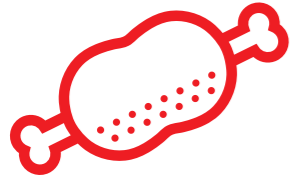


11月29日は“いい肉”の日♪

おいしい肉で元気に!



皆さん、おいしいお肉食べてますか?11月29日は“いい肉”の日。今回はこだわりやコンセプトを持って肉料理を提供されている、2つのお店をご紹介します。食欲の秋の楽しみのひとつに、家では味わえないようなおいしいお肉を、近場の飲食店へ味わいに行ってはいかがでしょうか。

鳥栖

湖畔の庭園レストラン 花やしき



コースは野菜もたっぷりバランスの良い内容。ひとつひとつ運ばれる料理をゆっくり堪能できる。

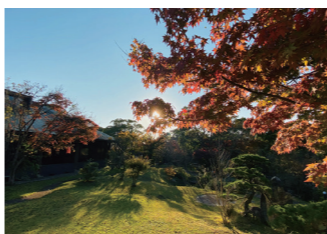
社長である西村さんは、「花やしきでは、五感を使って食事を楽しんで欲しい」と話します。

現在は、土日祝の昼のみになっていますが、従来ではピアノやフルートの生演奏が毎日行われ、春は桜、初夏には新緑、秋には紅葉など四季折々の景色を楽しめます。アツアツの鉄板の上に、レア状態のお肉がのせられて運ばれてくるスタイルも創業当時のまま。その熱い鉄板の上で、自分でお肉をひっくり返し、焼きながら食べる。これが花やしきのスタイルです。

景色も合わせて五感で楽しむ食事

平成元年の11月にオープンし、30年以上、鳥栖でステーキをメインに食事を提供するレストラン。4000坪の敷地を擁し、大きなガラス張りの店内から緑のあふれる庭園の景色を望み、落ち着いた雰囲気の中でゆったりと食事を楽しむことができます。

の生演奏や、自分ですべて焼く、香りや音を感じながら、全部を合わせて、美味しい食事を楽しむ。味わってもらいたく、西村さん。また、お箸で食べるのも花やしきなら



店内から望む広い庭。美しい景色に心癒される。



2年間の構想の未完成した「佐賀牛極厚ビーフジャーキー 100g 11,000円」。贈答品などにも。

では、「私たちはお箸の文化ですから、ナイフとフォークじゃ緊張するでしょ?」と笑みを見せます。子どもからお年寄りまで幅広い年代の方が食べるレストランの、心遣いが感じられます。

スタンダードで変わらない飽きのこないステーキ

ステーキに関しては、ほとんどが創業当時のままで、お客さんもリピーターの方がほとんどだそう。ご家族で来られた方、その時の子どもさんがまた大きくなって自分の家族を連れてくる、連れてこられた方がまたほかのお客様を連れてくる。そんなつながりの中で、長く愛されてきたステーキは「飽きのこない味だからじゃないか」と西村さんは話します。

みやき

焼肉処 華松

はなしよう



仕入れる大きな肉の塊は、もちろんお店でカットしている。

おいしい肉をリーズナブルに楽しんでもらいたい

佐賀牛、国産牛、黒毛和牛を中心に提供する華松は、上質な肉をリーズナブルに味わえると、リピーターも多くいつも常連さんで賑わうお店。店主の松尾さんは父親が肉の仕入れに関する仕事をしてきたこともあり、29歳の時に焼肉店をは

ち、日本食肉格付協会による肉質の格付け5段階中の5等級と4等級(A4、A5ランク)を満たした上で、霜降りの度合いを示す脂肪交雑(BMS)12段階中の7段階以上という厳し



全て個室での造り。プライベートな空間で食事ができます。

じめました。弟さんは上峰町で「ミートフーズ華松」というお肉屋さんを経営しており、家族みんな、肉に精通しています。「子どものころ、仕入れについて行ったことも覚えていません。お肉は、人肌で触って少し溶けるくらいが焼肉には美味しい肉。佐賀牛はサシ(脂の部分)が細かく見た目が美しい。それに加えてここ10年くらいで農家さんの技術が上がっているのでも、味もさらに良くなっているような気がします」と松尾さんは話します。

い基準をクリアしたものがその名を使つことができ、柔らかい赤身と見事な霜降りが特徴です。華松では、部位ごとに大きな塊で仕入れる為、他店では希少部位として出される「ゲタカルビ」や「カイミノ」と呼ばれるような部位も「カルビ」のメニューの中にひっそりと盛り込まれています。そうやってムダが出ないように提供し、部位を大きく仕入れることで、リーズナブルな提供、を実現しています。



サシの入った口の中ですとろける牛肉の、素材本来の味を存分に味わう。 ※写真はイメージ

余計なことはしない肉本来の味を味わってほしい

「余計なことはありますか?と聞くと、「余計なことではないことですよ」と松尾さん。「安心安全、提供するお肉の質を落とさない、お客様に持っていくその一皿一皿のクオリティを安定させる、その基本を守るだけです」とその回答はとっ



代表取締役社長の西村さん。サガン鳥栖のサポーターで、企業スポーツでもある花やしき。サポーター割もあります。



湖畔の庭園レストラン 花やしき
鳥栖市袖比町296-1
営: 11時30分~16時(0.S15時)
17時~21時(0.S20時)
休: なし
TEL: 0942-83-2000

でもシンプル。精肉のたれも、提供する前にさっとかけるだけ、塩コショウをさつとふるだけ、など提供の仕方にも、肉の味を楽しんで欲しいとの想いが現れています。常連さんからは、贈答品用にお肉を送ってほしいとの要望もあるそうです。肉の切り方では「網の上で焼いたお肉がお客さんの口に入る瞬間をイメージしながらカットする」ことが大切だと話します。牛肉はひとつひとつ脂やスジの入りに具合は違うため、柔らかく、おいしく食べてもらえるようイメージしながらカットするそうです。

そんな、気取らず、緊張らずシンプルに肉に向き合う焼肉処華松。落ち着いた雰囲気の中、ゆつくりと肉の味を堪能してはいかがでしょうか。



代表の松尾大輔さん。笑顔でスタッフとも和気あいあい話す、気さくな人柄。



焼肉処 華松
三養基郡みやき町裏原3429
営: 17時~22時(0.S21時30分)
休: なし
TEL: 0942-94-3000