

京の米老舗
◎八代目儀兵衛



祥雲

しょううん
八代目儀兵衛の選べる米沢牛

八代目儀兵衛が 米沢牛を選ぶ理由。



山形県置賜地方。ここは、冬の雪解け水が春には清流となり、夏には盆地特有の大きな寒暖差が稲を育む、まさに極上の米どころ。八代目儀兵衛もその食味に惚れ込み採用する名産地でもあります。この肥沃な大地が育むのは、お米だけではなくありません。置賜の豊かな自然は、日本を代表するブランド牛、米沢牛のおいしさをも支えています。この地でとれる良質な稲わらを食べ、綺麗な水を飲み、置賜特有の気候の中で、牛たちは健やかに成長します。

その結果、きめ細やかでとろけるような肉質と、深い旨みを持つ、米沢牛が生まれるのです。そして、米沢牛のおいしさを最も引き出すのは、やはりお米。米沢牛の濃厚な旨みと上質な脂が、ごはんの上でじんわりと溶け出し、互いの魅力を最大限に高め合います。お米の名産地が育み、ごはんとの最高の相性を見せる米沢牛。最高のお米を追求する八代目儀兵衛だからこそ皆様におすすめしたい、そんな風に考えています。



米沢牛の魅力

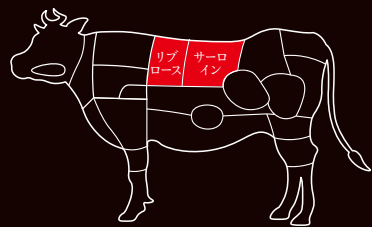
米沢牛は、山形県置賜地方で長期肥育される黒毛和種の未經産雌牛に限定されたブランド牛です。その最大の特徴は、きめ細かく美しい霜降りと、低い温度で溶け出す上質で甘みのある脂です。口に入れた瞬間に広がる芳醇な香りと、とろけるような舌触り、そしてしつこさのない上品な旨みが、多くの食通を魅了しています。

八代目儀兵衛が選ぶ米沢牛は、1923年創業の老舗「米沢牛黄木」の精肉。米沢牛黄木では年間約400頭の米沢牛の枝肉を市場で厳選。牛の血統や飼育環境、霜降りの状態、肉の色つや、締まり具合まで、長年の経験と知識に基づき、妥協することなく一頭一頭見極めます。この卓越した目利きにより、安定して高品質な米沢牛をお客様にお届けします。



伝統と経験で培われた目利きの技と、確かな肥育技術。

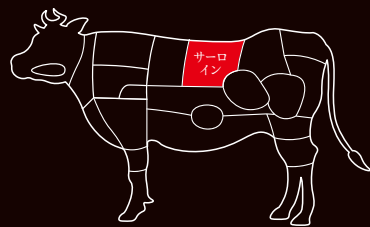
牛肉の部位について



ローズ

特徴

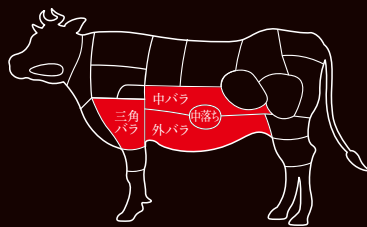
米沢牛といったらコレ。背中
の部位で、霜降りが多くその
柔らかさはダントツです。口
の中で旨味がじゅわっと広
がります。



サーロイン

特徴

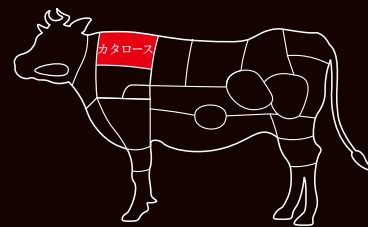
腰あたりの部位で、キメの
細かさもあって旨味を一番
感じやすい部位です。霜降り
よりも肉の旨味を味わいた
い、ステーキにオススメ。



バラ

特徴

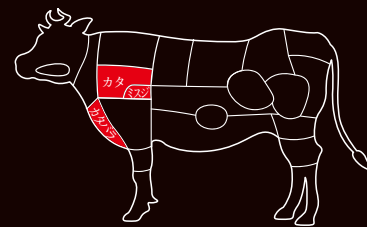
焼肉屋では「カルビ」とも呼
ばれるお腹の部位。米沢牛は
融点の低さから余計な脂を
感じず、後味がスッキリして
食べやすく旨味が強いです。



肩

特徴

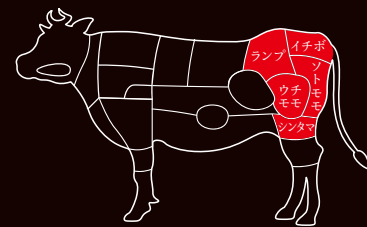
肩辺りの、霜降りと赤身が程
よく混ざった部位。見た目は
もちろん、牛がよく動かす部
位だけあって、食べ応えもあ
りバランスの良さもあります。



肩

特徴

筋肉が発達していて赤身が多
い部位。旨味エキスやコ
ラーゲンが豊富で、筋肉質に
も関わらず、筋を全く感じさ
せない食べ応えです。



モモ

特徴

モモは後ろ足の付け根付近
の部分。よく動かす部分で、
脂肪が少ない赤身。米沢牛の
中でも力強さ、甘みが凝縮さ
れた部位です。



米沢牛すき焼き食べ比べA (600g)

商品番号 OK-501

冷凍便

商品規格:

肩ロース (300g)

肩 (300g)

賞味期限: 出荷日を含めて冷凍30日



米沢牛すき焼き食べ比べB (500g)

商品番号 OK-502

冷凍便

商品規格:

ロース (200g)

肩 (300g)

賞味期限: 出荷日を含めて冷凍30日



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。



米沢牛すき焼き食べ比べC (450g)

商品番号 **OK-503** 冷凍便

商品規格:

ロース (200g)

肩ロース (250g)

賞味期限: 出荷日を含めて冷凍30日

※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。



米沢流すき焼きの愉しみ方

米沢は、すき焼きに欠かせない新鮮な野菜が豊富に揃います。とろける甘さの白菜、ねぎ、香り高い春菊、種類豊富なきのこ類など。米沢流のすき焼きは肉よりもまず野菜を先に入れ、その旨味をじっくり引き出すのが特徴です。新鮮でおいしい野菜が手に入る地域であれば是非お試しください。



熱した鍋に、牛脂を引いて、ネギやゴボウなどの香味野菜を最初に炒めます。
※ここで牛脂から出た脂にしっかりとネギの香りに移していくように焼いてください。そして白菜や、きのこ類、豆腐などを入れていきます。



最後に肉を入れ、鍋からうっすら煙が出始めますので、ここで割り下や調味料を入れていきます。肉に味付けをしながら煮込んでいくことで、肉がたれの味を吸いこんだおいしいすき焼きが出来上がります。

焼肉



米沢牛焼肉食べ比べA (550g)

商品番号 OK-504

冷凍便

商品規格:

肩ロース(250g)

肩(300g)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍30日



米沢牛焼肉食べ比べB (700g)

商品番号 OK-505

冷凍便

商品規格:

肩(300g)

バラ(400g)

賞味期限:出荷日を含めて冷凍30日



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。

米沢牛焼肉食べ比べC (400g)

商品番号 OK-506

冷凍便

商品規格:

ロース (200g)

肩ロース (200g)

賞味期限: 出荷日を含めて冷凍30日

※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。



商品が冷凍で届いたときは、すばやく冷凍室へ移してください。

上手な解凍方法

一番のおすすめは、冷蔵庫でのゆっくり解凍です。調理の前日に冷凍庫から冷蔵庫にお肉を移します。味を損ないにくく衛生的な冷蔵庫での解凍をおすすめします。急速解凍（レンジなど）や室温解凍はお肉の表面の細菌が活発になったり、肉のうまみとなっているドリップ（肉汁）が流れすぎるため、おすすめできません。



解凍テクニック

[1]自然解凍	室温で解凍する室温解凍と、冷蔵庫に移して解凍する方法があります。室温解凍では、放置しすぎてお肉が傷むことがあるのでおすすめできません。必ず前日、もしくは当日の朝に冷凍庫から冷蔵庫へ移す自然解凍をおすすめします。
[2]流水解凍	冷凍した際の袋のまま水につけて、解凍します。お肉の解凍にはおすすめできませんが、真空パックにした筋肉や内臓系の解凍におすすめです。
[3]電子レンジ解凍	短時間で解凍できますが、おすすめできません。どうしてもという場合、調理をする直前に冷凍庫から出してきて必ずラップをはずしてレンジの中に平らに乗せて解凍してください。ワット数の調節できるレンジでしたら一番弱いワット数で設定してください。

米沢牛ステーキ用（380g）

商品番号 OK-507

冷凍便

商品規格：

サーロイン
2枚（計380g）

賞味期限：出荷日を含めて冷凍30日



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。

ステーキ肉を美味しく焼き上げるコツ

ステーキ肉を常温に戻しておく

冷蔵庫から取り出してすぐの肉を焼くと、内部が焼けずにステーキ肉の表面だけを焦がすことになってしまいます。ステーキ肉は焼く直前ではなく、早めに冷蔵庫から出し、常温に近い状態で焼くようにしましょう。

コショウ・塩は焼く直前に

塩は早い段階でステーキ肉にふってしまうと、肉汁を多く出してしまい、肉の旨味を逃してしまうことに繋がります。コショウや塩は焼く直前にふることで、美味しくステーキ肉を焼き上げることができます。

旨さを逃がさないために

フライパンには、ステーキ肉にマッチする「牛脂」をひくようにしてください。また、ひっくり返すのは一度だけにしましょう。何度も引っくり返してしまうと、ステーキの脂が落ち、旨さも一緒に逃してしまうことになります。



米沢牛しゃぶしゃぶ食べ比べA (450g)

商品番号 OK-508

冷凍便

商品規格:

ロース (200g)

肩ロース (250g)

賞味期限: 出荷日を含めて冷凍30日



米沢牛しゃぶしゃぶ食べ比べB (600g)

商品番号 OK-509

冷凍便

商品規格:

肩ロース (250g)

モモ (350g)

賞味期限: 出荷日を含めて冷凍30日



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。



米沢牛しゃぶしゃぶ食べ比べC (450g)

商品番号 OK-510 冷凍便

商品規格:

ローズ (200g)

モモ (250g)

賞味期限: 出荷日を含めて冷凍30日



※画像はイメージです。梱包形態は予告なく変更になる可能性があります。

交換商品一覧

掲載ページ	商品番号	商品名	内容量
P8	OK-501	米沢牛すき焼き食べ比べA	600g
P8	OK-502	米沢牛すき焼き食べ比べB	500g
P9	OK-503	米沢牛すき焼き食べ比べC	450g
P12	OK-504	米沢牛焼肉食べ比べA	550g
P12	OK-505	米沢牛焼肉食べ比べB	700g
P13	OK-506	米沢牛焼肉食べ比べC	400g
P16	OK-507	米沢牛ステーキ用	380g
P18	OK-508	米沢牛しゃぶしゃぶ食べ比べA	450g
P18	OK-509	米沢牛しゃぶしゃぶ食べ比べB	600g
P19	OK-510	米沢牛しゃぶしゃぶ食べ比べC	450g