

ご注文書

ご依頼主の部分をご記入の上、
コピーしてお使いください。

Mail:store@kakunosh.in

※必要事項をご記入の上、写真画像をメールでお送りください。

FAX:0191-43-4131



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

連絡先 E-mail

様

@



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

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	のし指定 要・不要 種類 ()・無地 名前 ()・無地	到着 希望日 月 日 時間指定 ☐ なし 午前中 16:00~18:00 12:00~14:00 18:00~20:00 14:00~16:00 20:00~21:00	送料 代引き 合計	
	連絡先 E-mail	@			

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	のし指定 要・不要 種類 ()・無地 名前 ()・無地	到着 希望日 月 日 時間指定 ☐ なし 午前中 16:00~18:00 12:00~14:00 18:00~20:00 14:00~16:00 20:00~21:00	送料 代引き 合計	
	連絡先 E-mail	@			

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	のし指定 要・不要 種類 ()・無地 名前 ()・無地	到着 希望日 月 日 時間指定 ☐ なし 午前中 16:00~18:00 12:00~14:00 18:00~20:00 14:00~16:00 20:00~21:00	送料 代引き 合計	
	連絡先 E-mail	@			

※切り取り



格之進 Policy

「一関と東京を、食で繋ぐ —— 世界に岩手を届ける」

日本の食と農の新しい関係をデザインする

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？

牛をはじめとした家畜は、人間の都合で生まれ、人間の都合でお肉になっていきます。「家畜一頭の尊い命を、余すことなく味わい尽くす」そう考える格之進は、牛を一頭単位で購入することを基本として、あらゆる部位を最適な状態で提供できるよう、2002年より「熟成」の研鑽を重ねてきました。

お肉に真剣に向き合うわたしたちは、「お肉のプロ」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、門崎熟成肉の旨味を最大限に引き出せる「塊焼き」という調理法が生まれました。私たちは、お肉のそれぞれが持つ個性、可能性を多彩に表現できるよう研究を続けております。

そうした研究の下、格之進は世界一の「ハンバーグ」を目指しています。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にお肉を選びます。思想家である生産者から「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ています。

そのお肉の美味しさを更に引き出してくれるのが、「自家製の塩麴」です。この塩麴はすべて岩手産の素材で

作られています。厳選して使用しているパン粉や卵等の副食財も岩手県産。地元の食財を味わい尽くすハンバーグを志しています。さらに、「家畜の命を味わい尽くす」格之進は、「肉屋のシャルキュトリー（肉惣菜）」にも挑戦しています。今まで味わうことのなかったお肉の魅力にスポットを当て、食卓に多彩な肉料理と心地よい団欒が広がる景色を創っていきたいと考えているのです。

お肉を通じた事業の中で、格之進は地元・一関と東京を食で繋ぐことを大切にしてきました。わたしたちが地元と東京を繋ぐ上で心掛けているのが、「日本の食と農の新しい関係をデザインする」ということ。お客様と生産者を直接に結びつけるお手伝いをし、「美味しい」「安心・安全」という思想を持って作られる農産物を守っていくのです。

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おります。みなさんをお願いしたいのは、消費を通じて農業や食を支えていく、という意識を持って頂くことです。次の世代に、何を残していくのか。みなさんが、生産者の熱い思想を持った生産物を支持することで、未来は変わります。私たちの務めは、そうしたみなさんの意識にお応えできるように、事業に取り組んでいくことだと考えています。



東京と岩手に9店舗を展開する「格之進」。今回はその中でも「地元」に対するこだわりが特に強い2店舗をご紹介します。

陸前高田の元気の源になりたい「焼肉のろし」

小山店長▶



当店のファミリー盛り
＼イチ押しはコレ！／ 3,980円(税込4,298円)

Q どんなお店ですか？

A 外観は一軒家をそのまま店舗としているので、ご自宅で焼肉をしているようなアットホームな創りです。メニューも門崎熟成肉をはじめ住田の鶏ハラム、たかたのゆめ(お米)など地場の食材を積極的に使いリーズナブルなメニュー構成となっております。

Q 一番おすすめのメニューは？

A お得な盛り合わせ ファミリー盛り3,980円(税込4,298円)
総量1Kgボリューム感もあり様々な種類のお肉をお楽しみいただけます。

Q 最近お店で心に残ったことは？

A 開店以来、毎月必ずご利用いただいていた県外からの復興工事関連会社様が工事日程終了に伴い帰省するとのことで、「もう、これなくなるね!」の言葉に寂しい気持ちになりました。しかしそれだけ復興工事が進んでいるんだなと実感もあります。これから地域の活性化が加速することを切に願います。

Q 最後に一言！

A 当店のある陸前高田市・三陸海岸地域には様々な海の幸や、大自然を体感できるリアス式海岸など風光明媚な場所もたくさんあります。復興過程を見に三陸旅行はいかがですか?当店の狼煙をあげてお待ちしております。

お肉を季節の「岩手食財」と共に楽しむビストロ「格之進 Neuf」

遠藤店長▶



昔ながらの手回し式の生ハムスライサー

Q どんなお店ですか？

A 六本木の喧騒から少し離れた、落ち着いた空間です。
今までの格之進とはちょっと違う、熟成肉以外にもこだわりを持ったお店です。

Q 一番おすすめのメニューは？

A シャルキュトリです。総数400種類ともいわれるシャルキュトリ。「肉屋のシャルキュトリ」を目指す格之進、毎日厨房でシェフが研究しながら作成し、ご来店のため様々な種類のシャルキュトリや、同じ種類でも異なった味わいを愉しんでいただけます。

Q 最近お店で心に残ったことは？

A オープン1か月に満たないのに(※取材当時)、何度も来店くださるお客様が多いことです。手動式の生ハムのスライサーを体験していただいたり、目の前で切り分けるパテドカンパーニュを喜んでいただくことで「格之進 Neuf」のファンになっていただけるのがうれしいです。

Q 最後に一言！

A まだあまり知られていないような「岩手食財」をもっとご紹介していきたいですが、それだけでなくお店でのお食事やイベントを通じて、生産者の想いや、文化伝統も併せて伝えていけるようにしていきたいですね。



(門崎熟成肉+牡蠣)×窯焼き=KABCO

肉の求道者、格之進が海と出会った。

新店舗「KABCO(カブコ)」10月下旬オープン！



KABCO(六本木3丁目)

〒106-0032
東京都港区六本木3-1-25 六本木グランドプラザ3階
TEL:03-6277-8229



KABCOというネーミングは、“Kanzaki Aging Beef Crossing Ocean”の頭文字をとっています。格之進がお肉に真剣に向き合い長年研究を重ねてきた、独自製法のブランド熟成肉『門崎熟成肉-Kanzaki Aging Beef-』の山の幸の天然アミノ酸と、こだわりの牡蠣を中心とした海の幸の天然アミノ酸の結合によって生み出される新たな魅惑の領域のお料理をお楽しみ頂けます。

また、KABCOの店外(テラス)には、カフェとバーベキューを愉しめるお店が2017年春に誕生予定です。昼はテラスでちょっとしたお肉料理をお召し上がり頂きながら、ゆったりとお茶が出来る空間を。夜は美味しいワインと一緒にバーベキューが愉しめる夜会をイメージした空間をご提供致します。

店舗一覧

肉と食材の聖地「一関」のショールーム



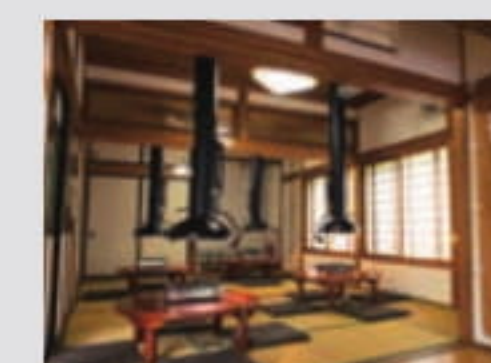
丑舎 格之進(一関川崎)

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



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



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



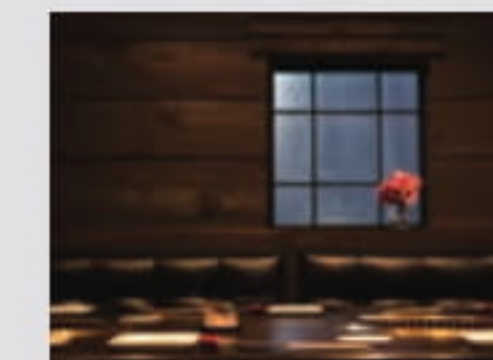
肉屋 格之進F(六本木1丁目)

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



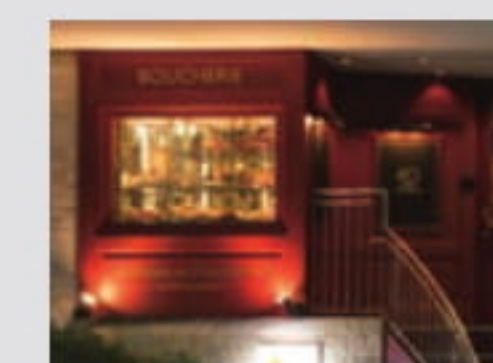
格之進 Neuf(六本木7丁目)

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



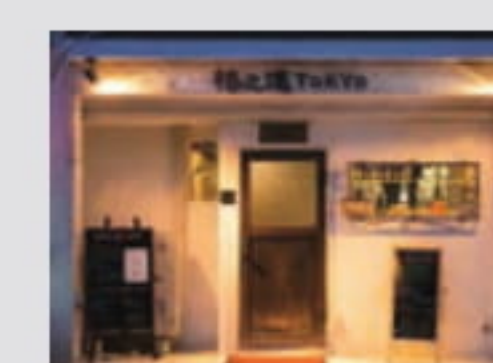
格之進 R(六本木7丁目)

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



格之進 Rt(代々木八幡)

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



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



熟れた肉図鑑 VOL.3



ランブ

ランブはモモ肉の中で一番の柔らかさを持つ赤身の部位です。味わいが個性豊かで、ランブに似たような味わいの部位はなかなかありません。サシが少なく甘さは控えめ。鉄分の強い味わいから、赤身の女王様で有名なヒレに対し、ランブは「赤身の王様」とも言われています。



ランブをさばき、塊焼きにします。

|| 食べ方

赤身の旨さが凝縮しているので、ステーキや塊焼きといった肉汁を逃さない調理方法がおすすめです。焼肉スタイルで食べる場合は、厚めにカットすると美味しくお召し上がり頂けます。



ランイチをランブとイチボに分けます。

ランイチ



イチボ

イチボは「ロース側」と「ソトモモ側」で、違った味わいを愉しむことが出来る部位です。ロース側は柔らかく、サシが多く入っているため甘みの強い部位です。ソトモモ側は筋肉質で歯ごたえがあります。赤身と霜降りの割合がちょうど良く、噛めば噛むほど旨みが溢れ出てくる部位です。

|| 食べ方

ロース側は厚切りにカットして焼肉スタイルで。口いっぱいにジューシーな甘みのある肉汁が溢れ出てきます。ソトモモ側は、薄くスライスして焼肉がおすすめです。お肉を噛み締める度に旨みが溢れ出てきます。



ランイチからネクタイをはずす。

ネクタイ

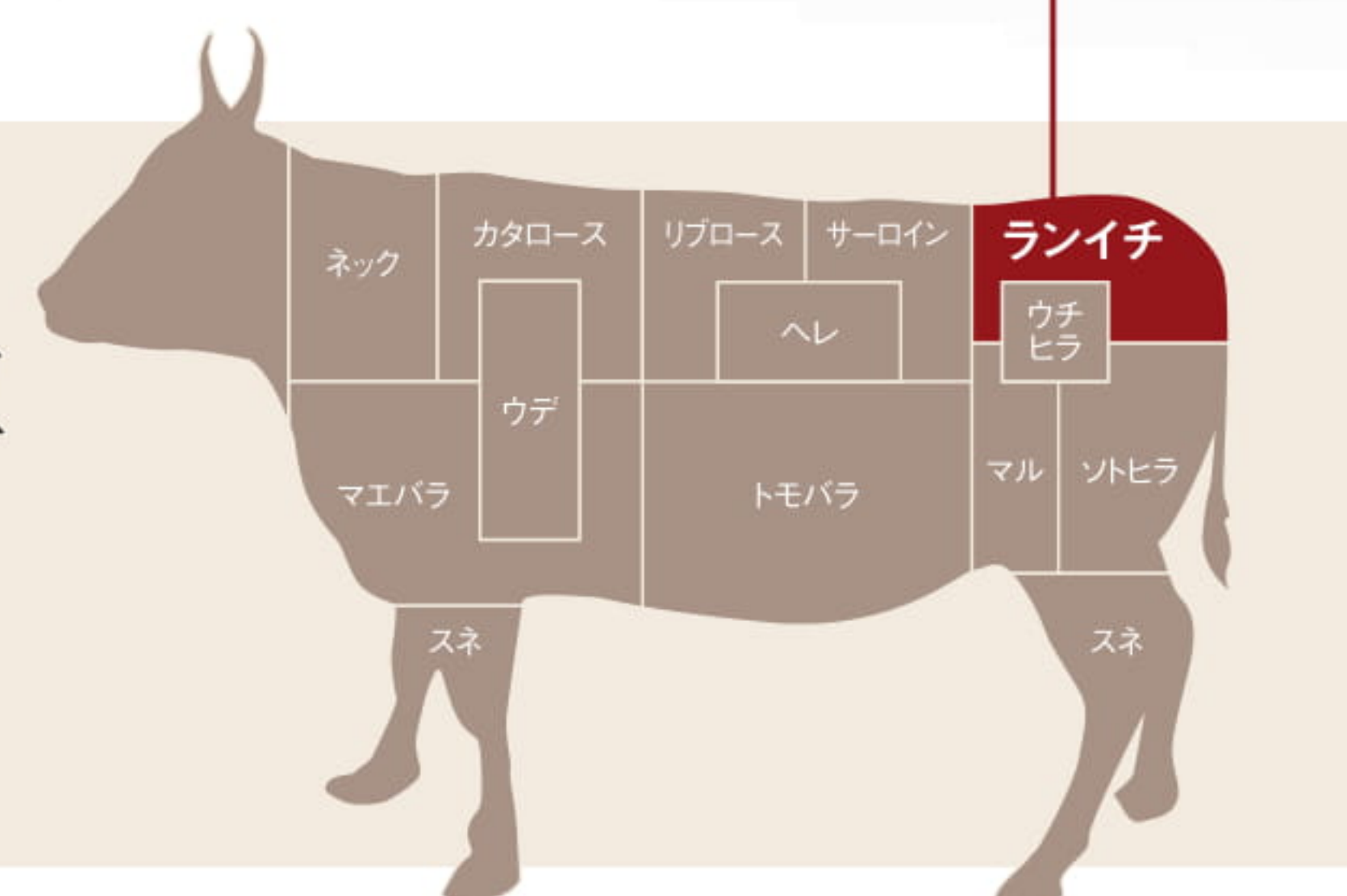
ネクタイはランブの上に重なっている、1頭から400gしか取れない希少部位です。ランブに近い味わいではありますが、サシが強めでランブにはない甘みを感じることが出来る部位です。

|| 食べ方

ネクタイも厚切りにして焼肉スタイルでお召し上がり頂くのがおすすめです。

お肉の通が知る
独特の旨みを持つ赤身部位

ランイチ



今回から、黒毛和牛の特徴である様々な部位に注目をして、それぞれの部位の特徴や美味しさをご紹介します。初回のテーマは「ランイチ」。ランイチとは、サーロインに接続する部位で、モモと呼ばれる部位の中では背側に位置し、「ランブ」「イチボ」「ネクタイ」の3部位に大きく分けられます。腰から臀部(お尻)にあるサーロインに繋がっている「ランブ」と、ソトモモのナカニクに繋がっている「イチボ」が重なりあった部位です。さらに、ランブに重なるように「ネクタイ」という部位がついています。ランイチは黒毛和牛の部位のなかでも鉄分が一番多い部位であり、イタリアンのシェフがこぞってこの部位を好みます。

🍷 マリアージュ

2000年頃から始まった空前の芋焼酎ブーム。今では飲食店で芋焼酎を置いていない店はないと言っても過言ではありません。作り手の新たな考え方による焼酎造りで、焼酎の販売量はウイスキーや日本酒を抜いて第2位になるまでに成長しました。そして、今回ご紹介する「焼酎の炭酸割り」は、食前、食中、食後酒としてさらなる焼酎ブームの鍵となる飲み方になると思います。熟成肉にはどんな焼酎のソーダ割りが合うのでしょうか?私は芋焼酎との組み合わせが最高のマリアージュだと思えます。何を割って飲むかはあなた次第です。

🍷 This recipe

「焼酎のソーダ割り」



氷を入れた大きめのグラスに焼酎を注ぎ炭酸で割ります。食前、食中は焼酎1:炭酸4の薄めの割合。食後には焼酎1:炭酸2の濃い目がオススメです。

※製氷機の氷よりコンビニなどに置いてある氷の方がより美味しくなります。
※水道水は焼酎の風味を殺してしまいます。
※焼酎は甲類より、乙類が断然オススメです。



ハンバーグ

Hamburg

ハンバーグの「ために」
厳選したお肉と素材。

格之進のハンバーグは、自然豊かな環境から生み出された、生産者の顔が見える確かな原材料と技術に加え、生産者の情熱でできています。

原料の牛肉は生産から見極め、格之進が厳選した黒毛和牛を中心とした国産牛肉を使用し、豚肉は飼育からこだわった、きめ細かくしっとりとした岩手県花巻市が誇る幻のブランド豚「白金豚」を使用しています。挽材に使用する部位の選定、赤身と脂身の配合バランス、お肉の状態を見極め、味や品質の偏りが起きないように一つ一つ丁寧に生産しています。

美味しいお肉料理の醍醐味である、溢れるような肉汁の中には、お肉と岩手の美味しさが“ぎゅう”っと詰まっています。

ハンバーグとともに岩手の素晴らしさを感じていただけるはずです。



 岩手県のブランド牛「いわて南牛」

岩手県一関市の大自然豊かなストレスの少ない環境のもとで育てられた「いわて南牛」は、良質の麦わらと乾草、厳選した配合飼料によって仔牛から肥育され、和牛本来の肉質と風味に仕上がっています。

脂がのっているのに、しつこくなくて、肉の旨みと脂の甘みを楽しめます。



 花巻市が誇るブランド豚「白金豚」

独自の飼育環境のもと、非遺伝子組み換え穀物を飼料とし、与えている水は奥羽山脈を流れる天然水。質の良い環境と安心・安全な飼料で育った白金豚は「ブラチナボーク」とも呼ばれるほど。

芳醇な香りと臭みのないやわらかな肉質、肉味まろやか。コクのある旨み・甘みが特徴です。

格之進のこだわり すべては「美味しい」のために。

材料

岩手の素材を活かした「お肉」と「つなぎ」

牛肉は地元岩手産にこだわり、旨みの多いメス牛を中心に厳選し、豚肉は岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」を使用しております。つなぎにもこだわり、鶏卵、牛乳はHACCP認可に基いて生産された岩手県産。パン粉は肉汁を閉じ込めるという重要な役割を担っているため、格之進向けにオリジナルのものを供給して頂いております。



解凍

肉のコンディションを見極める。

ハンバーグが焼きあがったときに、最高の肉汁が溢れ出すことから逆算し、仕入れたお肉を徹底した温度管理の下、最適なタイミング0℃±1℃で解凍します。これが「美味しいハンバーグ」になる第一歩目の「肉のコンディション」を見極めるということです。



加工

お肉へのストレスを最小限に抑える。

お肉をミンチにする際、お肉に物理的なストレスがかかり肉汁が出やすくなります。格之進ではミンチにかけるお肉の繊維を見切って最適なカットをすることで、肉汁を残し、耐性を持たせ、最終的にハンバーグとして食べたときの味わいが損なわれないように、一つ一つ手作業でお肉を切り分けています。



成形

肉汁を包み込む「包餡機」

格之進では、和菓子を作るために開発された「包餡機」を応用し、こだわりのハンバーグを作っています。「包餡機」とは、その名の通り、餡となる具材を生地で包む機械です。生地となるお肉と、餡となるお肉の二重構造にする事によって、お肉のバランスを整え、肉汁が逃げにくいハンバーグが出来上がるのです。また、包餡機を使用することで、ハンバーグの空気が抜けるため、焼いたときに割れにくく、肉汁が流出しにくい構造になります。



亀裂が入り、肉汁がでてきてしまう。

冷凍

お店の味が再現出来る「急速凍結」

格之進では、ハンバーグを高品質な状態でお客さまのもとへお届けするために「急速凍結機」という冷凍機器を使用しています。菌の繁殖に繋がる温度帯を素早く通過させることにより腐敗防止はもちろん、お肉の繊維に対するダメージを最小限に軽減することで、肉汁が流出しにくい作りたての生ハンバーグと同様な状態を保持することになるのです。また、最適な状態で長期保存された場合、チルド保管より安定した品質でご提供出来ることもメリットの一つです。



梱包

ハンバーグを守る「格之進オリジナルの包材」

格之進のハンバーグは保存料といった食品添加物を使用しておりません。より商品の酸化や腐敗を防ぐために、格之進オリジナルパッケージに急速冷凍が終わったハンバーグを入れ、真空機で密封します。最後に、パッケージされたハンバーグと、解説や焼き方などが記載されたリーフレットを、一つ一つ手作業でギフトボックスへお入れし、お客様のもとへお贈りしております。



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。



上質な国産牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の合挽きハンバーグです。自家製の天然の調味料「オールいわての塩麴」により、牛肉と豚肉の味のバランスを取り、旨味を引き立てております。溢れんばかりのジューシーな肉汁をお愉しみください。

金格ハンバーグ
(国産牛+白金豚+塩麴) **400円**
(税込 432円) 送料別

○内容量/150g ○賞味期限/180日
○保存方法/冷凍庫で保存

黒毛和牛100%ストレートの爽快なうまさや円熟したコク。



熟成させた岩手県産中心の黒毛和牛を100%使用したハンバーグです。逸材に最適な部位の選定や、赤身と脂のバランスなど、状態をよく見定めた上で塩麴に漬けた挽肉にすることで、お肉本来の旨味を更に引き出しております。

黒格ハンバーグ
(黒毛和牛+塩麴) **800円**
(税込 864円) 送料別

○内容量/150g ○賞味期限/180日
○保存方法/冷凍庫で保存

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。



上質な黒毛和牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の合挽きハンバーグです。自家製の天然の調味料「オールいわての塩麴」により、牛肉と豚肉の味のバランスを取り、旨味を引き立てております。最高品質の素材が織りなす上品な肉汁をご堪能ください。

白格ハンバーグ
(黒毛和牛+白金豚+塩麴) **600円**
(税込 648円) 送料別

○内容量/150g ○賞味期限/180日
○保存方法/冷凍庫で保存

おいしいハンバーグの焼き方



解凍 ★溶かしすぎるとせっかくの肉汁が流出してしまいます！

食べる前日の夜に冷蔵庫に入れておく和良好的はハンバーグの中心まで柔らかくなる程度です。時間のない場合は常温でも大丈夫ですが、放置にはお気をつけください。



練り直し

ボールにハンバーグを入れて練り直します。練り直す事でふっくらとした仕上がりになります。



焼き1

フライパン全体に薄く油をひき、弱火で温めます。フライパンが温まったらハンバーグを乗せて蓋を開け、弱火のまま5分～6分ほど焼きます。



焼き裏面

ハンバーグをひっくり返したらフライパンに蓋をして、弱火のまま5分～6分ほど焼きます。



完成

中まで火が通ったら完成です。爪楊枝を刺して透明な肉汁が出れば中まで焼きあがっている証拠です。肉汁に赤みがある場合は、もう1分～2分程焼きます。その際に表面が焦げる恐れがある場合は、フライパンの上にアルミホイルをしくと焦げにくくなります。アルミホイルの上にハンバーグをのせて蓋をし、中まで火を通します。



肉汁は極上のソース!

格之進のハンバーグは、5種類の部位(サーロイン、ロース、カタ、バラ、モモ)を使用しております。「早く溶け出す脂」、「食するときまで肉に残る脂」など部位ごとの特徴を考慮して、肉汁そのものが絶妙に配合された「ソース」になるように、焼き上がりの状態から逆算した理想のバランスでお肉を配合しています。格之進のハンバーグはソース無しでも美味しくお召し上がり頂けます。



メンチカツ Mince cutlet

素材の旨さを「最大限」に愉しめるメンチカツ。

格之進のメンチカツは「白格ハンバーグ」と同じく、格之進の地元、岩手県一関市で飼育されている「いわて南牛」を中心とした上質な黒毛和牛と、岩手県花巻市が誇る幻のブランド豚「白金豚」を使用しています。また、メンチカツの特徴である、口に入れた瞬間のサクサクとした食感と、ジューシーな肉汁を閉じ込める「衣」は、とても重要な役割を持っています。

格之進ではより自然な素材の美味しさと、安心安全を追い求め、地元のパン粉屋さんに協力を頂き、格之進のオリジナルとして作って頂いている「国産無添加パン粉」を使い、一つ一つ丁寧に包み込んでいます。



格之進オリジナルの国産無添加パン粉

“サクサク、ジュー” 塩で食べたくなるおいしさ

肉の旨みと脂の甘みを楽しめる「いわて南牛」とコクのある旨み・甘みが特徴の「白金豚」を中挽きでブレンド。歯ざわりがよく、肉と玉ねぎの旨み・甘みがとても感じられます。冷凍のままのメンチカツを170℃～180℃の油に入れ、3～4分ほど狐色になるまで裏表ひっくり返しながらじっくりと揚げたメンチカツは、サクッと歯切れが良く、肉は柔らかで肉汁溢れるジューシーな仕上がりです。

もちろんソースをつけても美味しくお召し上がりいただけますが、ぜひ塩と胡椒で素材の旨みを体感して頂きたい一品です。



格之進の肉職人が厳選した上質な黒毛和牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」を、衣で一つ一つ丁寧に作り上げた合挽きメンチカツです。口に入れた瞬間のサクサク衣と、ジュワッと溢れる肉汁。ジューシーなお肉のハーモニーをお楽しみください。

格之進メンチカツ

(黒毛和牛+白金豚+塩麴)

商品番号 01-04

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

冷凍
COOL

送料別

格之進 ハンバーグ & メンチカツのこだわり

自家製 純天然 オールいわての塩麴

格之進のハンバーグとメンチカツの味の決めてとなっている格之進自家製「塩麴」。その原料は、

- ①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**」。
- ②絶滅危惧種に指定されている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「**門崎メダカ米**」。
- ③酒用に開発された岩手オリジナルの麹菌「**黎明平泉**」

化学調味料を使用せず、これら岩手で生産された原料のみを使用して作られているのです。



お店の味を家庭でも再現できる秘密。 旨み、肉汁を逃さない急速凍結

急速凍結とは、食品を一気に冷却させ、冷凍によるダメージを防いで凍結させる方法です。緩慢な速度で行うと、ゆっくりと冷却していくので水分が氷に変化する際に、体積が膨張し細胞が破壊され、水分や旨味成分が流出してしまい、食感や味が悪くなり品質が落ちてしまいます。

一方、「急速」に凍らせば、細胞を破壊せずに凍結することができるので、鮮度、風味、食感を維持でき、肉汁があふれる深い味わいが解凍時に再現することができるのです。

▼ 冷凍前の細胞



正常な組織。

▼ 急速凍結した細胞



組織内には小さな水の結晶が発生。組織の損なわれ方が少ない。

▼ 緩慢凍結した細胞



組織内の氷の結晶が大きいため、組織が損なわれている。

格之進という贅沢を贈る。

格之進の送料込みセット



ハンバーグ送料込みセット

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。



国産牛と白金豚を使用した、合挽きのハンバーグの5個セットです。

冷蔵
COOL

送料
込み

金格ハンバーグ

5個セット

商品番号 01-05

2,700円 (税込 2,916円)

金格 ×5

○内容量／150g×5個 ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存



国産牛と白金豚を使用した、合挽きのハンバーグの10個セットです。

冷蔵
COOL

送料
込み

金格ハンバーグ

10個セット

商品番号 01-06

4,500円 (税込 4,860円)

金格 ×10

○内容量／150g×10個 ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存



「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。

3種の格之進ハンバーグセット

6個セット(各種2個入り)

冷蔵
COOL

送料
込み

商品番号 01-11

4,100円 (税込 4,428円)

金格 ×2

白格 ×2

黒格 ×2

○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



「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。

3種の格之進ハンバーグセット

12個セット(各種4個入り)

冷蔵
COOL

送料
込み

商品番号 01-12

7,400円 (税込 7,992円)

金格 ×4

白格 ×4

黒格 ×4

○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



黒毛和牛を100%使用した、格之進こだわりのハンバーグの5個セットです。

冷蔵
COOL

送料
込み

黒格ハンバーグ

5個セット

商品番号 01-07

4,500円 (税込 4,860円)

黒格 ×5

○内容量／150g×5個 ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存



黒毛和牛を100%使用した、格之進こだわりのハンバーグの10個セットです。

冷蔵
COOL

送料
込み

黒格ハンバーグ

10個セット

商品番号 01-08

8,000円 (税込 8,640円)

黒格 ×10

○内容量／150g×10個 ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存



黒毛和牛と白金豚を使用した、合挽きのハンバーグの5個セットです。

白格ハンバーグ
5個セット
商品番号 01-09 **3,500円** (税込 3,780円) 冷凍 COOL 送料 込み 白格 ×5

○内容量／150g×5個 ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存

メンチカツセット

格之進こだわりのメンチカツをセットに致しました。



格之進の肉職人が厳選した上質な黒毛和牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」を、衣で一つ一つ丁寧に作り上げた合挽きメンチカツの5個セットです。

格之進メンチカツ
5個セット
商品番号 01-19 **1,500円** (税込 1,620円) 冷凍 COOL 送料 別 メンチカツ ×5

○内容量／70g×5個 ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存



黒毛和牛と白金豚を使用した、合挽きのハンバーグの10個セットです。

白格ハンバーグ
10個セット
商品番号 01-10 **6,200円** (税込 6,696円) 冷凍 COOL 送料 込み 白格 ×10

○内容量／150g×10個 ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存



格之進の肉職人が厳選した上質な黒毛和牛と、岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」を、衣で一つ一つ丁寧に作り上げた合挽きメンチカツの10個セットです。

格之進メンチカツ
10個セット
商品番号 01-20 **3,000円** (税込 3,240円) 冷凍 COOL 送料 別 メンチカツ ×10

○内容量／70g×10個 ○賞味期限／180日
○保存方法／冷凍庫で保存

あらゆる贈り物に、格之進の肉ギフト

熨斗紙の貼り付け・熨斗紙への名入れは、無料に対応させていただきます。
ご注文の際に、熨斗の種類と名入れをしたいお名前をご記入ください。

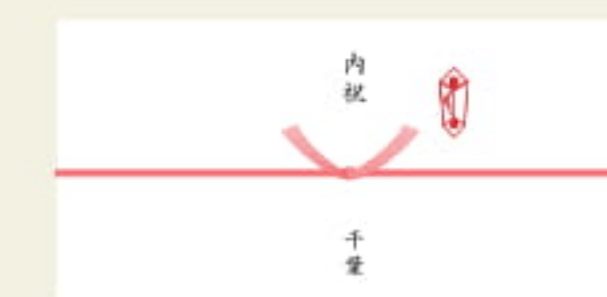
お返し(内祝)



御挨拶



内祝(出産)



内祝(婚礼)

お祝いする



誕生祝



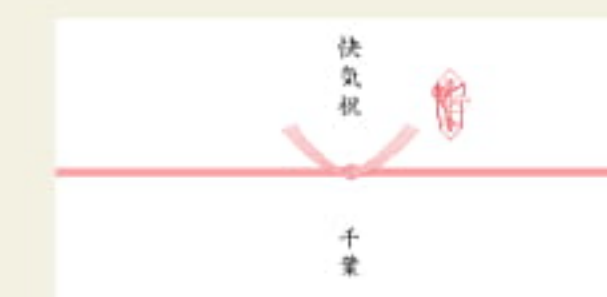
出産祝



内祝(出産・婚礼以外)



御礼



快気祝



初節句



御祝



寸志



感謝



寿



寿



還暦祝

その他贈答



無地のし



粗品



御挨拶



御礼



御年賀



御歳暮



お中元



御見舞



暑中御見舞



残暑御見舞



暑中御伺



残暑御伺



寸志



寒中御見舞



お年玉



御年始



母の日



父の日



心ばかり

お客様の声

「本格ごちそうハンバーグステーキ!」

さあやさん(愛知県・50代・女性)

今回お取り寄せ審査させていただいた「白格ハンバーグ」を一言でいうとキャッチコピーにしたとおり本格的ハンバーグステーキ!です。肉の旨味がギュッと凝縮されているのを実感でき、肉本来の味、甘味が肉汁とともにあふれとてもジューシーです。商品は高級感のある開けやすいお洒落な黒箱に入っていて贈答にもぴったりだし、使いやすいように個別包装されているため必要な分だけ解冻調理できることも大変便利だと思います。ハンバーグは手のひらいっぱいほどの大満足の大きさと、まず焼き上がりが驚くほどふっくらと膨らみます。家庭で作る際は焼き途中で表面から肉汁が出てしまうこともあったのですがこのハンバーグは全く表面割れをすることが無くたっぷりの肉汁が食べる直前までなかに閉じ込められています。箸を入れると肉汁がジュワーとあふれて食欲をそそります。最初は塩でいただくと肉本来の味を堪能できます。半分は和風ソースでいただきましたが、こちらもハンバーグとの相性はバッチリです。素材が良いのできつとどんなソースでも美味しく食することができるので次は違うソースで試してみたいと思わせてくれます。年齢を重ねると油っこい食事の後は胃が重くなってしまい、せっかくのご馳走が少し残念になってしまうことがあるのですが、白格ハンバーグはこんなにジューシーでボリュームがあっても食後はさっぱりとしていることも嬉しい驚きでした。家族みんなが笑顔になるお手軽高級ハンバーグです。

※お客様の声は「おとりよせネット」様より許可を頂き、掲載させて頂いております。

ハンバーグ & メンチカツ送料込みセット

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」



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

2,800円 (税込 3,024円)

冷凍
COOL

送料
込み

金格 ×3

メンチカツ ×3

○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



金格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

12個セット(各種6個入り)

商品番号 01-14

4,600円 (税込 4,968円)

冷凍
COOL

送料
込み

金格 ×6

メンチカツ ×6

○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

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。



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

3,300円 (税込 3,564円)

冷凍
COOL

送料
込み

白格 ×3

メンチカツ ×3

○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



白格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

12個セット(各種6個入り)

商品番号 01-18

5,700円 (税込 6,156円)

冷凍
COOL

送料
込み

白格 ×6

メンチカツ ×6

○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

3,800円 (税込 4,104円)

冷凍
COOL

送料
込み

黒格 ×3

メンチカツ ×3

○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



黒格ハンバーグ & 格之進メンチカツ

12個セット(各種6個入り)

商品番号 01-16

6,800円 (税込 7,344円)

冷凍
COOL

送料
込み

黒格 ×6

メンチカツ ×6

○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

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ヵ所のみです。

2. 「送料無料/送料込みの商品」に、「送料別の商品」を同梱することが出来ます。

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。

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。

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

門崎熟成肉

Kanzaki Aging Beef

KAB

熟成肉

Aging meat

本当の肉のおいしさを
熟成肉で伝えたい。

格之進は、「おいしい」を最大限に伝えることが牛への感謝の形だと思い、2002年から熟成肉に取り組んでいます。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のが“熟成”。だからこそ、熟成にこだわっているのです。

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選んでいます。流通上の評価は最高ランクではありませんが、流通上の評価に左右されことなく、お肉そのものに力があるものを厳選しています。枝肉の脂質、肉質、締まり具合を吟味し、牛の良さを引き出すために「枯らし熟成」と「ウェットエイジング」を組み合わせ、門崎熟成肉に磨きあげます。

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、皆様を笑顔にできたら幸いです。



「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。

お肉本来のおいしさを引き出す 格之進の熟成肉。

黒毛和牛の良さは、なんといってもその独特の香りにあります。焼くとふんわり甘く漂う「和牛香」。

格之進では、試行錯誤を重ねた結果、「枯らし熟成」と「ウェットエイジング」のふたつの手法を駆使する、格之進独自の熟成肉の作り方にたどり着きました。異なるふたつの方法を組み合わせることにより、芳醇な和牛香を守りつつ、お肉のうま味を最大限に活かすことができるのです。

骨のフレイムで、 肉に負担をかけずに熟成させる 「枯らし熟成」

1℃～4℃に設定した冷蔵庫内で、屠畜したお肉を枝肉のまま吊るし、3～4週間放置しておく手法。このとき大切なのは、お肉にストレスをかけないために、骨をつけたままの枝肉状態で「枯らす」こと。本来お肉は骨＝フレイムに守られた状態で存在しています。枝肉になる過程で表面の皮は剥がされますが、皮下脂肪はそのまま残っています。骨からお肉を外すとき、つかんだり引っ張ったりしますから、その分お肉には負担がかかり、細胞内の自由水が動いてしまい、腐敗の原因になってしまいます。

庫内にはお肉にふさわしい菌が自然に繁殖し、付着することで細胞内の自由水がゆっくりと引き出され、黒毛和牛の最大の魅力である「和牛香」を保持した状態で、タンパク質やミネラルが凝縮されます。さらに、お肉そのものが持つ「自己消化酵素」が働き、タンパク質が分解されアミノ酸に変化することで、お肉に備わっている酵素でお肉を柔らかくする働きがあります。

適切な熟成を行うことで、枝肉は良い熟成状態になるのです。熟成には、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なのです。



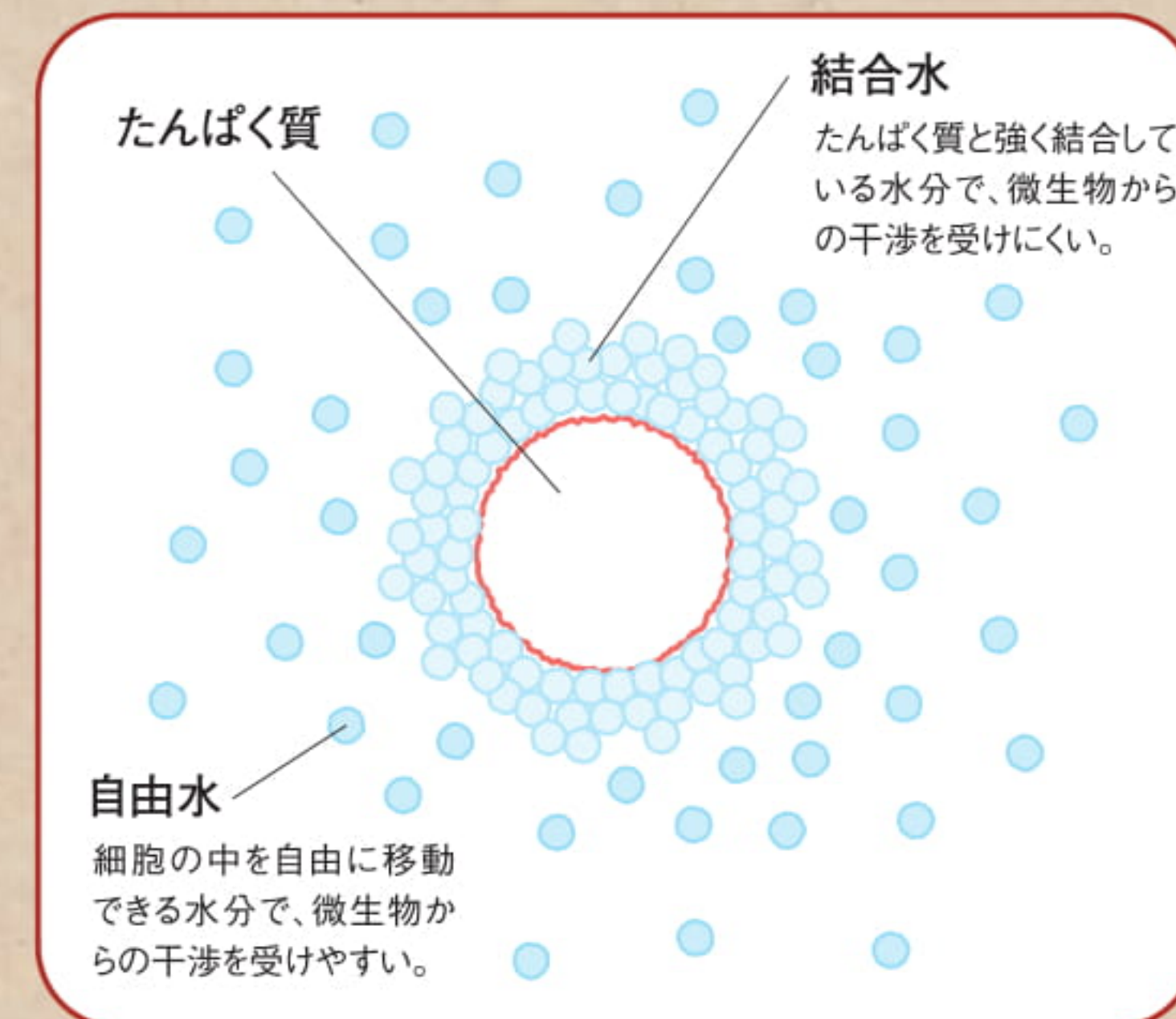
肉に負担をかけず、より自然な状態で「枯らす」。それが「枯らし熟成」の基本であり、古来からのお肉を美味しくするための日本人の知恵です。



熟成のメカニズム

熟成とは、お肉を寝かせる時の温度、湿度などの環境コントロールだけでなく、それ以上に保管する室内で付着する「菌」の働きが大きい。菌がお肉に付着することによって「かび」が生え、それがお肉の状態に微妙に作用して、美味しいお肉となるのです。

▼図解:お肉の細胞



「からし熟成」を施し、「自由水」を放出させることで、細胞に含まれる自由水の割合を下げる事が出来ます。細胞中の自由水の割合が下がると保存性が高まり、細胞が収縮することによって旨味成分が凝縮されます。



この白い黴(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。

お肉の味の決め手となるのは 「追加熟成」。

枯らし熟成を施したあと、お肉から骨を外してどのように扱うかによって、最終的な香りや味わいなどの仕上がりが変わってきます。格之進では、お店ごとに異なる追加熟成をかけて、お店の個性を発揮しています。

例えば「肉屋 格之進F」では、店頭に特注でつくってもらったガラス張りの熟成ルームを枯らし熟成庫と同じ環境にコントロールし、熟成の状態も同じように進むようにしています。枯らし熟成後、お肉を骨から外し、各部位に切り分け真空パックせずに保管します。商品として提供されるまで枯らし熟成をキープしているのです。つまり、「枯らし熟成+枯らし熟成」で提供しています。

「格之進R」では、枯らし熟成後、骨から外して真空パックに入れて約20日間、「ウェットエイジング」をかけ、熟成がこれ以上進むのを抑えています。

追加熟成の仕方によって、お肉の味や柔らかさ、風味が違っていきます。熟成肉の奥深さを、皆さまに食べ比べていただきたいという思いから、このように店舗ごとに異なる追加熟成をかけています。

枝肉の選定から、熟成方法、カット方法、焼き方、食べ方まですべて一貫してこだわった、私たちの求める最高の味わいを皆さまにお届けします。



枯らし熟成を経たお肉から骨を外し、部位ごとに分割をし真空パックに入れウェットエイジングを施す。



＼ 格之進のホームページでも「熟成肉」について随時更新中! /

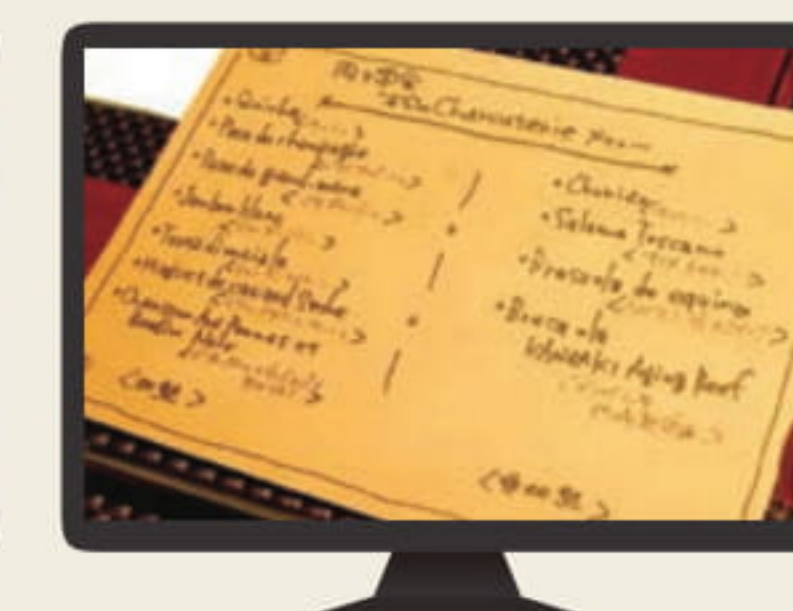
▼熟成肉ビーフジャーキーについて
牛肉の新たな価値創造を目指して



▼金格ハンバーグ～誕生秘話～
優しい味わいのハンバーグが出来るまで



▼シャルキュトリについて
学術的にお肉を知る、食べるイベント



▼門崎熟成肉の解体ショー
熟成肉を五感で愉しめるイベント



塊焼き

噛めば噛むほど肉汁が溢れ出す赤身の塊焼き。

熟成肉の醍醐味が味わえる一品です。骨を外さず長期熟成させたお肉は、お肉へのストレスが少なく、より旨味の増したお肉へと変化します。

まるでバターのように口どけの良い霜降りの塊焼き。

熟成肉の脂はしつこくなく、霜降り肉でも胃もたれがしないと女性に大人気。

口の中に広がる凝縮された脂の旨味を是非ご想像ください。

さあ、もうすぐ焼き上がります。



門崎熟成肉 KAB
Kanzaki Aging Beef

門崎熟成肉 塊焼きセット

格之進Rの人気メニュー「塊焼き」をご自宅でお召上がりいただけるセットです。

ご自宅でもできる「塊焼きの美味しい焼き方」をお付けいたします。



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ホームパーティーなどにおすすめなセットです。

「塊焼き」
の調理方法
付き

門崎熟成肉 塊焼き(赤身&霜降り) 2個セット

・塊肉(赤身):約120g×1個
・塊肉(霜降り):約120g×1個

商品番号 02-05

8,000円(税込 8,640円)

冷凍
COOL 送料別

○内容量 / 塊肉:約120g×2個 ○賞味期限 / 30日
○保存方法 / 冷凍庫で保存

赤身の部位であるランイチ、シシタマ、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ください。

「塊焼き」
の調理方法
付き

門崎熟成肉 塊焼き(赤身) 2個セット

・塊肉(赤身):約120g×2個

商品番号 02-01

8,000円
(税込 8,640円)

冷凍
COOL

送料別

○内容量／塊肉:約120g×2個
○賞味期限／30日
○保存方法／冷凍庫で保存



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ください。

「塊焼き」
の調理方法
付き

門崎熟成肉 塊焼き(霜降り) 2個セット

・塊肉(霜降り):約120g×2個

商品番号 02-03

8,000円
(税込 8,640円)

冷凍
COOL

送料別

○内容量／塊肉:約120g×2個
○賞味期限／30日
○保存方法／冷凍庫で保存



赤身の部位であるランイチ、シシタマ、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ください。

「塊焼き」
の調理方法
付き

門崎熟成肉 塊焼き(赤身) 3個セット

・塊肉(赤身):約120g×3個

商品番号 02-02

10,000円
(税込 10,800円)

冷凍
COOL

送料
無料

○内容量／塊肉:約120g×3個
○賞味期限／30日
○保存方法／冷凍庫で保存



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ください。

「塊焼き」
の調理方法
付き

門崎熟成肉 塊焼き(霜降り) 3個セット

・塊肉(霜降り):約120g×3個

商品番号 02-04

10,000円
(税込 10,800円)

冷凍
COOL

送料
無料

○内容量／塊肉:約120g×3個
○賞味期限／30日
○保存方法／冷凍庫で保存





肉会セット

送料
無料

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。

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。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「塊焼き」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。

門崎熟成肉 塊焼き&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

商品番号 02-17

12,000円(税込 12,960円)

○内容量／塊肉:約120g×2個、特選モモステーキ:150g×2枚
○賞味期限／30日 ○保存方法／冷凍庫で保存
※本商品は赤身肉のみのセットです。
※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。

冷凍
COOL

送料
無料

「塊焼き」
の調理方法
付き



「塊焼き」
の調理方法
付き

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。熟成肉独特の甘みのあるジューシー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「塊焼き」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。

門崎熟成肉 塊焼き&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 ※ロースステーキはハーフカットです。

商品番号 02-18

12,000円(税込 12,960円)

○内容量／塊肉:約120g×2個、特選ロースステーキ: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
※本商品は霜降り肉のみのセットです。
※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。

冷凍
COOL

送料
無料



「塊焼き」
の調理方法
付き

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。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ーな肉汁を味わえる霜降り肉。塊のお肉をそのまま焼く「塊焼き」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。

門崎熟成肉 塊焼き&焼肉セット(赤身&霜降り)

・塊肉(赤身・霜降り):約120g×2個
・焼肉モモ:250g ・焼肉カルビ:250g

商品番号 02-19

12,000円(税込 12,960円)

○内容量／塊肉:約120g×2個、焼肉モモ:250g、焼肉カルビ:250g
○賞味期限／30日 ○保存方法／冷凍庫で保存
※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。
※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。

冷凍
COOL

送料
無料

＼ さあ、ホットプレートとお肉のご用意を!! /

『格之進N』肉焼き講座実践編

水風船理論

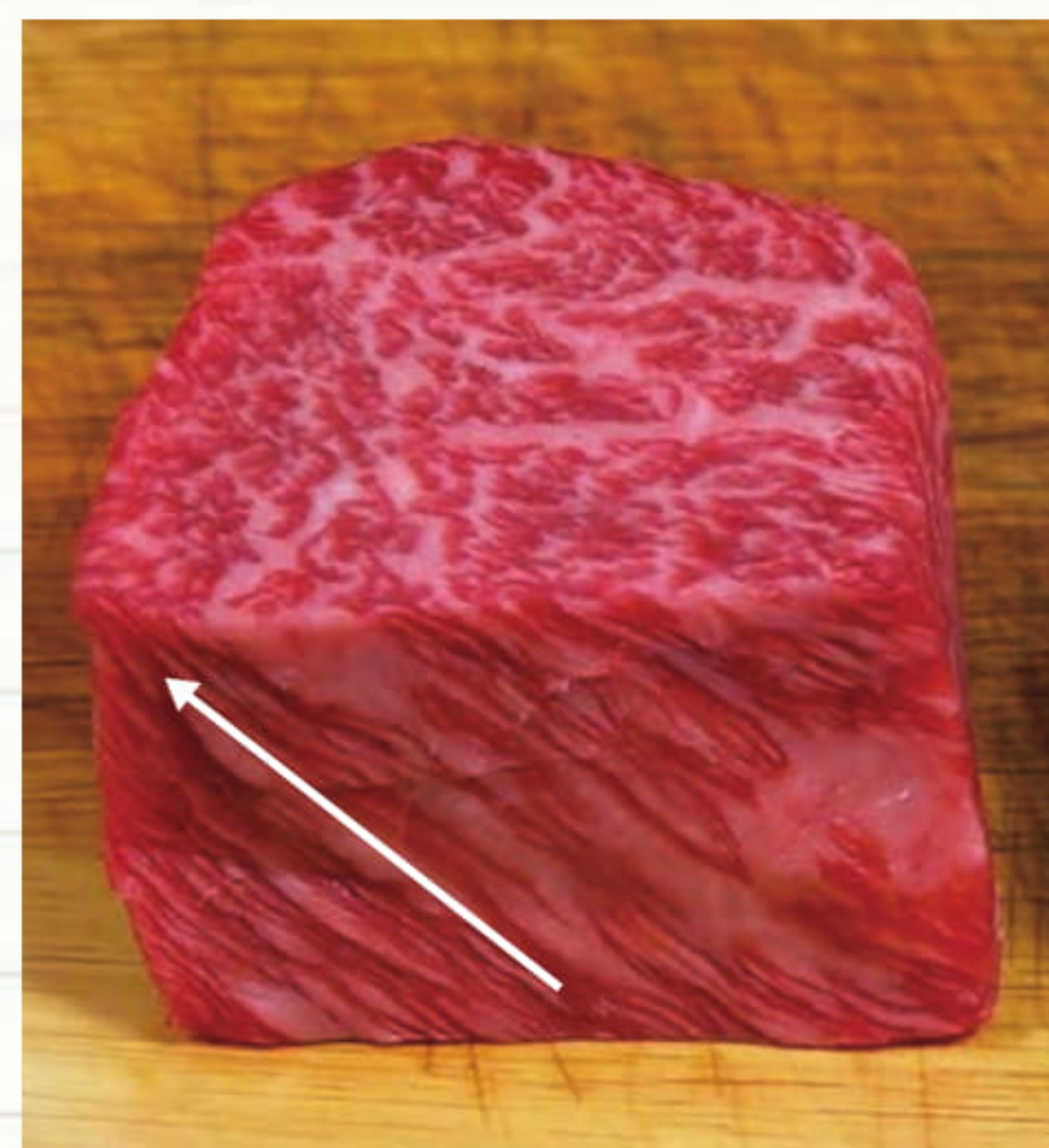
塊肉『波動焼き』への道



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…

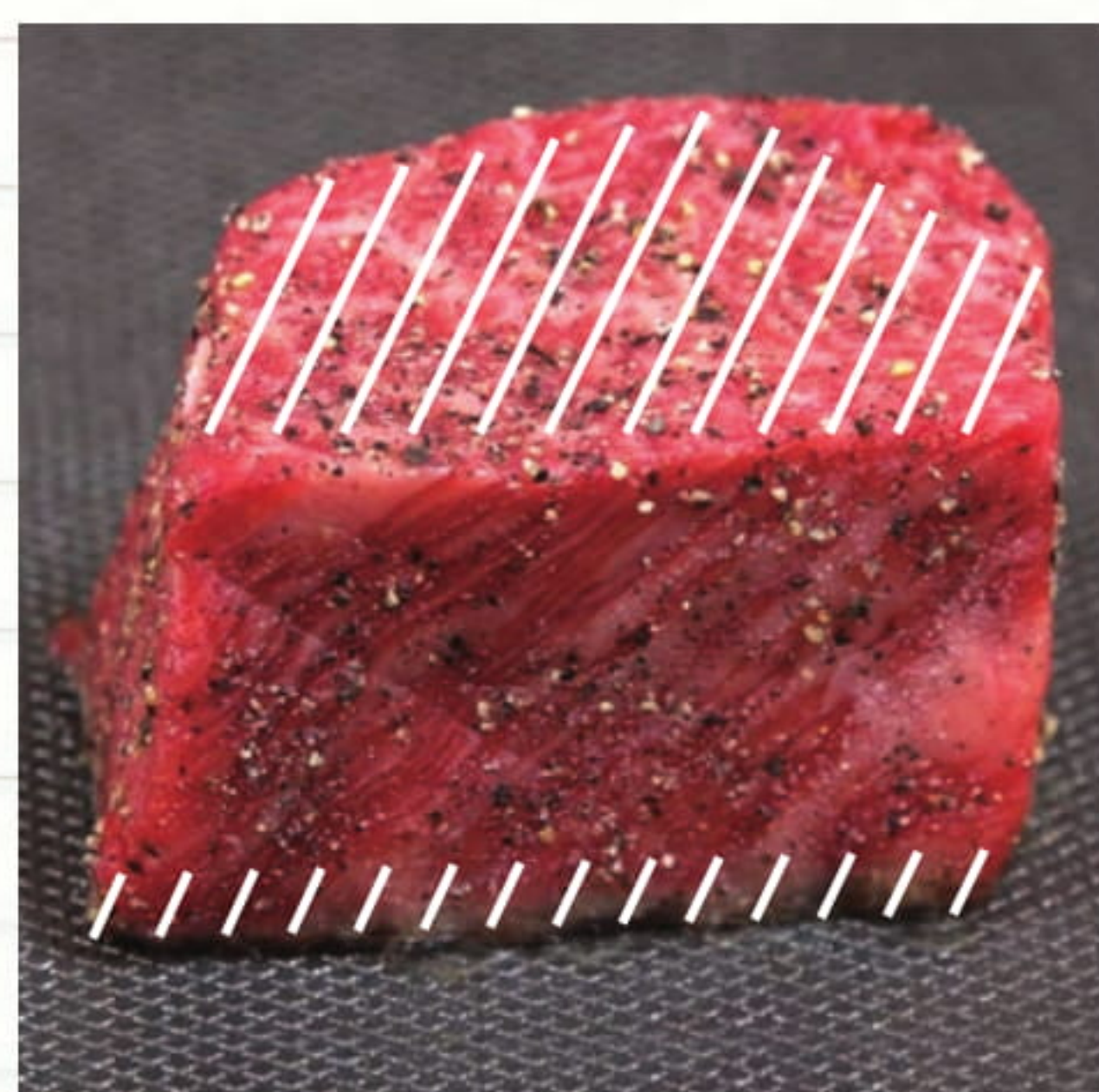
1 お肉の断面をじっくりと観察しましょう!

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!



肉汁が逃げてしまわないようストローの断面(上と下)を先に焼きます

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・和牛の真髄を食らい尽くす(講談社+a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。



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-BkQia8>



「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>

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!! 格之進は、究極の「波動焼き」を目指してあなたの肉焼きライフを応援します!



3 全体から均等になるように熱を加えましょう!

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ら、焼く面を変えるタイミングです。



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。

4 大切なのは、じっくりと待つこと!

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!



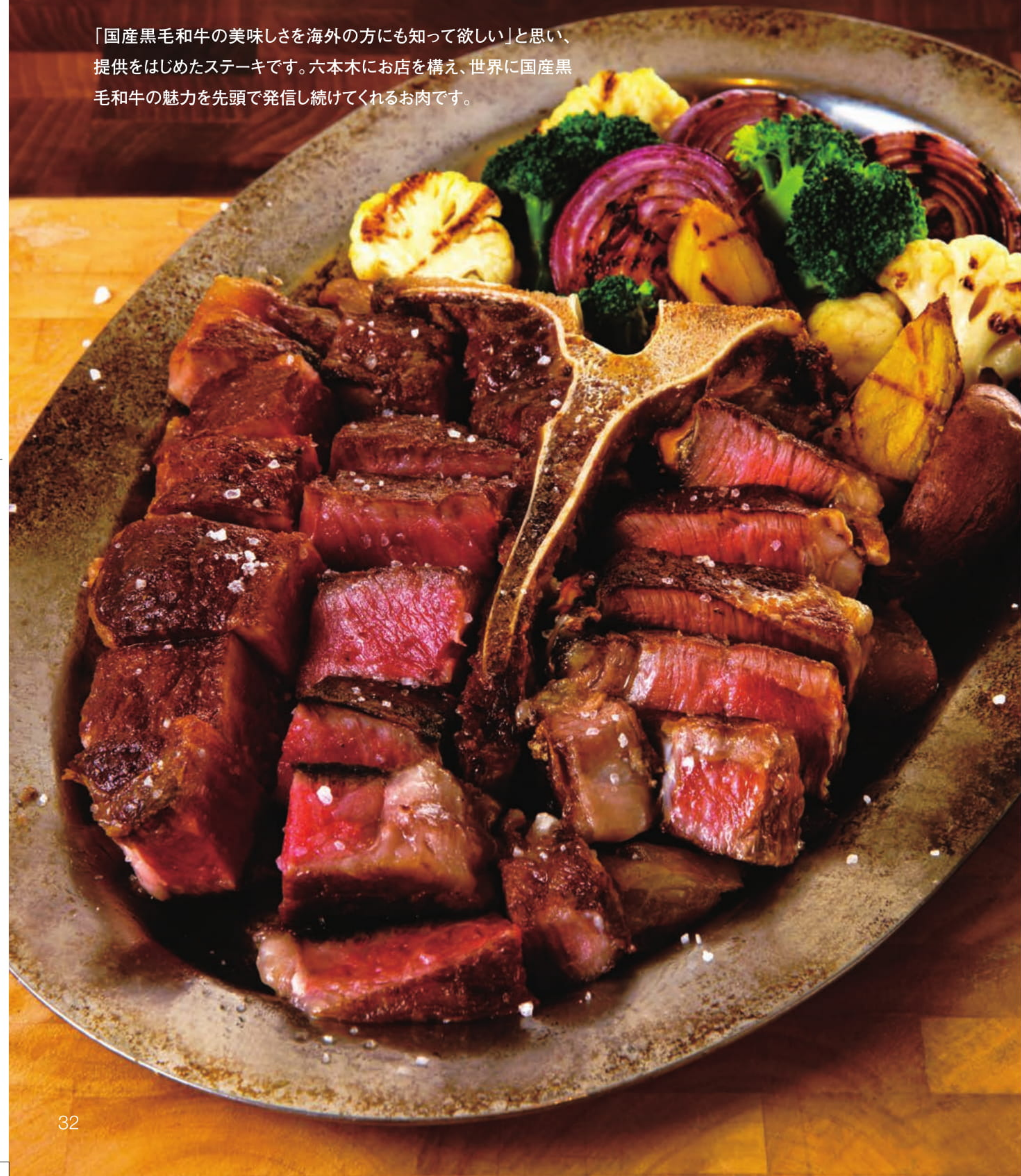
焼いたお肉を一度火から下ろします。アルミホイルで包んであげると熱が早く通りやすくなります。



Lボーン・Tボーンステーキ

L-bone · T-bone steaks

「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を先頭で発信し続けてくれるお肉です。



格之進の骨付きステーキの魅力



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Lボーン・T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。

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！さらに、出荷直前まで枯らし熟成をして、真空パックにてお届けいたしますので、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。

Lボーン・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。



Lボーン断面図



Tボーン断面図



岩塩付き

門崎熟成肉 Lボーンステーキ

商品番号 02-21

約700g

15,000円
(税込 16,200円)

冷凍
COOL

送料別

「L・Tボーンステーキ」の調理方法付き



岩塩付き

門崎熟成肉 Tボーンステーキ

商品番号 02-20

約700g

20,000円
(税込 21,600円)

冷凍
COOL

送料別

「L・Tボーンステーキ」の調理方法付き





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。



門崎熟成肉 焼肉 モモ

焼肉 モモ:250g

商品番号 02-07

冷凍
COOL

送料別

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



門崎熟成肉 焼肉 特選モモ

焼肉 特選モモ:250g

商品番号 02-08

冷凍
COOL

送料別

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

焼肉



霜降り

「門崎熟成肉」の霜降り肉は、程良く熟成され旨みの増した脂が特徴。深いコクと甘みがあり、一口食べて「うまい!」と唸る逸品です。美しいサシの入った霜降り肉は、ギフト用としても最適です。



門崎熟成肉 焼肉 カルビ

焼肉 カルビ:250g

商品番号 02-09

冷凍
COOL

送料別

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



門崎熟成肉 焼肉 特選カルビ

焼肉 特選カルビ:250g

商品番号 02-10

冷凍
COOL

送料別

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



門崎熟成肉 特選モモ ステーキ

特選モモ ステーキ:
150g×2枚

商品番号 02-11

5,000円
(税込 5,400円)

冷凍
COOL

送料別

○内容量 / 150g×2枚 ○賞味期限 / 30日 ○保存方法 / 冷凍庫で保存

門崎熟成肉 ヒレ ステーキ

ヒレ ステーキ:
100g×2枚

商品番号 02-12

10,000円
(税込 10,800円)

冷凍
COOL

送料
無料

○内容量 / 100g×2枚 ○賞味期限 / 30日 ○保存方法 / 冷凍庫で保存



門崎熟成肉 モモ すき焼き / しゃぶしゃぶ用

モモ すき焼き /
しゃぶしゃぶ用:350g

商品番号 02-14

5,000円
(税込 5,400円)

冷凍
COOL

送料別

○内容量 / 350g ○賞味期限 / 30日 ○保存方法 / 冷凍庫で保存



門崎熟成肉 特選ロース ステーキ

特選ロース ステーキ:100g×3枚

商品番号 02-13

8,000円 (税込 8,640円)

冷凍
COOL

送料別

○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



門崎熟成肉 カタ すき焼き / しゃぶしゃぶ用

カタ すき焼き /
しゃぶしゃぶ用:500g

商品番号 02-15

8,000円
(税込 8,640円)

冷凍
COOL

送料別

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

門崎熟成肉 ロース すき焼き / しゃぶしゃぶ用

ロース すき焼き /
しゃぶしゃぶ用:400g

商品番号 02-16

10,000円
(税込 10,800円)

冷凍
COOL

送料
無料

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



菅原正二 千葉祐士

ジャズ喫茶「BASIE」マスター

株式会社門崎 代表取締役

白い大きな蔵造の建物の扉を開けると、まるでビル・エヴァンスがそこにいるかのようなピアノの旋律が空気を震わせる中で、マスターはゆっくりと振り返り「おう、いらっしやい」と迎え入れてくださいました。

ここは一関のジャズ喫茶「ベイシー」。迎え入れてくださったマスター・菅原正二さんは一関小学校、一関中学校、一関一高を卒業した生粋の一関の人物。若い頃からジャズに心酔し、早稲田大学在学中はビッグバンド「ハイソサエティ・オーケストラ」でバンドマスター・ドラマーとして活躍。卒業後も東京でプロプレイヤーとして演奏を続けていましたが、その後地元に戻り、自宅にあった蔵を改築



しジャズ喫茶「ベイシー」を開店。マスターがかけるレコードを聴くために、全国津々浦々からお客が集まります。渡辺貞夫氏、坂田明氏、日野皓正氏、山

下洋輔氏らの日本ジャズ界のスターたちの憩いの場であり、大学時代からの盟友・タモリさんもお店の常連で、番組『ヨルタモリ』内では菅原マスターを模した「ヨシワラさん」なるキャラクターを演じています。「伝説のジャズ喫茶」「ジャズ・オーディオの聖地」としてファンを魅了し、一関にまで呼び寄せてしまう伝説のジャズ喫茶「ベイシー」を司る菅原正二マスターは、格之進代表・千葉の憧れの人物です。

「伝説のジャズ喫茶誕生の裏側」

千葉:マスターはジャズドラマーとして東京でも活躍なさっていたのに、何がきっかけで一関に戻って、地元でやっていこうと考えたのですか？

菅原:ひとつ単純な理由があっただけ。おれ19歳の頃、大学浪人中に肺結核になっちゃって片肺切ってるんですよ。長生きもできないだろうと思いながら、早大ハイソのあとプロ

になって赤坂のキャバレーで働いてたんです。でも、60年代の東京って空気が悪かったんですよ。深呼吸しようと思って外に出たら、外の方がもっと空気が悪かった(笑)。それで、地元に戻ってきてまた療養所に入ったんです。その時に、「ああ、おれこのままもう一回東京に行ったら、死んでしまうな」って思った。それで、こっちでなんかショボショボやってこうかな、と考えたわけです。そしたら、得意技って言うとおれはレコードしかないじゃないですか。レコードは蓄音機の頃から聴いてましたからね。公民館でレコード・コンサートを開いてお客さんに聴かせてたこともあるんですよ。

千葉:ええ!おいくつ位のときだったんですか？

菅原:高校生の時分かな、地域の人で満席になりましたよ。昔から、人にレコード聴かすの好きだったんでね(笑)。それから一関一高には古藤先生って戦前の芸大を出た一関にはもったいないくらいの偉い音楽の先生がいてね、ジャズにも理解があったわけ。その先生が音楽の授業で生徒つれてぞろぞろおれの家まできてレコード大会なんかやってたんですよ。当時わりと広いオーディオルームで「ステレオ」やってましたから。(マスター、おもむろに立ち上がり颯爽とターンテーブルへ。レコードを換え、再び着席。)

千葉:じゃあ、高校生のときから人にジャズを聴かせてたわけですね。

菅原:もうね、一人で聞いているってよりは、すぐに誰か呼びつけちゃうんですよ。分かち合いたい気持ちがあるんだろ。うな。まあ、いろんなレコードの聴き方があると思うんだけど、「聴かせ方」っていうのにも才能があると思いますよ。



というのも、おれはもともと演奏する側だったでしょ。だから、自分が演ってるつもりでレコードかけるんです。受身で聴いてるんじゃないかって、「おれがレコード演奏して、みんなに聴かしてる」ってな感じでやってるんでね。だから響いてくる音が違うように感じると、スピーカーに向かって「そこは違うだろ!」なんて怒っちゃったりしてさ(笑)。よく公言してるんだけど、おれは「バンドリーダータイプ」の「レコード・プレーヤー」でね、なるべく演奏した人の音を正確に再現するように心がけてるわけ。レコードってのは面白くて、演奏した人がいて、録音した人がいて、プレスした音楽会社があって…いわば大量生産された工業製品の中に、意外や意外、ものすごいものが隠れてたってのが後になってわかってくるわけですよ。まだ世の中の人って気付いてないんだけど、レコードって原始的なギザギザの溝をエジソンが発明してから何も変わってない正体不明のもので、これは「魔物」。そのうち文化遺産になると思うよ。(マスター、すっと立ち上がり、レコードを取り替える)

「気配の中に音がある」

千葉:(マスターの著書、『聴く鏡』を取り出し)マスターのご著書、愛読しているんですけど、「音の中に気配があるのではなく、気配の中に音があるのだ」、ここの部分で非常に共鳴するところがあるんです。わたしの得意分野だと、お肉の味っていうのは、生まれてから屠畜され、熟成をかけられて調理されて…という過程を経て目の前に響されるんです。もっというと、育てる人がいた、品種改良されてきた牛の先祖代々の流れがあった…と考えていくと、もう単純な美味しい美味しくないの世界ではなくなってしまうんですね。「この味の裏側はなんだろう」とか、「このお肉の個性、表情を最大に生かすにはどんな方法を試せばいいだろう」なんて考えながら…

菅原:社長はやっぱり肉の変態だね(笑)。でも、おれも本に書いておるとおり、レコードに吹き込まれてるのは単なる音じゃなくて、録音されたその場の気配だと思ってる。だから、レコードを聴いてるの時に考えるのは「この演奏をしているとき、演奏家は何を考えてたのかな」「喧嘩してるのかな、仲良かったのかな」とか、まるでミステリー小説でも読むように、演奏している風景や正体を想像して読み解きたいんだよね。社長はそれを肉でやってるってのが、見てわかりますよ。

千葉:そうしたところも含めて、マスターはわたしのお手本なんです。でも、「ベイシー」に絶対に届かない点というのがありまして、わたしたちは東京に出店してやっと一関にお客様をご案内できるようになったのですが、マスターはこの街を出ずに、圧倒的な音と魅力で全国からお客様を呼び寄せてしまうんです。

菅原:おれは一人しかいないからね(笑)。東京で支店をやらないか、とか話はいっぱいあったけど、おれが演奏してるから「ベイシー」がある。ここでおれが必死になってやるからみんな来てくれるんで、おれが直にレコードかけてるから意味があるんですよ。それはプレイヤーの楽器と一緒にね。(パブロ・)カザルスがいなくなった時にチェロが残ってたって、……。おんなじ話ですよ。..天才バカボン。

「自分のやりたいことを、純粋にやる」

千葉:マスターはこれから一関がどんな風になっていったらいいと思いますか？

菅原:その件に関してはね、おれあんまりいろんな所に顔出さないじゃないですか。なんでかっていうとね、それぞれ個人が各分野に点在すればいいと思ってるんですよ。ラーメン屋ならうまいラーメンを40年間作ったら、お客さんたくさん来るでしょ。おれが「ベイシー」でやってることはそれと大差ないんだな。会議開いていいもの生まれた試しなんです(笑)。会議開くと結局「観光客誘致」ってことに行きつくんだけど、それはちょっと違うんじゃないかなと思ってるね。会議やると、「一関ジャズの町」みたいなこと

を誰かが絶対言い出すんだけど、そりゃインチキだよな(笑)。そういうのに顔出さず徹頭徹尾一人で黙ってやると、誰かが覗き見に来るんですよ。だから、「音なら『ベイシー』、お肉なら『格之進』」って言う風に個人プレーを徹底していけばいいんじゃないかと思うんだな。

千葉:おっしゃるとおりですね。いくら観光誘致って言って表面を整えても、中身が伴っていることが大切ですからね。「また行きたい」「またあれを食べたい」「またあの人に会いたい」と思うようなものがないと…。

菅原:そうです、純粋な気持ちでやらなきゃいけないんですよ。会議開いて、やれゆるキャラだ、町興しだって、どこの町でもおんなじレベルのこと考えてるんですよ。おれそういうことにあんまり興味なくってね。インチキはだめですよ。観光客を呼ぶことが目的じゃなくって、自分の仕事を一生懸命やること、それが一番の根っこじゃなきゃダメじゃないかと思うんだね。自分がやりたいことを純粋にやりぬく、先輩(島地勝彦氏)がいうように「寛容な精神を持つ」こと。他人のことを否定したり、気を取られすぎず、個人のやれることをしっかりと続ければ、それでいいんじゃない？

そういつて、マスターはまたレコードを換えに立ち上がりました。一関の白い蔵では、今日も黒い円盤が回転し、スピーカーが再現する異空間で、風流なマスターと粋なお客たちが、ジャズに淫していることでしょう。



ジャズ喫茶 BASIE

〒021-0893
岩手県一関市 地主町7-17

\\ 社長's 雑誌・ネット掲載記事採録 /



2016年 7月 「東洋経済ONLINE」に、「肉おじさん」こと弊社代表 千葉 祐士が寄稿した「A5のお肉が最も美味しいとは限らない理由」を掲載して頂きました。

2016年 3月 TBSラジオ「大沢悠里のゆうゆうワイド」の「ゆうゆうお昼のすーぱートーク」コーナーにて、弊社代表 千葉 祐士が出演致しました。日経エンタテインメント元編集長で、コメンテーターとしてもご活躍中の品田英雄様と格之進Rにてお話させて頂きました。

ウェブマガジンCareer Grooveにて、弊社代表 千葉 祐士のインタビュー記事を掲載して頂きました。現在に至るまでの経歴や、「格之進」を運営する上での想いについてお話をさせて頂きました。

2016年 2月 「仕事をしながら成果を上げたい」人へ月刊誌「THE21」編集部がお届けするWebメディア「THE21オンライン」にて、弊社代表 千葉 祐士の記事を掲載して頂きました。

「東京カレンダー4月号」に、去年11月にオープンした「格之進Rt」の紹介と、「肉おじさん」こと弊社代表 千葉 祐士のインタビュー記事を掲載して頂きました。

2016年 1月 1月13日(水)の「東京タリフジ」に、弊社代表 千葉 祐士が執筆した「日本の宝・和牛の真髄を食らい尽くす。」の書評を掲載して頂きました。

\\ 店舗・商品のメディア掲載情報 /



2016年 9月 フジテレビ「格付けニッポン!秋の最旬グルメNo.1決定戦」に、格之進Rt「ぎゅうにくケーキ」が「南関東代表」に選ばれました。

世の中の様々な差に着目して、なぜその差が生じているかを解き明かすバラエティ。TBSテレビ「この差って何ですか?」に「ひふみ弁当」をご紹介頂きました。

2016年 4月 GQ JAPANのホームページにて、4月8日から5月8日までの11日間行われた「肉フェストTOKYO2016春」について特集され、弊社人気メニュー「門崎熟成肉 塊焼き」をお寿司で提供する新メニュー「門崎熟成肉塊焼き〜寿司スタイル〜」をご紹介頂きました。

深夜の生放送番組「お願い!ランキング」にて、「お米ソムリエ」の資格を持ち、年間約700食を食べ歩くグルメエンターテイナー「フォーリンデブはっしーさん」のおすすめのお肉料理として、格之進Rtの「門崎熟成肉 塊焼き」と「肉ウニケーキ」をご紹介頂きました。

2016年 3月 テレビ岩手「夢見るピノキオ」にて、「肉屋 格之進F」をご紹介頂きました。

TBSテレビ「櫻井有吉アブナイ夜会」にて、一流料理人がこっそり食べているご飯に合うお取り寄せ商品として「格之進メンチカツ」をご紹介頂きました。

2016年 1月 「ぐるなび」が運営するグルメ情報コンテンツ「みんなのごはん」にて、2015年11月にオープンした「格之進Rt」を紹介して頂きました。

オール岩手の日本酒

玄会

【クロエ】

一関市川崎町門崎地区の農事組合法人 門崎ファーム様が、門崎めだか米と同じ環境で育てている酒造好適米「吟ぎんが」を使用し、岩手オリジナルの清酒酵母「ゆうこの想い」と、麹菌「黎明平泉」、そして、南部杜氏の技で仕込んだ、まさに「オール岩手の日本酒」です。



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。

純米酒 玄会 (クロエ)

720ml **1,200円** (税込 1,296円) 商品番号 03-01 冷蔵 CHILLED 送料別

〔アルコール度〕 15度以上～16度未満 〔精米歩合〕 80%

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。

純米大吟醸 玄会 (クロエ)

720ml **1,800円** (税込 1,944円) 商品番号 03-03 冷蔵 CHILLED 送料別

〔アルコール度〕 15度以上～16度未満 〔精米歩合〕 50%

磐乃井酒造 株式会社とは？

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悩を経て、昭和27年に岩手県下第一号の単独醸造許可を得ている歴史のある酒造会社です。



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。

特別純米酒 IWANOI BLACK

720ml **1,295円** (税込 1,398円) 商品番号 03-05 冷蔵 CHILLED 送料別

〔アルコール度〕 16度以上～17度未満 〔精米歩合〕 60%

門崎ファーム自慢のお米

門崎めだか米 門崎ホタル米

【カンザキメダカ米、カンザキホタル米】



農事組合法人 門崎ファームとは？

一関市門崎地区の宝であるメダカや、ホタルの棲む豊かな自然環境を保全し、門崎地区の農村環境をイベントを通して、子どもたちに伝えること、農業の担い手の育成など、未来に向けた営農を目指すことを理念に活動を展開しております。

北限のめだかが棲む水田でのびのび育っためだか米



門崎めだか米と 門崎ホタル米のセット ギフト用

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 **3,700円** (税込 3,996円) 常温 NORMAL 送料別

○保存方法／日の当たらない暗所で保存 ○保存温度／10℃～15℃

毎夏ゲンジホタルとヘ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

各1,000g 合計 約2,000g

商品番号 03-07 常温 NORMAL 送料別

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℃

お申し込み方法 — ご注文のご案内 —

ご注文の際は、必要事項をお間違い無いようご記入下さい。

メールまたはFAX、インターネット、お電話にてご注文いただけます。

