

美舟 おすすめ一品料理

国産黒毛和牛ステーキ



写真はイメージです。

知ってましたか？ 国産牛と和牛は違う！

当店のお肉（黒毛和牛）はココ

黒毛和牛は脂の溶け出す温度が低いから滑らかでとろける食感に！

脂が25度で溶け出すお肉！低いものは20度で溶けはじめます

松阪牛や神戸牛に代表される食肉専用の牛です。脂肪の融点が食肉牛の中で一番低く約25度で溶けはじめます。また、食肉牛の中で不飽和脂肪酸を含む割合も一番多い為、食べ過ぎない限り健康にも良い関係があると考えられます。とろけるお肉とはこれだ！

和牛は細かく分類すると「黒毛和種」「褐毛和種」「短角和種」「舞鶴和種」の4品種があります。その中でも「黒毛和種」が約9割

和牛に分類されますが黒毛和種に比べると肉質が若干劣ります

交雑牛とは和牛と外国産牛とのかけ合わせ（雑種）で黒毛牛とも表示されます。スーパーで販売されている国産牛のほとんどが交雑牛とホルスタインになります。ホルスタインとはあまり表示されず国産牛と表示される事が多いようです。脂肪の融点は約30度

外国産牛 → US(アメリカ)ビーフ、オージー(オーストラリア)ビーフなど

・国産黒毛和牛ステーキ（100g） **2,750円(税込)**

鰻料理（湯引き・フライ）・伊勢湾・三河湾・師崎港



写真はイメージです。



・はも湯引き **1,980円(税込)**

・はも天ぷら **1,980円(税込)**

◇はも(鰻)には、コンドロイチン硫酸、DHA,EPAなどがたっぷりふくまれています。小骨も骨切りするだけで一緒に食べてしまうのでカルシウムも摂りやすいです。

平貝料理（造り・フライ）・伊勢湾・三河湾・師崎港



写真はイメージです。



・たいら貝造り **1,870円(税込)**

・たいら貝フライ **1,870円(税込)**

◇タイラギは、タウリンを非常に多く含む料理です。

タウリンには乳酸の増加を防ぎ、スタミナ増強、疲労回復に効果があるそうです。また、胆汁酸の分泌を促し、コレステロールの上昇を抑える作用や目の疲れや視力の衰えを回復する効果もあるそうです。

仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。ご了承くださいませようお願い申し上げます。