉の熟したコク。

黒格ハンバーグ

(黒毛和牛+塩麴)

商品番号 01-02 冷凍配送

800円 (税込864円)

- 内容量/150g ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

送料別



黒毛和牛と白金豚のハイクオリティブレンドのジューシーなまろみ。

白格ハンバーグ

(黒毛和牛+白金豚+塩麴)

商品番号 01-03 冷凍配送

600円 (税込648円)

- 内容量/150g ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

送料別

メンチカツ



格之進メンチカツ

(黒毛和牛+白金豚+塩麴)

商品番号 01-04 冷凍配送

300円 (税込324円)

●内容量/70g ●賞味期限/180日
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

黒毛和牛と白金豚が
仲良く混ざり合わさって
衣を纏いました。



塩麴

格之進のハンバーグとメンチカツの味の決め手となっているのは、格之進オリジナルの「純天然 オールいわての塩麴」です。格之進では、化学調味料は使用せず、岩手で生産された原料から天然の調味料である「塩麴」を作り出し、体に優しい商品づくりを、飲食店の品質基準で生産しております。



※「純天然 オールいわての塩麴」はミネラル豊富で刺激的な塩辛さのない、まろやかな味わいの三陸野田産の天然塩「のだ塩」。絶滅危惧種に指定されているクロメダカが田んぼに沢山生息している一関門崎地区で採れた「メダカ米」。酒用に開発された岩手オリジナルの麹菌「黎明平泉」を塩麴用に再開発したものを使用し作っております。

製造現場より

私たちは、生産者様が手間暇かけて大切に育てた食材の旨みが、最大限になるよう、一つ一つ心を込めてハンバーグとメンチカツを作っています。使用する牛や豚の個体差や、部位ごとの味の違いがありますが、私たちは安定した品質でお客様へご提供するため、自分たちの舌で味を確かめ、配合バランスを調整しながら製造することにより品質を保っています。また、お肉以外の素材として使用している牛乳やパン粉に関しても、製造工場へ行き製造過程を確認した上で使用しております。生産者様や私たちの食材に対するこだわりや、情熱のこもった格之進のハンバーグとメンチカツをぜひお召し上がり下さい。



Profile

食財課 課長 松橋孝幸
年齢：36歳
出身：青森県
入社8年。情熱とこだわりを持ってお肉と向き合う格之進の「肉職人」であり、やさしい3児のパパです。

格之進の送料

ハンバーグセット

格之進こだわりのハンバーグを1種類ごとにセットに致しました。



金格ハンバーグ

国産牛と白身豚を使用した合挽きのハンバーグです

5個セット

商品番号 01-05 冷凍配送 送料込み

2,700円 (税込2,916円)

- 内容量/150g×5個 ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

10個セット

商品番号 01-06 冷凍配送 送料込み

4,500円 (税込4,860円)

- 内容量/150g×10個 ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存



黒格ハンバーグ

黒毛和牛を100%使用した格之進こだわりのハンバーグです

5個セット

商品番号 01-07 冷凍配送 送料込み

4,500円 (税込4,860円)

- 内容量/150g×5個 ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

10個セット

商品番号 01-08 冷凍配送 送料込み

8,000円 (税込8,640円)

- 内容量/150g×10個 ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存



白格ハンバーグ

黒毛和牛と白身豚を使用した、合挽きのハンバーグです。

5個セット

商品番号 01-09 冷凍配送 送料込み

3,500円 (税込3,780円)

- 内容量/150g×5個 ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

10個セット

商品番号 01-10 冷凍配送 送料込み

6,200円 (税込6,696円)

- 内容量/150g×10個 ●賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存



3種の格之進ハンバーグセット

「金格」「白格」「黒格」ハンバーグが3種類入ったセットです。それぞれのハンバーグの違いを食べ比べながらお楽しみ頂けます。

6個セット(各種2個入り)

商品番号 01-11 冷凍配送 送料込み

4,100円 (税込4,428円)

- 内容量/3種 各2個ずつ (1個当たり150g)
- 賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

12個セット(各種4個入り)

商品番号 01-12 冷凍配送 送料込み

7,400円 (税込7,992円)

- 内容量/3種 各4個ずつ (1個当たり150g)
- 賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

「込みセット」

ハンバーグ&メンチカツセット

格之進こだわりの「ふんわり」と柔らかで、肉汁がたっぷり詰まったハンバーグと、「サクサク」の衣と、肉汁が「じゅわっ」と溢れ出るジューシーなメンチカツを1つのセットにいたしました



金格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

6個セット(各種3個入り)

商品番号 **01-13** 冷凍配送 **送料込み**

2,800円 (税込3,024円)

- 内容量/ハンバーグ:150g×3個、メンチカツ:70g×3個
- 賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

12個セット(各種6個入り)

商品番号 **01-14** 冷凍配送 **送料込み**

4,600円 (税込4,968円)

- 内容量/ハンバーグ:150g×6個、メンチカツ:70g×6個
- 賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

黒格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

6個セット(各種3個入り)

商品番号 **01-15** 冷凍配送 **送料込み**

3,800円 (税込4,104円)

- 内容量/ハンバーグ:150g×3個、メンチカツ:70g×3個
- 賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

12個セット(各種6個入り)

商品番号 **01-16** 冷凍配送 **送料込み**

6,800円 (税込7,344円)

- 内容量/ハンバーグ:150g×6個、メンチカツ:70g×6個
- 賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

白格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

6個セット(各種3個入り)

商品番号 **01-17** 冷凍配送 **送料込み**

3,300円 (税込3,564円)

- 内容量/ハンバーグ:150g×3個、メンチカツ:70g×3個
- 賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

12個セット(各種6個入り)

商品番号 **01-18** 冷凍配送 **送料込み**

5,700円 (税込6,156円)

- 内容量/ハンバーグ:150g×6個、メンチカツ:70g×6個
- 賞味期限/180日
- 保存方法/冷凍庫で保存

送料について

送料一覧

弊社から各地域に商品を発送する場合の通常送料です。

- ① お買上総額が10,000円(税別)以上で、送料無料となります。
※お届け先が複数箇所ある場合、送料無料になるのは1カ所のみです。
 - ② 「送料無料」商品に、他の商品を同梱することが出来ます。その場合は送料無料になります。
 - ③ 「送料込み」の記載がある商品は、商品代金に送料分として960円が含まれております。
送料が960円以上かかる地域に発送される場合、通常掛かる送料の金額から960円引いた金額を別途頂戴致します。
- | | |
|--|--------|
| 北海道 | 1,100円 |
| 東北/関東(青森/秋田/岩手/宮城/山形/福島/茨木/栃木/群馬/埼玉/千葉/神奈川/東京/山梨) | 960円 |
| 中部/関西(新潟/富山/石川/福井/長野/岐阜/愛知/静岡/三重/大阪/京都/滋賀/奈良/和歌山/兵庫) | 1,290円 |
| 四国/中国(香川/高知/愛媛/徳島/岡山/広島/山口/鳥取/島根) | 1,520円 |
| 九州(福岡/宮崎/長崎/熊本/佐賀/大分/鹿児島) | 1,620円 |
| 沖縄 | 2,376円 |

肉会セット

お祝い事やパーティーなど、皆で集まってお食事をされる際は勿論、ご贈答用としてもおすすめの門崎熟成肉のセット商品をご紹介します。



門崎熟成肉 塊焼&ステーキセット (赤身)

- ・塊肉(赤身): 約120g×2個
- ・特選モモステーキ: 150g×2枚

格之進こだわりの門崎熟成肉のステーキと、門崎熟成肉の塊肉を1つのセットに致しました。本商品は赤身肉のみのセットです。熟成によって凝縮されたお肉本来の旨みを味わいたい方や、脂身があまり得意でないといった方にもおすすめです。塊のお肉をそのまま焼く「塊焼」は迫力満点で、「門崎熟成肉」の旨みを最大限に味わうことができ、お祝い事やパーティーなどで盛り上がること間違いなしです。 ※本商品は2〜3名でお召し上がり頂くのに適しております。

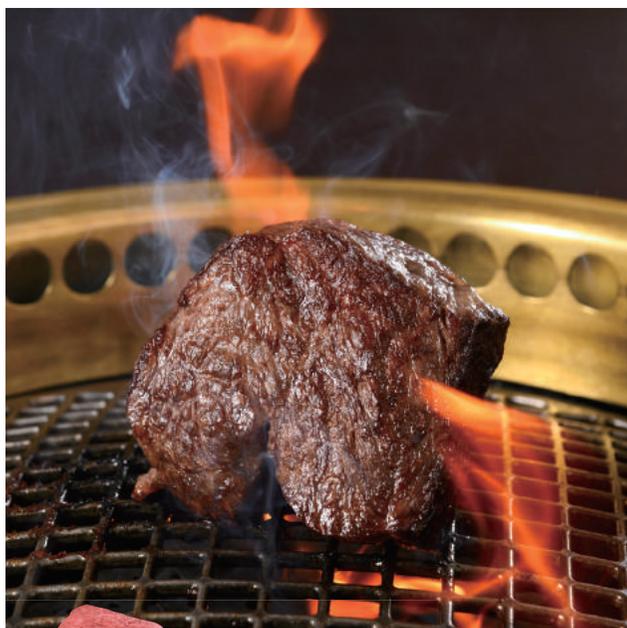
商品番号 02-17 冷凍配送

12,000円(税込12,960円)

送料
無料

- 内容量/塊肉:120g×2個,上赤身ステーキ:150g×2枚
- 賞味期限/30日 ●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



門崎熟成肉 塊焼&ステーキセット (霜降り)

- ・塊肉(霜降り): 約120g×2個
- ・特選ロースステーキ: 100g×2枚

格之進こだわりの門崎熟成肉のステーキと、門崎熟成肉の塊肉を1つのセットに致しました。本商品は霜降り肉のみのセットです。熟成肉独特の甘みのあるジューシな肉汁を味わいたい方におすすめです。塊のお肉をそのまま焼く「塊焼」は迫力満点で、「門崎熟成肉」の旨みを最大限に味わうことができ、お祝い事やパーティなどで盛り上がること間違いなしです。※本商品は2〜3名でお召し上がり頂くのに適しております。

商品番号 02-18 冷凍配送

送料
無料

12,000円(税込12,960円)

- 内容量 / 塊肉:120g×2個,ロースステーキ:100g×2枚
- ※ ロースステーキはハーフカットです。
- 賞味期限 / 30日 ● 保存方法 / 冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



門崎熟成肉 塊焼&焼肉セット (赤身&霜降り)

- ・塊肉(約120g×2個)
- ・焼肉モモ(250g)・焼肉カルビ(250g)

格之進こだわりの門崎熟成肉のカルビ・モモと、門崎熟成肉の塊肉を1つのセットに致しました。本商品は赤身肉と霜降り肉の両方をお楽しみ頂けるセットです。熟成によって凝縮されたお肉本来の旨みを味わえる赤身肉。熟成肉独特の甘みのあるジューシな肉汁を味わえる霜降り肉。塊のお肉をそのまま焼く「塊焼」は迫力満点で、「門崎熟成肉」の旨みを最大限に味わうことができ、お祝い事やパーティなどで盛り上がること間違いなしです。※本商品は5〜6名でお召し上がり頂くのに適しております。

商品番号 02-19 冷凍配送

送料
無料

12,000円(税込12,960円)

- 内容量 / 塊肉:120g×2個,焼肉(赤身):250g,焼肉(霜降り):250g
- 賞味期限 / 30日 ● 保存方法 / 冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



熟れた果実が美味しいように
熟れたお肉もまた然り。

門崎熟成肉 Kanzaki Aging Beef



「門崎熟成肉 =Kanzaki Aging Beef」は、格之進の肉職人が
厳選した牛を、処理後、4週間ほど枝肉の状態（枝肉とは、肉の繊維が粗く、脂肪の少ない部位のこと）で熟成を行い、
分割後さらに2週間ほど真空状態で追熟を施した
株式会社門崎のブランド肉として特別にそう呼んでいます。
熟成によりタンパク質の分解が起こりアミノ酸等の旨味成分に
変質する事により、柔らかく旨味の強い牛肉になります。
私達が手塩にかけて作り上げた情熱の証「門崎熟成肉」を通じ、
皆様を笑顔に出来たら幸いです。

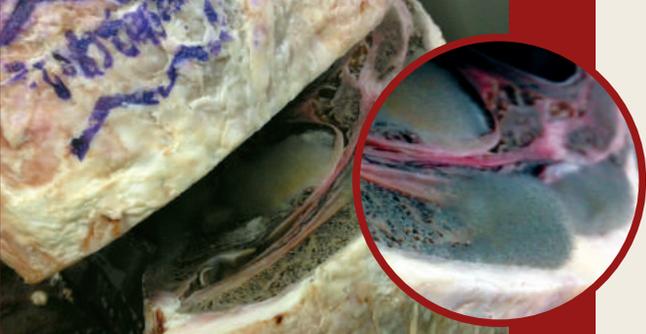
格之進の熟成肉について

格之進は2002年から熟成に向き合っています。
なぜ、格之進は熟成にこだわるのでしょうか？

それは、お肉が本来持っているおいしさを
引き出すことができるからです！

		歩留まり		
		A	B	C
光色、 脂肪交雑、 キメ	5	A5	B5	C5
	4	A4	B4	C4
	3	A3	B3	C3
	2	A2	B2	C2
	1	A1	B1	C1

A5は美味しさの基準ではありません。ですから高い等級の牛肉が良い熟成状態になるとは限りません。格之進では、良い状態の熟成肉とするために、あえて4等級や3等級のメス牛を中心に枝肉を選び、骨付きの状態で「枯らし熟成」させています。そうすることで、お肉に最もストレスが少ない状態で熟成を進めることができるのです。



この白い徴(かび)が生えていることが、枝肉が良い熟成状態にある証拠です。そうするためには、良い細菌が繁殖している環境づくりと熟成に向く枝肉選びが大切です。

「追加熟成」で、お店ごとの個性を発揮



良い熟成状態となった枝肉は部位ごとに切り分けられ、お店で追加熟成させます。格之進ではお店毎に熟成方法を変えています。詳しくは格之進のホームページでチェックしてみてください！



枝肉の選び方、枯らし熟成の方法、部位ごとにカットの方法、お店での追加熟成の方法、焼き方など、一気通貫でお肉への思いを表現することで、美味しいお肉をお客様にお届けすることができるのです。

新しくなった格之進のホームページでも「熟成肉」について随時更新中！

熟成肉編



枯らし熟成について
日本古来の肉の熟成方法

熟成肉編



格之進の熟成肉の作り方
熟成のメカニズムとは

熟成肉編



格之進の熟成肉誕生の秘話
試行錯誤を重ね、生まれた現在の手法

熟成肉編



格之進の熟成肉との向き合い方
私たちは、2002年から熟成肉に取り組んでいます。

塊焼き

格之進 R の人気メニュー『塊焼』をご自宅でお召し上がり頂けます。
ご自宅でも出来る「塊焼きの美味しい焼き方」をお付け致します。

塊焼 2個セット(赤身&霜降り) 送料別

- ・赤身塊肉 (120g × 1個)
- ・霜降り塊肉 (120g × 1個)

商品番号 02-05 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

- 内容量/2種 各1個ずつ (1個当たり120g)
- 賞味期限/30日 ● 保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き

赤身肉は脂身が少なく、
熟成により凝縮されたお肉本来の旨み。
霜降り肉は口に入れた時のとろけるような
口当たりと、上質な脂の旨み。
1つのセットで2つの肉質を味わう事が出来る、
ギフトにおすすめなセットです。



※イメージは赤身肉の写真です。



塊焼 2個セット(赤身) 送料別

・赤身塊肉 (120g × 2個)

商品番号 02-01 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

●内容量/120g×2個 ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



塊焼 3個セット(赤身) 送料 無料

・赤身塊肉 (120g × 3個)

商品番号 02-02 冷凍配送

10,000円 (税込10,800円)

●内容量/120g×3個 ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き

赤身の部位であるランイチ、シンタマ、ウチモモ、ウデのうち、ご注文頂いた時点で熟成状態が一番良い部位をお届け致します。脂身が少なく、熟成により凝縮されたお肉本来の旨みを是非お召し上がり下さい。

塊焼 2個セット(霜降り) 送料別

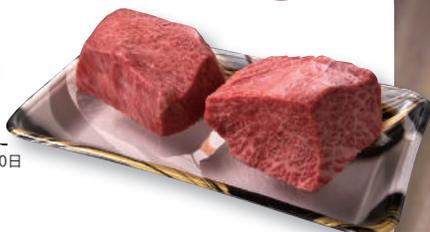
・霜降り塊肉 (120g × 2個)

商品番号 02-03 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

●内容量/120g×2個 ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き



塊焼 3個セット(霜降り) 送料 無料

・霜降り塊肉 (120g × 3個)

商品番号 02-04 冷凍配送

10,000円 (税込10,800円)

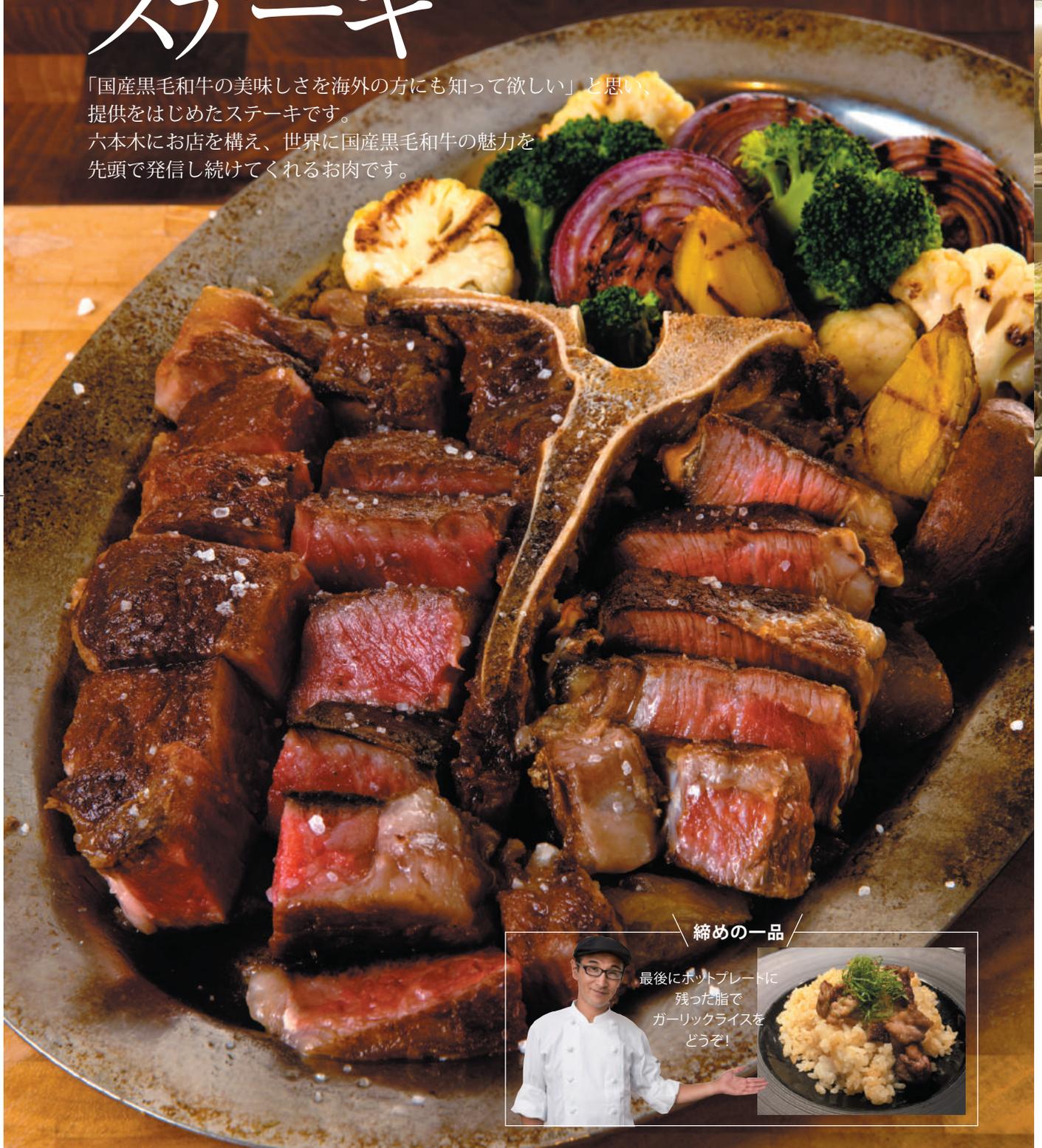
●内容量/120g×3個 ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

塊焼き調理方法付き

霜降りの部位であるカタロース、カタバラ、ロース、バラのうち、ご注文頂いた時点で熟成状態が一番良い部位をお届け致します。口に入れた時のとろけるような口当たりと、上質な脂の旨みを是非お召し上がり下さい。

Tボーン・Lボーン ステーキ

「国産黒毛和牛の美味しさを海外の方にも知って欲しい」と思い、
提供をはじめたステーキです。
六本木にお店を構え、世界に国産黒毛和牛の魅力
先頭で発信し続けてくれるお肉です。



締めの一品



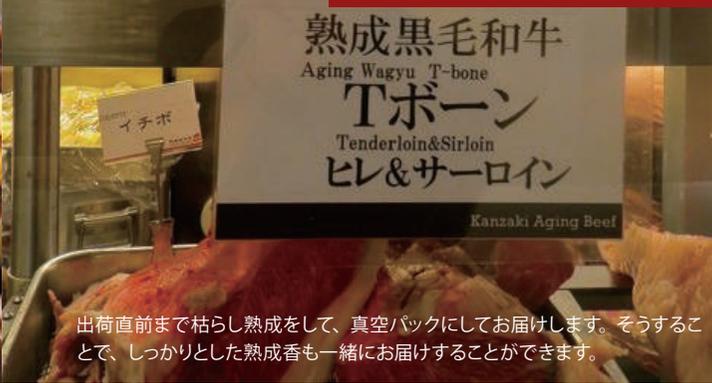
最後にホットプレートに
残った脂で
ガーリックライス
どうぞ!



格之進の骨付きステーキの魅力

骨付き肉はお肉にとって最もストレスがかかっていない状態といえます。ですから、枯らしっぱなしの熟成が可能なのです。熟成肉の魅力である強い香りは、骨付き肉だと一段と感ずることができます！

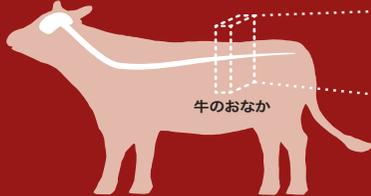
フライパンで温めたオリーブオイルをかけながら焼く「揚げ焼き」がおすすめです。お肉と一緒に届くTボーン・Lボーンステーキの調理方法をご覧頂きながら上手に焼くことができます。



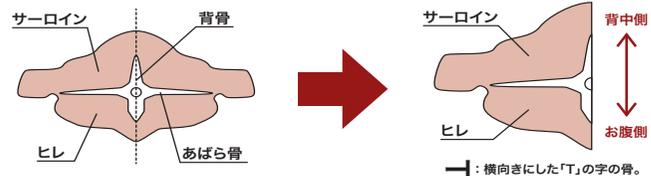
出荷直前まで枯らし熟成をして、真空パックしてお届けします。そうすることで、しっかりとした熟成香も一緒にお届けすることができます。

Tボーンステーキとは？

サーロインと、ヒレを一度に味わえる贅沢なステーキです。あばら骨を挟んで、背中側がサーロイン、おなか側がヒレです。



断面図



点線で半分にカットすると...

Tボーンステーキになります！



Tボーン・Lボーンステーキの調理方法付き

Tボーンステーキ

商品番号 02-20 冷凍配送

100g 当り：
2,300円 (送料別)
(税込2,484円)

- 実際のご請求金額は「100g当りの単価」×「実際の重量」となります。
- ご注文からお届けまでに1週間程お時間を頂戴いたします。
- 内容量/骨付きヒレ・サーロイン (不定貫：一枚当り400g~800g) ※800g以上の厚切りも対応可能です。お気軽にご相談下さい。
- 賞味期限/30日
- 保存方法/冷凍庫で保存



Tボーン・Lボーンステーキの調理方法付き

Lボーンステーキ

商品番号 02-21 冷凍配送

100g 当り：
1,800円 (送料別)
(税込1,944円)

- 実際のご請求金額は「100g当りの単価」×「実際の重量」となります。
- ご注文からお届けまでに1週間程お時間を頂戴いたします。
- 内容量/骨付きサーロイン (不定貫：1枚当り400g~800g) ※800g以上の厚切りも対応可能です。お気軽にご相談下さい。
- 賞味期限/30日
- 保存方法/冷凍庫で保存

門崎熟成肉 **KAB**
Kanzaki Aging Beef

赤身

門崎熟成肉の代名詞でもある赤身肉「門崎熟成肉 モモ」。
熟成により凝縮されたお肉の旨みを味わうことができる部位です。
脂身が少なくさっぱりとした味わいなので、
脂身があまり得意ではない方にもおすすめです。

焼肉



赤身 焼肉カット

モモ (250g)

商品番号 02-07 冷凍配送

3,000円 (税込3,240円)

●内容量/250g ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

特選赤身 焼肉カット

特選モモ (250g)

商品番号 02-08 冷凍配送

5,000円 (税込5,400円)

●内容量/250g ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

ステーキ



特選モモステーキ

特選モモ (150g × 2枚)

商品番号 02-11 冷凍配送

5,000円 (税込5,400円)

●内容量/150g×2枚 ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別

ヒレステーキ

ヒレ (100g × 2枚)

商品番号 02-12 冷凍配送

10,000円 (税込10,800円)

●内容量/100g×2枚 ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

送料
無料



すき焼き しゃぶしゃぶ



モモ

すき焼き/しゃぶしゃぶカット

モモ (350g)

商品番号 02-14 冷凍配送

5,000円 (税込5,400円)

●内容量/350g ●賞味期限/30日
●保存方法/冷凍庫で保存

送料別



門崎熟成肉 **KaB**
Kanzaki Aging Beef

霜降り

「門崎熟成肉」の霜降り肉です。
見た目にも美しい霜降りはギフト用としても最適。
程よく熟成され旨味を増したサシ(脂身)は深いコクと
甘味みがあり、一口食べて「美味しい!」と唸る一品です。

焼肉



カルビ 焼肉カット

カルビ (250g)

商品番号 02-09 冷凍配送

3,000円 (税込3,240円)

- 内容量 / 250g
- 賞味期限 / 30日
- 保存方法 / 冷凍庫で保存

送料別



特選カルビ 焼肉カット

特選カルビ (250g)

商品番号 02-10 冷凍配送

5,000円 (税込5,400円)

- 内容量 / 250g
- 賞味期限 / 30日
- 保存方法 / 冷凍庫で保存

送料別



ステーキ



特選 ロースステーキ

特選ロース (100g × 3枚)

商品番号 02-13 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

- 内容量 / 100g × 3枚
- ※ ロースステーキはハーフカットです。
- 賞味期限 / 30日
- 保存方法 / 冷凍庫で保存

送料別



すき焼き しゃぶしゃぶ



カタ すき焼き / しゃぶしゃぶカット

カタ (500g)

商品番号 02-15 冷凍配送

8,000円 (税込8,640円)

- 内容量 / 500g
- 賞味期限 / 30日
- 保存方法 / 冷凍庫で保存

送料別



ロース すき焼き / しゃぶしゃぶカット

ロース (400g)

商品番号 02-16 冷凍配送

10,000円 (税込10,800円)

- 内容量 / 400g
- 賞味期限 / 30日
- 保存方法 / 冷凍庫で保存

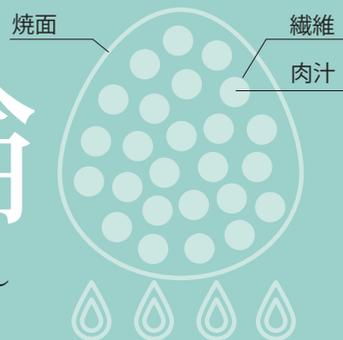
送料
無料



『格之進 N』肉焼き講座実践編

水風船理論

~塊肉『波動焼き』への道~



さあ皆様、ホットプレートとお肉のご用意はよろしいでしょうか。

1 お肉の断面をじっくりと観察してみましょう!

塊のお肉の断面をよく見ると、繊維が走っている向きがあることに気づきます。お肉とは、言うなればストローのような繊維の束なのです。お肉中の水分はこの繊維のストローの中につまっています。



2 風船の出口を塞ぎましょう!

肉汁は、切断された繊維のストローの出口部分から流出していきます。お肉を焼く際に「風船」のように膨らませるためには、ストロー内部につまった肉汁が流出しないようにしなければなりません。最初にストローの断面を強火で2面焼き止め、肉汁の出口を塞いであげることが重要です！ただし、焼きすぎるとストローが壊れて肉汁が外にじみ出てしまいます。表面に焦げ茶色の焼き目がつくまで加熱することが目安です！

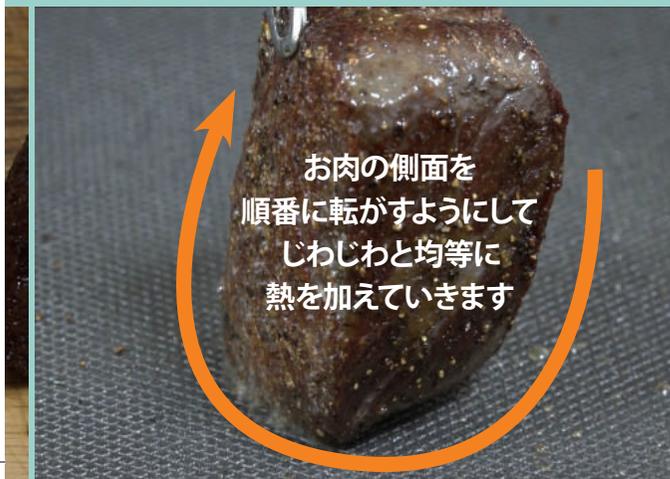


さらに肉焼きを
★ ★ ★ ★
極めたいあなたへ

いかがだったでしょうか。お肉を膨らませる塊焼き、ご興味を湧いてきましたでしょうか？さらに気になるあなた、「肉おじさん」こと格之進代表・千葉祐士の『熟成・希少部位・塊焼き日本の宝・和牛の真髓を食らい尽くす(講談社+α新書)』

をチェックしてみてください！お肉の焼き方・切り方はもちろんのこと、肉おじさん、「格之進」の考えるお肉とこれからの日本への思いがぎゅっと詰まっています。「文章だけじゃイマイチわかんないよ！実際に焼いてよ！」というあなた！実際に店舗に来て、焼いているスタッフに質問してみてくださいね。

- 前回の肉カタログでも紹介された、お肉の肉汁を逃がさない、格之進の塊焼き「水風船理論」。
- これを実践すると、うまみの凝縮された肉汁が口いっぱいに広がり、
- ジューシーなお肉のポテンシャルを存分に引き出せるのです！
- 今回はその極意をより詳しくご紹介し、家庭でも実践できる「塊焼き」の方法をお伝えします！
- 水風船理論を極めた先に見えるという、熱エネルギーによってお肉が発する「波動」に共鳴しながら、
- 塊肉を焼いていく『波動焼き』の領域へ…



お肉の側面を
順番に転がすようにして
じわじわと均等に
熱を加えていきます

全体から均等になるように熱を加えてあげましょう!

3

ストローの出口が塞がったら、お肉の6面を順番に転がすようにして、じわじわと均等に熱を加えていきます。熱せられたお肉の塊の中で、低温だった肉汁が50℃~60℃に上昇することにより、肉汁という液体の体積が膨張します。理論通りに焼けていると、パンパンに膨らむ塊のお肉に！表面に肉汁がにじんできたなら、焼く面を変えるタイミングです。



焼いたお肉を一度火から下ろします。
アルミホイルで包んであげると
熱が早く通りやすくなります

大切なのは、じっくりと待つこと

4

表面がカリカリになり、お肉の中に火が通ったら、お肉を火から降ろしてあげてください。そうして、すぐに包丁を…と思ったあなた、もうしばしお待ちを。この時、お肉の中では熱せられた肉汁が動き回っています。この状態でお肉をカットすると、肉汁は外に出やすくなってしまいます。火が入ったお肉は、表面に「汗」をかいてきます。その汗のかき方が弱まってきたあたり、3~5分程度、お肉の中の肉汁の動きが収まってきたところをカットするのが最適です！こうすることで、お肉のストローに閉じ込められた肉汁を口の中いっぱいに広げて召し上がっていただけるのです！

さらに、ご自宅でも、お肉を焼いている様子を動画で見られるんです。



門崎熟成肉 カルビ塊焼き

<https://www.youtube.com/watch?v=KzboFCbTfWI>



門崎熟成肉 ロース塊焼き

<https://www.youtube.com/watch?v=Ps43-BkQla8>



「ニコニコ動画」にて、格之進のニクニク道場 配信中！

<http://www.nicovideo.jp/watch/sm28280771>

…さらに、格之進のお肉情報配信チャンネル『格之進N』も配信準備中です。究極の、「波動焼き」を目指して。格之進は、あなたの肉焼きライフを応援します！

千葉：「本日はお忙しい中、ありがとうございます」
そう切り出す格之進代表・千葉に、

シマジ：「まあそんなことはない…と言いたいところなんだが相変わらず本当に忙しいんだ。75歳を迎えてなお、WEBサイトの原稿が毎週4本、雑誌は4誌の「原稿の締め切り」というハードル競争を走り続けているからね。しかし、格之進のためなら是非もない。日頃の私への「えこひいき」のお返しに、語ろうじゃないか」と、パイプにゆったりと火を入れるサロン・ド・シマジ店主：島地勝彦氏。

幼い頃に疎開した先の岩手県一関市で過ごした彼は、かつて『週刊プレイボーイ』を100万部の雑誌にし、魅力的な作家や各界の人物に愛された名物カリスマ編集長。

現在は「エッセイスト&バーマン」として執筆活動に勤しみながら、週末日は新宿伊勢丹メンズ館8階の「サロン・ド・シマジ」で文化を発信し続けています。

今回わたしたちがお邪魔したのは、彼の仕事場である「サロン・ド・シマジ：本店」。読んだ人を「シマジ中毒（ホリック）」にする魅力的な文章と存在感を生み出しているこの聖地で、島地さんが「格之進」に向けての想いを語っていただきました。

「元気こそ正義である」

シマジ：千葉と初めて出会ったのは一関の「アビエント」だったな。

千葉：はい、シマジさんの「公認執事」、アビエントの松本バーマンから紹介していただきました。松本バーマンには屋の間、格之進で営業のサポートをしてもらっています。

シマジ：わたしは幼少から高校までを一関で過ごし、今でも一年のうち2、3回は一週間ほど一関に滞在している。

千葉に最初に出会った時、元気の良さにびっくりした。いろんな人に会うのがわたしの仕事だが、わたしと同じくらい元気なヤツに会うことは滅多にないね。



千葉：「元気こそ正義である」というのがシマジさんの格言にありますね。確かに毎日走り回っていますが、愉しくて仕方ありません。

シマジ：「民主主義に甘んじて生きるとあまり幸せになれない、人生の要諦はえこひいきだ」という話をアビエントでしていたら、千葉が「そうですねえ」とニコニコ笑っていたんだ。その後、私の胃袋に収まった数々の食物の話

していたら、千葉はニヤリと笑い「最高の肉を召し上がっていただきたいので、シマジさんの仲の良い三人をお連れください」と含みを持った笑いでアビエントを後にしたよな。

後日、わたしは約束どおり親友で一関のジャズ喫茶「ベイ



対談 格之進を語る

株式会社門崎 代表取締役

千葉 祐士

シー」のマスター・菅原正二と「乗移り人生相談」担当の高弟・ミツハシ、それから「公認執事」の松本を連れて一関市川崎町にある格之進の本店に行ったんだ。

登場したのは、実験的に一年間熟成された肉の塊だった。10キロあるというその肉の塊にはカビがビッシリ生え、「皆様にこれを食べていただきます」とニヤリと笑った千葉の言葉には、さすがのわたしも度肝を抜かれた。10キロの肉のうち、9キロはカビが生えて腐敗していたが、1キロは奇跡的にピンク色をした艶のある姿で良質なチーズの香りが漂っていた。

千葉：このお肉を召し上がっていただくのにふさわしい、舌の肥えたみなさんに食していただきたかったです。後からお腹壊したと言っても保証しませんが……

シマジ：あれはまさに「大牢の滋味」というヤツだ。でも、正ちゃん（菅原正二さん）のコメントは衝撃だったね。「この肉の味は優雅に軽い、まるでギンギツネのショールを纏った80歳の貴婦人をベッドに連れているかのようだ」と言っていたな。「80歳の貴婦人」は正ちゃんの「友人」の体験談らしいがね。

そんなスペシャルなえこひいきをもらったから、SHISEIDO MENの連載で、千葉と「格之進R」にご登場願うことにした（https://www.shiseido.co.jp/gb/shiseidomen/salon/chefs_3/04_1/）。

そこで写真を撮ってもらっていたタツちゃん（写真家・立木義浩氏）が、ファインダーを覗きながら「シマジ、肉を焼いている時のコイツの目は『ド変態』だ!」と叫んだのも痛快だった。千葉の新書『熟成・希少部位・塊焼き 日本の宝・和牛の真髓を食らい尽くす（講談社+α新書）』の帯文はわたしが書いたんだ



サロン・ド・シマジ店主

島地 勝彦

が、当然この『ド変態』の文言も使っている。

千葉：親しい方々からは「お肉の変態」と呼ばれています。変態とは、「常態を変革し、新しい価値を生み出す創造者」の意味です。

「えこひいきの倍返し」

シマジ：久しぶりに再会した元プロレスラーの前田日明と食事をしようと思った時に選んだのも、東京の「格之進R」だった。予約の電話をかけたら、たまたま千葉も東京にいるタイミングで、店まで駆けつけてくれたんだよな。前田日明は「1キロは食べたいけど、遠慮して750グラムにしようかな」なんて言ったのに、出てきた肉の旨さに驚いて、「シマジさん、これはうまいですよ。いいお値段するでしょうね」と、大皿の上の肉を瞬く間に平らげてしまった。

「会計はわたしが持とう」と言って、伝票を開いた。前田日明がいくら食ってもいいように、しっかりとキャッシュを持ってきていたんだ。そしたら想定外に安い。眼鏡の奥でニコッと千葉が笑った。またえこひいきされてしまったわけだ。

千葉：その後もなんども個人的にもお店に来ていただいて、本当にありがとうございます。たまたま居合わせたお客様との縁で、「牡蠣肉キャビアの会」も行わせていただきました。

シマジ：いつも言うように、人生は「運と縁とセンス」なんだ。隣にいるお客様とあの日に出会えたから、わたしは共に戦ってくれている連載の担当者たちと贅の限りを尽くしたような会を体験することができた。

そのえこひいきの倍返して、高弟ミツハシが新たなる門出を迎え、「乗移り人生相談」が新しい海に乗り出す時も、会場は「肉屋格之進F」を使わせてもらった。美味しい肉に参加者一同大満足だったよ。

千葉の強運と、こうして出会えた縁と、本物を選び取るセンスに、これからも大いに期待しているんだ。

「一関への思い」

千葉：長く東京にお住いのシマジさんが、未だに一関がお好きな理由は何なのでしょう？

シマジ：まず一つは、水がうまいこと。親炙した開高健文豪も旅をする度に言っていたものだが、水のうまい街はいい街だ。水がうまいと、野菜も米も酒も美味くなる。これは非常に大事なことなんだ。

もう一つは、今までの学友に加えて、新たに素敵な親友ができたことだよ。一関一高の一年後輩、バイシーの菅原正二だ。彼はまさに「通人」だね。そしてよく浪費し、人生を遊んでいた男だ。「本当にいいもの」がわかる、「目利き」なんだ。会う度に、「オレたち男と女じゃなくてよかったな」と言って笑っている。

そんな文化的風土をもつ一関は、大概三賢人を生み出した「学問の地」でもある。

開国した明治時代の日本が、どうして欧米列強の植民地にならなかったか？

それは日本が誇るべき最初の国語辞典『言海』を一人で著した大槻文彦がいたからに他ならない。自国の言葉をきちんと定義できるということは、交渉時に使う法律、条約を明確で確固たるものにできるということなんだ。

そんな「学問の土地」で育ったわたしは、学校の勉強はまるでやらなかったが本だけは好きで、高じて編集の道に生き、今もこうして文化を発信している。

縁を感じずにはいられない街だよ。

「一関から羽ばたく」

シマジ：そんな一関から躍進する「格之進」だ。千葉の夢が大きいのも、わたしが格之進を応援する理由だよ。

千葉：まずは六本木に10店舗作ることに、そしてオリンピックの時には「門崎熟成肉」と岩手県の食材を使った料理を提供できるブースを作ること、そして海外のお肉と対抗できる「門崎熟成肉」をブランディングし、パリとニューヨークにお店を展開するのが目標です。



シマジ：そういう夢を実現してこそ、生きるってものだよ。「人生は冥土までの暇つぶし」なんだ、せつかくの人生、楽しいことを存分にやって生きようじゃないか。



一関市×格之進「地域創生会談」

日時：2016年5月25日（水） 17:15～18:30

うまいもん!まるとごといちのせきの日

千葉：この会を地方創生に繋がる事業として3年以上、勝部市長、岩渕次長を始めとした行政の方々、生産者の皆さん、私たち商業者が一体となって活動したことで、参加者の皆さんが非常に興味を持って頂き、一関へのインバウンドが目に見て分かる状況まで来ました。

最近は生産者が新たな可能性を感じており、本当にやってきて良かったなど心から思っています。

そこで、勝部市長から「次のフェーズのテーマ」を教えてください。

勝部市長：これは、なかなか難しいテーマだね。

この会が上手くいっている要点は、ターゲットを絞って、しっかりと信頼関係を作り上げてきているということが今に繋がっています。その部分を大切に育てていきたいと思っています。

千葉：参加者の皆さんは、地方創生に対する興味・関心が非常に高いという印象です。

まずは、面白いことをやっているということ。二つ目は、本当に可能性があると思って頂いているということ。本当にありがたいことだと感じております。

私は、これから色々な物事をどう組合せをし、プロモーションして一関をブランディングしていくか。といった所が、次のステージなのかと思っています。

私も皆に自慢して言うのですが、一関には地ビールまつり、餅フェスタ、バルーンフェスタなど、日本を代表するイベントが沢山あります。これは、一関にとってすごい強みだと思っています。

勝部市長：地ビールまつりに関して言えば、実は日本人で最初にビールを飲んだのは一関藩出身の大槻玄沢なんです。幕府に命じられ、フランスの資料をオランダ語に訳し、更に和訳して幕府へレポートを出しています。その中のある章に、ビールについて書かれています。

その地で、地ビールまつりをやっているということ。なぜ一関がこんなに地ビールなの?となった時に、「当然でしょ、これがあがるから。」ということが言えるんですよ。

岩渕次長：ドラマが有って良いですね。

千葉：ああ、なるほど!

勝部市長：「ただ単に美味しい」だけでなく、「ああ、なるほどね!」という裏付けが出来る因縁めいたものを、ストーリーへしっかりと

と組み込んで発信していく。

そういったところが、次のステージへのヒントかなと思って一生懸命探しています。

岩渕次長：来て頂く要素っていうのは本当に重要で、来てくれた人が大満足で帰ると、次の時に、家族だったり友達だったり新しい人を連れて、また来てくれるんです。

千葉：たしかに。本当に小さいことですが「For You」なんですよ。少し顔を出してくれるとか、本当にちょっとした人間味の所が、すごく嬉しいんです。

本当に次のフェーズに来ているなどと思っています。せっかく参加者側が温まってきているので、あとは受け入れ側をしっかりと整備していかなくては行けませんね。

一関市の地域創生事業について

千葉：廃校となった門崎小学校を活用して、弊社では地方創生事業に挑戦したいと思っています。

事業内容は、ハンバーグ工場を基軸として、地方創生のベースとして色々な食の体験や、食の新しい価値を発信することを本気でやりたいと考えています。

他には、その商品の価値を引き上げてくれるようなデザイナーさんにご協力頂いて、市場に対する物の価値の伝え方といったことが訓練できるワークショップなども考えています。

そして、生産者の方々が一体となった、一関フードブランディング協議会を、今後さらに活発にしていき、一関の全体的なイメージとして食をブランディングすることを計画しています。

勝部市長：ILC（国際リニアコライダー：International Linear Collider）の招致にあたって、関連して考えているのが「世界農業観光公園」。これを北日本エリア初として一関でものにしようと思っています。市では世界農業遺産にも手をあげていますし、国際研究機関が来ますから、とても良いタイミングなのです。

前沢/生母、平泉/長島、一関/舞川。その延長線上の須川パイロットに農業観光公園を作ろうと考えています。

そうすると、海外の修学旅行や、研修旅行の方々が、平泉だけでなく日本の農業も見て、体験も出来るわけです。第一次産業のあり方も、今の形から変わっていくと思います。

千葉：なるほど! 観光農業公園。その事業は素晴らしいですね! 生産側も、作っている物の価値がどうしたら引き上がるのかを考えていく場が必要ですね。

農業は大変だと思っています。手間のかかる作り方は、単純計算すると、15年後には最低でも10倍以上の価値でないと、物が作れない状態になっていくと思います。

よく皆に言うのですが、「川崎町の中学の同級生の数ですが、うちの父親が1935年生まれで約200人。私が1971年生まれで



Ichinoseki 一関と東京を食で繋ぐ

67人。うちの娘が2006年生まれで、彼女が中学生になると同級生が18人のエリアです。これから30年経ってみてください。彼女たちが40代になった時に、今住んでいる4,000人の町はどうなっていると思いますか？1,000人切ってしまうよ」と。

勝部市長：日常、食材を消費する人が減ってしまうということは、これまで消費してきた農畜産物が要らなくなる。または余るといふことです。

そうすると他へターゲットを持って行かないと、作ったものが全部捌けなくなります。

一つ、心に残った言葉があります。一関市とベトナムのホーチミンとは20年前から交流があり、そこの貿易大の学生が毎年5人ずつ一関にホームステイしています。そこの卒業生が語った言葉です。

「日本から野菜を持って行くと鮮度が落ちてしまうので、日本の技術をホーチミンに持ってきて野菜を作ったらどうですか？」と。「Made in Japan」という言葉がよく使われますが、学生が言ったのは「Made with Japan」ということになりますね。

そういった部分で活路を見出していかないとだめだなと思いました。

千葉：格之進のハンバーグを、日本一、世界一のハンバーグにしたいと思っていて、海外から、肉の聖地（工場）に向かってやってくる。みたいなこともやろうと思っています。

そうした時に、一関を中心に岩手をぐるりと回ると、卵の産地はここだよ。パン粉はここで作っているよ。豚肉はここで飼育され

ているよ。というように一つの観光ができてしまうんです。ディズニーランドは同じファンが何回もやっているんです。だから、この地域を一つのアトラクションとして考えた時、一関の色々な所にイベントを仕込んで、リピートするような仕組み作りを、どう一体となって考えていくのが重要だと思います。

勝部市長：「私はもう行ってきたよ」と誰かに自慢気に話せるかどうかですよ。これが次々に膨らんでいくんです。

いずれ、今までも地方の活性化、今で言えば地方創生という言葉が前面に出ておりますが、古くて新しいテーマですよ。

国が笛を吹いて太鼓を鳴らして、地方が踊るという図式をどれだけ払拭出来るかです。地方がどれだけ独自性を強く言えるかが重要なのです。

千葉：もう既に、一関市自体をブランディングしていくところをやられていると思います。

小学校の廃校利用について長期計画を組んで結果を出していきます。みなさんの信用があってこのように進んでいることですので、今後いろいろな形でアドバイスを頂きながら、成功事例になれるよう頑張りたいと思っておりますので、これからもどうぞ宜しくお願い致します。

本日は本当にありがとうございました。

勝部市長：地域の方々の期待もだいぶ大きいと思いますので、是非また一つ宜しくお願いします。

門崎ファーム 理事長インタビュー

メダカ米を通じた地域活性化活動

門崎地区では、メダカの保護、環境保全活動の一環として、昔ながらの作業や行事を通じ、子どもたちが地域の文化に触れる機会と、門崎地区に伝わる古き良きものを残すため、メダカ米を通じたイベントを開催しております。



春には「お田植会」を行い、参加者全員で田んぼに入り、泥だらけになりながら水稻の苗を一本一本丁寧に植えます。

夏には「メダカの観察会」を行い、水田の周りの生き物調査、メダカやザリガニ、カエルの捕獲に子供だけではなく、大人までが歓声を上げます。

秋には、実ったメダカ米の「収穫祭」を行い、春に植えたお米の収穫と、収穫された農産物を神前に捧げ感謝します。

イベントには毎年、岩手大学農学部の実生の皆さん、地元の子供たちを中心に多くの方々に参加頂き、近年では首都圏からの参加者も増えております。

メダカ米へのこだわり

門崎ファームでは、メダカを「地域の宝」と位置づけ、地域ぐるみで米作りとメダカの棲む環境保護の両立に努めています。

水温が水路より高く、隠れる所がたくさんある水田は言うなれば「メダカのゆりかご」。メダカが安心して繁殖できる環境なのです。

メダカが水田環境を好むことから、メダカとお米を結び付け、独自の栽培基準を作成し、基準を満たす栽培を行ったお米を「門崎メダカ米」として、付加価値を付け販売しております。



農事組合法人 門崎ファーム
代表理事組合長 千葉 榮恒

いちの せきの 食財



玄会（クロエ）とは一関市川崎町門崎地区の門崎ファーム様が作っている一関市川崎町産吟ぎんが（いわてオリジナル酒造好適米）を使用して仕込んだお酒で、酵母にゆうこの想い（いわてオリジナル清酒酵母）、麹菌に黎明平泉（いわてオリジナル麹菌）を使用し、南部杜氏の技で仕込んだオールいわての日本酒です。

純米酒 玄会（クロエ）

720ml

商品番号 03-01 冷蔵配送

1,200円 (税込1,296円) 送料別

300ml

商品番号 03-02 冷蔵配送

540円 (税込540円) 送料別

【アルコール度】

15度以上～16度未満

【精米歩合】 80%

●精米歩合80%の低精白純米酒です。米の旨味が感じられ、後キレのよい辛口の力強いお酒です。酸度がやや強く、イタリアンなどにも合います。冷やすことで個性が際立ちます。

磐乃井酒造

大正6年創業当時、当地方に清酒製造業者は無く濁酒の密造が盛んに行われ、この弊風を憂いた地元有志は、米と酒の交換によって密造を防止できるとの見地から酒造会社を設立しました。その後、関東大震災後の不況や終戦後の苦闘を経て、昭和27年に岩手県下第一号の単独醸造許可を得て現在に至ります。

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。

飲酒運転は絶対にやめましょう。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

純米大吟醸 玄会（クロエ）

720ml

商品番号 03-03 冷蔵配送

1,800円 (税込1,944円) 送料別

300ml

商品番号 03-04 冷蔵配送

800円 (税込864円) 送料別

【アルコール度】

15度以上～16度未満

【精米歩合】 50%

●穏やかな香りが感じられ、旨味と酸味のバランスがよいお酒です。お米の力強さを感じる、食中酒向きの味わいです。

特別純米酒 IWANOI BLACK

720ml

商品番号 03-05 冷蔵配送

1,295円 (税込1,398円) 送料別

【アルコール度】

16度以上～17度未満

【精米歩合】 60%

●米の旨味、甘味が感じられ、濃厚でどっしりしたタイプのお酒です。



門崎めだか米と門崎ホタル米のセット

めだか米はメダカが元気に泳ぐ水田で生産された数量限定の希少価値の高いお米です。ホタル米は、ホタルが光り飛び交う環境で生産された門崎ファーム自慢のお米です。

門崎めだか米と門崎ホタル米のセット ギフト用

送料別

各 900g (450g×2袋) 合計 約 1,800g
※日本製オリジナル巾着袋入り。

商品番号 03-06 常温配送

3,700円 (税込3,996円)

- 保存方法 / 日の当たらない暗所で保存
- 保存温度 / 10℃～15℃



北限のめだかが棲む水田でのびのび育った門崎めだか米



毎夏ゲンジボタルとハイケボタルが光る環境でキラキラ育った門崎ホタル米

門崎めだか米と門崎ホタル米のセット 自家用

送料別

各 1000g 合計 約 2,000g
※日本製オリジナル巾着袋入り。

商品番号 03-07 常温配送

1,500円 (税込1,620円)

- 保存方法 / 日の当たらない暗所で保存
- 保存温度 / 10℃～15℃



門崎ファーム

農事組合法人 門崎ファームとは？

門崎の宝であるメダカや、ホタルの住む豊かな自然環境を保全し、門崎地区の農村環境を子どもたちに伝えること、農業担い手の育成など、未来に向けた営農を目指す事を理念に活動を展開しています。



かさいくんちの パウダー

1袋 20g 入り
4種類セット (ほうれん草、小松菜、人参、こぼろ)

原料はGLOBAL GAPのもと農場管理された自社産のみを使用し、保存料・着色料は一切使用しておりません。野菜本来の味をパウダーでお手軽に味わうことができます。

舌の上で溶けるほど細かいので、離乳食や介護食としてもお使いいただけます。

野菜を手軽に子ども、家族へ食べさせてあげたい。子どもをもつ働くお母さん社員の声から生まれた商品です。

忙しい平日の朝食、夕食の準備。パウダーを加えるだけで野菜の栄養を摂取できます。

もちろん普段のお料理の隠し味や鮮やかな発色を活かしたお料理の彩りにも。味噌汁、卵焼きの定番料理からドレッシング、お菓子作りまで幅広くお使いいただけます。

この手軽さを是非一度お試しくださいませ。

7月
発売
開始予定

かさい農産

「農でつながる 農で輝く」の理念のもと、安全な農作物を生産することを通して持続可能な共生社会を実現することを目的としています。農業は食の供給だけでなく様々な役割を持っていま

す。私たちはそれをきちんとした事業とすることで社会の様々な問題を解決できると考えています。人とつながり、地域とつながり、社会とつながり、私たち自身成長しながら農業でよりよい社会の創造を目指します。

お申し込み方法 ~ご注文のご案内~

ご注文の際は、必要事項をお間違え無いようご記入下さい。

FAXまたは、インターネット、お電話にてご注文いただけます。



FAX

0191-43-4131

裏表紙のご注文書をご利用ください。



インターネット

http://kakunosh.in/store/

格之進

検索



お電話

0191-43-4129

受付期間/平日 10:00 ~ 17:00
休/毎週水曜日・お盆・お正月

お支払い方法について

● 下記のお支払い方法から選択ください。

郵便振替

銀行振込

代金引換 ¥324

ご希望のお支払い方法をご記入ください。(ご記入がない場合は銀行振込になります)
※お振込の際は、必ずご注文の依頼主様のお名前でお振込ください。
※お振込手数料はお客様のご負担となります。

ご入金確認後の発送となります。

※銀行振込または、郵便振替を選択の方は、
ご注文後 1 週間以内にお振込み下さい。
お振込みが確認できなかった場合キャンセルとさせていただきます。

【振込先】

岩手銀行 千蔵(せんまや)支店
普通 2051589 株式会社門崎(カブシキガイシャカンザキ)

お届け方法・送料について

● 商品はヤマト運輸にてお届け致します。

(配送業者の指定はできません。何卒、ご了承くださいませ。)

代引手数料：324 円 代金引換をご利用の場合は、代引手数料が別途 324 円かかります。

お届け時間について

● 以下の時間帯で商品のお届け時間の指定ができます。

午前

12時~14時

14時~16時

16時~18時

18時~20時

20時~21時

指定なし

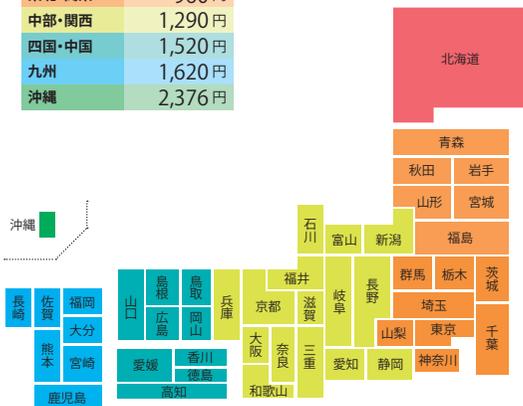
こちらの
パッケージで
お届けします!



配送料金表

2015.11.1 現在

北海道	1,100 円
東北・関東	960 円
中部・関西	1,290 円
四国・中国	1,520 円
九州	1,620 円
沖縄	2,376 円



ご注文書

FAX:0191-43-4131



門崎熟成肉 **KAB**
Kanzaki Aging Beef

ご依頼主

発送に必要な情報となりますので必ずご記入ください。

TEL _____

〒 _____

住所 _____

フリガナ _____

氏名 _____ 様

連絡先 E-mail _____ @ _____

株式会社 門崎

〒029-0202
岩手県一関市川崎町薄衣字法道地21-16
TEL: 0191-43-4129 FAX: 0191-43-4131
格之進オンラインストア
<http://kakunosh.in/store/>

お支払い方法 (該当するものを丸で囲んでください。)

郵便振込 ・ 銀行振込 ・ 代金引換(¥324)

お届け先	発送に必要な情報となりますので必ずご記入ください	商品 No.	商品名	数量	金額
	TEL _____				
	〒 _____				
	住所 _____				
	フリガナ _____				
氏名 _____ 様	のし指定 要・不要	到着 希望日 月 日	送料		
備考	種類()・無地	時間指定 <input type="checkbox"/> なし	代引き		
	名前()・無地	午前中 16:00~18:00 12:00~14:00 18:00~20:00 14:00~16:00 20:00~21:00	合計		

お届け先	発送に必要な情報となりますので必ずご記入ください	商品 No.	商品名	数量	金額
	TEL _____				
	〒 _____				
	住所 _____				
	フリガナ _____				
氏名 _____ 様	のし指定 要・不要	到着 希望日 月 日	送料		
備考	種類()・無地	時間指定 <input type="checkbox"/> なし	代引き		
	名前()・無地	午前中 18:00~20:00 12:00~14:00 20:00~21:00 14:00~16:00	合計		

お届け先	発送に必要な情報となりますので必ずご記入ください	商品 No.	商品名	数量	金額
	TEL _____				
	〒 _____				
	住所 _____				
	フリガナ _____				
氏名 _____ 様	のし指定 要・不要	到着 希望日 月 日	送料		
備考	種類()・無地	時間指定 <input type="checkbox"/> なし	代引き		
	名前()・無地	午前中 18:00~20:00 12:00~14:00 20:00~21:00 14:00~16:00	合計		