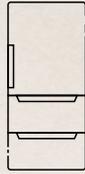


# 精肉商品のお召し上がり方

## ◆ 冷蔵庫解凍

お肉をラップで包み  
アルミなどのトレーに並べ、冷蔵庫で  
**約14時間**で解凍。

※冷蔵庫内温度：目安1～5℃



## ◆ 流水解凍

お肉が水に触れない様にラップで包む、  
又は袋に入れ真空に近い状態にして  
**約20分**流水解凍。

※水温によって、解凍時間は前後するため、  
上記時間は目安とお考えください。



**【注意事項】** ・解凍後はお早めにお召し上がりください  
・再冷凍はおやめください

**【おいしく焼くPOINT | お肉は焼く直前に常温に!】**

## ◆ 塊焼き

- キッチンペーパーで表面を拭いて、余分な水分を取ってからお肉に塩を振る。
- フライパンに大さじ1の油を入れて火にかけ、表面をしっかりと熱する。
- 塊肉の表面(6面)を20秒ずつ面を変えながら焼く。
- 一度皿に取り出し、2分休ませる。
- 3と4を2回繰り返す。(お肉のサイズ、形により変わります)
- カットして盛り付ける。



## ◆ ステーキ

- キッチンペーパーで表面を拭いて、余分な水分を取ってからお肉に塩を振る。
- フライパンに大さじ2の油を入れて火にかけ、表面をしっかりと熱する。
- お肉を盛り付けたときに上になる面を中火～強火で30秒、弱火にして1分焼く。
- ひっくり返して、弱火のまま1分焼く。
- カットして盛り付ける。



— ♪プロ級?! いろんな焼き方を格之進オンラインストアで公開中!♪ —

プール焼き理論?

水風船理論??

格之進代表、肉おじさんと千葉が考案した、  
肉汁をお肉の中に閉じ込めながら焼き上げる方法を伝授!



## 格之進のご紹介

素材・産地にこだわった肉汁あふれるハンバーグをはじめ、  
様々な商品を取り揃えております。



国産牛×白金豚

金格  
ハンバーグ



オリジナル調味料

牛醤



黒毛和牛×白金豚

白格ハンバーグ



精肉

門崎熟成肉  
塊焼き



黒毛和牛100%

黒格ハンバーグ

全商品  
ギフトボックス対応・  
熨斗承ります

※大規模セール期間や段ボール指定商品除く



門崎熟成肉  
Kanzaki Aging Beef

株式会社門崎

〒029-0201

岩手県一関市川崎町門崎字官畑5番地

☎0570-041-029



<https://kakunosh.in>  
info@kakunoshin.co.jp



# 精肉商品のご紹介



門崎熟成肉  
Kanzaki Aging Beef

# 門崎熟成肉の ご紹介

## 「門崎熟成肉」とは

格之進の肉職人が厳選した黒毛和牛を、屠畜後4週間ほど枝肉の状態に熟成を行い、分割後さらに2週間ほど真空状態で追熟を施した、格之進のブランド肉。

## 2段階 50日間熟成



### 1段階 眠っている旨味を引き出す技法 「枯らし熟成」

牛肉の半身をすぐに解体せず、骨付きの枝肉のまま一定温度の冷蔵庫に入れ、4週間ほど保管します。この「枯らす」行為で、程よく水分が抜け旨みが増し、和牛の至福香と言われる「和牛香」がより芳醇になります。



### 2段階 肉質を柔らかく、最大限まで旨味を調整 ウェットエイジング

枯らし熟成後、骨から外した肉を真空パックに入れ約20日間乾燥させずに寝かせます。これがウェットエイジング製法。寝かせることで肉質が柔らかくなり、旨味が増し熟成具合をさらに調整します。

熟れた果実が  
美味しいように、  
熟されたお肉も  
また然り。



熟成によりたんぱく質が分解されアミノ酸等の旨味成分に変質し、柔らかく旨味の強い牛肉になります。私たちが手塩にかけて作り上げた情熱の証「門崎熟成肉」を通じ、皆様を笑顔にできれば幸いです。

肉のイノベーション

## 新たな こだわり 薫格

味、薫り、見た目、音、食感、そのどれもが美味しさを構成する大切な要素。その中で、熟成肉の専門店である格之進は更なる美味しさを求めて「薫り」に着目しました。

## 「薫り」の 技術開発

お肉の美味しさをさらに引き立てるため「薫製」を研究。

どうしたら最も効果的な形でお肉に薫りをまとうことができるのか？

そこで、新たな薫製方法として、熱を加えずに薫りをまとう「冷薫」(※製造特許取得済み)を技術開発！他とはひと味違う薫り豊かな薫製商品をご紹介します。



お肉に合う理想の薫りを引き出すスモークチップの配合を研究



冷薫とは高電圧電源と煙煙のイオン化現象を用いた技術のこと。

## 製造方法

### POINT

低温での薫製のため食品の乾燥を防ぎ、従来の薫製技術では不可能だったお肉らしい「見た目」と「ジューシーさ」を維持することに成功。

## 新定番「薫格」シリーズ



薫格肉塊焼き



薫格骨ざわステーキ

スモークチップには岩手県産のクルミ、ナラ、ブナを使用。苦味もあるビートは使用しないことにより、薫製独特の渋み・苦味を感じない、まるやかですっきりとした薫りをお楽しみいただけます。

その他、ハンバーグや白豚豚など、様々な薫格製品をご用意しております。ぜひ格之進の新定番をご体験ください。



# お肉のこだわり

## 格之進のホーム 「岩手県」を 仕入れる

◆国産牛  
主に仕入れているのは、玄米を混ぜた飼料を与えた「きたの玄米牛」という、ホルスタイン(去勢オス牛)です。玄米を食べることで、健康維持に欠かせない「不飽和脂肪酸」の数値向上や、くちどけの良い滑らかな肉質が期待されており、通常のホルスタインよりもうまみ成分・グルタミン酸が3倍多く含まれています。

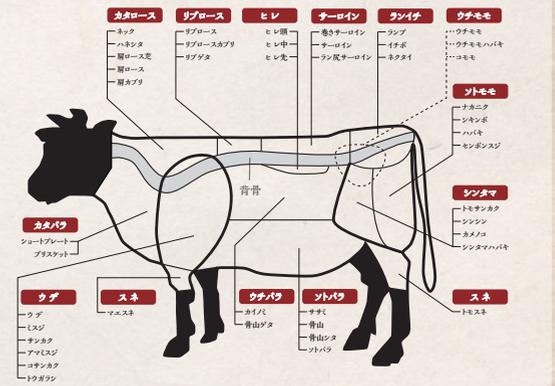
## ◆黒毛和牛

門崎熟成肉には黒毛和牛を使用しており、岩手県産の経産牛が中心です。この経産牛は産む子牛の数を制限し、途中から餌を変え、食用に育て直す再肥育を行ってから出荷されています。特に赤身肉の奥深い美味しさが特徴です。



格之進では創業時から牛は一頭買いです。部位別ではなく一頭丸ごと仕入れ、頂いた牛の命を余すことなく使い切ることが、生産者様の活動を維持可能にすると考えているからです。

## なぜ一頭買い？



一頭買いをした牛を82の部位に分け、各部位が一番おいしく味わえる処理の仕方で肉職人がカット。和牛の持つ部位ごとの繊細な味の違いを引き出しており、他ではなかなか味わうことのできない希少部位もご提案しています。

格之進公式サイトで読めるおすすめコラム

## 肉言葉 肉食べ 四十八手



### 其の三十七 牛肉の部位「かいのみ」

肉言葉…「おとなしうに見えてワイルド」形は貝に似ていておとなしうに見えるが、噛みごたえ十分で、噛み切るのが楽しい部位。

日本で古くから「縁起の良い数」とされる「48」。格之進公式サイトではおすすめの部位を48種類、肉言葉とともに紹介しています。部位別の解説はもちろん、味わいや、香り、食感が一目でわかる「肉食べチャート」で自分好みの部位を見つけることができますか？

其の巻～  
其の四十八は  
こちらから!

