

もっとおいしく!

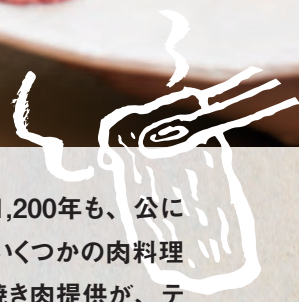
特集

おうち焼き肉



「お

うち焼き肉」ブームがいま、再燃している。天武天皇が肉食禁止令を発布してから約1,200年も、公には肉を食べてこなかった日本人が、日常的に肉食するようになって約150年。牛鍋などいくつかの肉料理ブームと戦時下の物資統制による停滞を経て、戦後復興期に朝鮮料理店で復活した焼き肉提供が、テーブルで客が自分で焼いて仕上げる今の「焼き肉店」の始まりだと言われている。1960年頃に登場したホットプレート、1960年代に各メーカーから相次いだ焼き肉のたれ発売、1969年に新発売されたカセットコンロなどの普及によって自宅での焼き肉が広まった。そして1970年大阪万博をきっかけに外食が庶民のレジャーに加わると、焼き肉店も選択肢に。SNSで情報収集する時代のいま、おいしそうに焼ける肉は人気コンテンツのひとつで、見ても食べても楽しい「おうち焼き肉」が定着しつつある。



おうち焼肉

日

本の焼き肉店は、外食としてには不思議な形式だと言われている。料理の最終仕上げである肉を「焼く」工程を、客の手に委ねるからだ。この最後の焼くときに、自分はあまり上手ではないと内心思っている人も少なくないのではないだろうか。JA全農ミートフーズ株式会社が運営する焼肉レストラン「びゅあ」神田店店長の西村祐一さんにその原因を聞くと、まず挙げられたのが焼き過ぎ問題だった。



焼き肉店店長が挙げる「焼き過ぎ問題」

「おしゃべりに夢中になるなどして、肉を焼き過ぎてしまった、ということが一番多いと思います」
そう話しながらトンガでつかんだ牛もも肉を焼き台にのせると、色が変わる程度で裏返し、同じ程度の加熱で皿にあげた。



焼肉レストラン「びゅあ」
神田店 店長
西村祐一さん

ももは色が
変わればOK

「肉によってもおいしい焼き加減は違います。もも肉はさっと焼く程度がよいですが、ランチセットで人気が高いカルビは脂が香ばしく焼き上がるとおいしいので、少し焦げるくらいがちょうどよいです。ここでも、焼き過ぎには要注意ですね」

表面に適度な焼き目がついて、適切に内部が温まっている状態がおいしい焼き肉だと分かっている。肉食と肉の調理の歴史が浅い日本の庶民にとって、肉の種類や状態によって焼き方を変えるという芸当はまだ難しい。迷ったら、遠慮なく聞いてほしいと西村さんは言う。

焼肉レストラン「びゅあ」では、あえて特定の銘柄にこだわらず、全国のJAの産地から集めた国産牛肉を使用している。その日、どんな牛肉が使われているのかは店舗入口近くに「本日の産地情報」として部位、提供商品、個体識別番号が日本地図とともに掲示されている。最近では、焼き肉愛好家たちは自分好みの肉を探すために個体識別番号から産地を把握し、ブランドに頼らず好きな生産者を探し当てているというので、自分好みのおいしさを探す人には親切な提供だと言えるだろう。



お店独自の「焼き肉だれ」で売上アップ

おいしい焼き肉のためには産地など

食材情報も重要だが、それをどう加工するかも同じくらい大事な要素だ。そのため、肉の専門業者として培ってきた技術を生かしたメニュー提供をしている。「たとえば関節に近い部位はよく動くので肉がたくなりませんが味がよいので、カット技術でかたさ調節をしています。肩バラも、隠し包丁を入れるなどして柔らかく仕上げ、カルビや上カルビをリーズナブルに提供しています」

店舗特製の、市販されていない独自のたれ「びゅあダレ」がある。約7年前JA全農ミートフーズの本部にも在籍していた西村店長も開発に加わった。

「それまでは、シンブルな調味料で牛肉を味わってもらうというメニュー構成でした。お店が始まって20年が経過し、この店へ行けばあの味が楽しめるというわかりやすいものを新たに作りたいと考え、たれの開発に着手しました。ワイン、砂糖、しょうゆなどを配合したレシピは今も変わっていません。導入後はリピーターが増え、売上も上がりました」

びゅあ店舗のテーブルにはほかに「秘伝のやみつき味噌」というたれがあり、こちらも人気が高い。「先に導入された後、ホルモンに合うたれとして若手県ホルモン焼きを参考に独自開発したものです。ホルモン用ではありませんが、びゅあダレと味噌ダレを混ぜて、他のお肉にも使っている人が多いですね」



①人気No.1の黒毛和牛カルビランチ ②牛もも肉はおろしポン酢をつけて食べる方が多い ③びゅあオリジナルの特製だれ、びゅあダレと秘伝のやみつき味噌



「焼き肉店」に近づけるおうち焼き肉のコツ

今年のゴールデンウィークは「自宅で過す」世帯がもっとも多かったことが話題になった。実際に連休に入ると、ちよつと特別な食事、たとえば「おうち焼き肉」や「たこ焼きパーティー」などを家族や友達と楽しむ様子がSNSに多く投稿された。一方、自宅で焼き肉は間違いなく盛り上がるのだが、どうも店のようにうまく作れないという声も聞こえた。この不満を解消する方法を西村店長に聞くと「火力がどうしても違うので、まったく同じようにはいきませんが」と前置きしたうえで、コツを教えてくれた。

「ホットプレートの電源やカセットコンロの火をつけてすぐではなく、しっかりと温まってから肉を焼いてください。また、たくさん肉を入れすぎても温度が下がってしまうので、適量を心がけてください」

フライパンで一度に焼いて、早く調理を終わらせたいかもしれないが、お店の焼き肉に近づけて特別な「おうち焼き肉」にするには、肉が劣化しない時間を考えながら味付けして焼く必要があるそうだ。

「焼く30分くらい前に肉を冷蔵庫から出し、常温に戻しておきます。ごま油と市販のたれとしょう、おろしにんにく少々で合わせ調味料を作り、そして焼く

直前に用意したボウルで肉と合わせます。そして、味付けしたらすぐに焼いてください。味付けしてすぐに肉の劣化は始まりま。時間が経つほど肉汁が流出し続け、旨みが失われるのです」

家庭では週末の調理担当だという西村店長が、家族からのリクエストで焼き肉を作るときは必ずこの手順を徹底しているそうだ。

「おうち焼き肉は、これから先、もっと需要が上がると思います。スーパーマーケットでもお肉は部位ごとに売られることが増えています」

JA全農が運営するEコマースサイト「JAタウン」も好調で、昨年の8月29日（焼き肉の日）に合わせてお肉のフェアを実施し、売上高は前年比130%になったという。

日本人が肉食文化に親しむようになって約150年、外食文化が食卓に広がって約50年。調理器具、調味料が拡充され、食べる私たちの知識と経験が積み重なり「おうち焼き肉」はさらに満足のいく結果を求めて発展していきます。



焼肉レストラン びゅあ 神田店
☎ 050-5269-4942
東京都千代田区内神田 1-7-8 大手町佐野ビル 1F
営業時間／ランチ 11:30～14:00(L.O.13:30)、ディナー 17:00～22:00(L.O.フード 21:00ドリンク 21:30)
定休日 土・日・祝

東山 隆司

日本ハム株式会社 グループ戦略事業部 グループ戦略推進室 次長 調理師、お肉博士1級、厨房設備士2級。過去には年間150kgのお肉を食べていた、無類の肉好き。牛豚鶏羊などお肉をさばきながら調理もする、お肉料理研究家でもある。



お肉のスペシャリスト東山の

4種の焼肉たれオスメアレンジ

焼き肉だけでなく、さまざまなお料理に使える焼肉たれ。調理師免許、お肉博士1級の資格を持つ日本ハム(株)の東山が自宅でも手軽に活用できるアレンジレシピをご紹介します。



味噌味

ねぎの豚肉巻き

材料

焼肉たれ 味噌味、豚肉（バラ・ロース）、白髪ねぎ、細ねぎ、えのきだけ

味噌の風味が豚と野菜の旨みを引き立てます。

甘辛味のお肉とバターのコク、コーンの甘みがたまらない！ もりもり食べられるスタミナ飯。



中辛

焼きうどん

材料

焼肉たれ 中辛、豚小間肉、うどん、お好みの野菜

さっぱりの中辛は焼きうどんにぴったり。鍋肌からたれを入れて香ばしく仕上げるのがおいしさのコツ。

辛口たれに一味唐辛子をひとふり！辛みのパンチをまとったお肉でご飯が進む。



辛口

一味だれ焼き肉×ご飯

材料

焼肉たれ 辛口、一味とうがらし、牛焼き肉用肉、ご飯



甘口

牛肉ガーリックライス

材料

焼肉たれ 甘口、牛切り落とし肉、ご飯、コーン、細ねぎ、バター、にんにく、塩、こしょう



日本ハムオリジナルの「焼肉たれ」があるのを「存じだろっか？ 甘口、辛口、味噌味の3種類で1972年に発売されて以来、愛され続けるロングセラー。現在は2012年に加わった中辛を含めた4種類が親しまれている。しょうゆ、みりん、味噌をベースに、にんにく、しょうがを効かせ、果物の風味を加えた焼肉たれは「おうち焼き肉」の普及に寄与してきた。

「焼肉たれ」甘口は子どもにも安心の甘さ。甘口から少し、大人向けになる中辛。さらりとした舌ざわりと白ごまの風味が印象的な辛口。そして、ほんのり味噌の風味がする味噌味は野菜にも合い、サラダのドレッシング代わりに使われることも。

発売から50年が経過し、焼肉たれ愛用者も二世帯、三世帯にまたがるなか「子どもの頃からこの味で育った」「お店以外では、このたれが一番」と愛用を続けるお客様が多い。

長年のファンが多い「焼肉たれ」は、お客様の声から、より使いやすい商品へと成長し続けている。本体と注ぎ口が同じ口径の形状だったため、「二度にたくさん出してしまう」「液だれで手がベタベタになる」など、容器の使いづらさの指摘が寄せられていた。それらの声を参考に、キャップの形状を変更。出す量を調整しやすくなり、液だれしづらくなった。その後、ガラス瓶だった

本体はプラスチックボトルに変更され、握力が弱い人でも出す量の調整がしやすくなった。

また、製造販売側の想定外のおいしいアレンジメニュー実践を、お客様から教示されることも多い。

焼きめしや野菜炒め、焼きそばなど他の「炒める、焼く」料理への使用は、ある程度予想されていることだった。ところが、煮込み料理であるカレーの隠し味や、炊き込みご飯など、焼かないメニューへよく使っているという声がとても多く、「焼肉たれ」の新しい魅力を新たに教えられている。

料理レシピアプリ[※]では近年「焼き肉のたれ」の検索数が増加し続けているという。というのも、おうち焼き肉をする機会が増えて焼き肉のたれを購入したものの、一回の焼き肉では使い切れず、賞味期限内に焼き肉以外で活用できないかと考えた結果、レシピを探しているらしい。そんな創意工夫を日本ハムの「焼肉たれ」ユーザーは、そのずっと前から、すでに実行していると言えそう。



しょうゆとみりんをブレンドし、味噌、にんにく、しょうがの効いた焼肉のたれです。

ひそかなロングセラー

1972年に発売されて以来、西日本を中心に愛され続けている日本ハムの焼肉たれ。人気の秘密を探ってみよう。

日本ハムの焼肉たれ