



*8

この米は、噛むほどに甘みがひろがる。だから、咀嚼の回数を増やすために、すこし固めに炊いて、にぎるんです。味付けは粗塩だけ。力をいれないで、中は空気をふくんでふんわりと、かたちはしっかりと。口にいれると、ほろほろと崩れる。米のおいしさを堪能できると、評判です。

伊藤 勝さんの一皿は
岩手県江刺産特別栽培米
「ひとめぼれの塩むすび」



背景の料理は「盛岡短角牛サブトンの野田塩焼き」
「坂本赤かぶと広田産牡蠣のかぶら蒸し」

安穏 戊 (あんのん つちのえ)

03-3711-5229
東京都目黒区青葉台1-28-3
エル・アルカサル中目黒 2F



*9

短角牛の醃刺味は、赤身。うちではランプ肉を40日から50日熟成させてます。これを焼くんじゃなくて、温めるという感じで、じっくり熱をつたえていく。噛みしめれば、噛みしめるほど、肉汁が溢れる。一口ごとに、肉の旨味が堪能できる。そんな一皿なんです。

伊東 卓郎さんの一皿は
「短角牛炭火焼 熟成ランプ(200g)」



Neuf du Pape ROPPONGI
(ヌッフ デュ パブ 六本木)

03-6459-2235
東京都港区六本木7-17-19
FLEG 六本木 Second 2F



*10

ソーセージは、粗挽きにして脂身とハーブはひかえめ。肉の旨味を楽しめます。ベーコンは、燻製を軽めにして豚の脂の甘みと肉の味わいを全面に。あじわい林檎ポークは、脂身に甘みがあって、赤身の味が濃い。そのおいしさをそれぞれ楽しんでもらおう一皿です。

菊池 亨さんの一皿は
「あじわい林檎ポークの
サルシッチャとベーコンのグリリア」



リ스토랑テ ベニーレベニーレ
(Ristorante Venire Venire)

03-5775-5333
東京都渋谷区神宮前4-31-10
YMスクウェア原宿 5F・6F



*11

飼料にもち米をあたえているから、もちもち牛。脂があっさりしていて、肉の味がしっかりしている。ランプ(モモ肉)も、やわらかで、うちではステーキにしています。普段は、感想なんか言わないお客さんが「今日の、ステーキ。旨いね」なんて、ほめてくれたりしてね。

及川 一久さんの一皿は
「紫波もちもち牛のステーキ」



グラート (GRATO)

03-6268-9062
東京都千代田区富士見2-7-2
飯田橋プラザノモールBゾーン 1F



*12

いわて短角和牛は、育った山の香り、森や草の香りがする。牛肉本来のおいしさが、ストレートに味わえる。うちでは2週間さらしに巻いて熟成して、旨みとやわらかさを引き出す。それを、うんと厚切りで。1kgの肉を、4人くらいでワイワイ食べてもらうのが、マルディ・グラ流なんだ。

和知 徹さんの一皿は
「いわて短角和牛のピステッカ」



マルディ・グラ (Mardi Gras)

03-5568-0222
東京都中央区銀座8-6-19
野田屋ビル B1F



*13

ウチは、100%岩手米。それを、お釜で炊き上げて。ぱらりと炊き上がった岩手米は、カレーに良くなじむ。ムルギリランチは、昭和24年からのウチの看板メニュー。4つの料理が一皿に載っていて、これを混ぜて食べるのがおいしい。65年、変わらない美味しさだよ。

G・M・ナイルさんの一皿は
「ムルギリランチ」



ナイルレストラン

03-3541-8246
東京都中央区銀座4-10-7

「いわての一皿」は、
こちらのお店で。



*1 分とく山

●広尾駅から西麻布方面へ422m
●営業時間17:00~23:00(定休日:日曜)



*2 ギンザトキ

●地下鉄「銀座駅」B5またはB6出口より徒歩3分
●ランチ営業、土日営業(定休日:火曜)



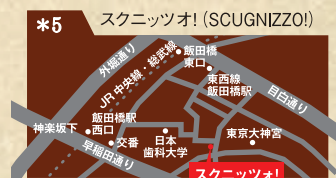
*3 ギンザ カンセイ

●地下鉄「銀座駅」B5・B3出口 徒歩2分
●ランチ営業、土曜営業(定休日:不定休、日曜など)



*4 トラットリア シチリアーナ・ドンチッチョ

●東横線「渋谷駅」ヒカリエ1出口より徒歩9分
●営業時間18:00~24:00(定休日:日曜、祝日の月曜)



*5 スクニッツォ! (SCUGNIZZO!)

●地下鉄・JR「飯田橋駅」から徒歩3分
●ランチ営業、日曜営業(定休日:祝日)



*6 さくら茶屋

●三軒茶屋駅 南口下車 徒歩10分
●ランチ営業、日曜営業(定休日:火曜)



*7 酢飯屋

●地下鉄有楽町線「江戸川橋駅」4番出口から徒歩3分
●ランチ営業、お寿司のご予約は完全紹介制・完全予約制



*8 安穏 戊(あんのん つちのえ)

●中目黒駅を出て山手通りを左(池尻方面)へ徒歩5分
●ランチは平日のみ(定休日:日曜、祝日の月曜)



*9 ヌッフ デュ パブ 六本木

●日比谷線「六本木駅」西麻布方面 2番出口
●営業時間17:30~24:30(定休日:日曜日)



*10 リ스토랑テ ベニーレベニーレ

●JR原宿駅より徒歩5分
●地下鉄千代田線「明治神宮駅」より徒歩1分
●営業時間11:30~23:00/日・祝~22:30(年中無休)



*11 グラート

●JR「飯田橋駅」東口・西口 徒歩2分
●地下鉄丸の内線A4・B2a出口 徒歩2分
●ランチ営業、日曜営業(定休日:月曜、年末年始)



*12 マルディ・グラ

●新橋駅から徒歩5分
●営業時間18:00~24:00(定休日:日曜)



*13 ナイルレストラン

●日比谷線・都営浅草線「東銀座駅」A2出口から徒歩1分
●ランチ営業、日曜営業(定休日:火曜日)

いわての食財 一生懸命を、食卓に。
www.iwate-syokuzaiclub.com/