

The Yoshida Times

VOL.3

もっとおいしく！ よしだのお肉版 ステーキ解体新書

毎月29日は ニクソンの日



ステーキはひと口では語れない

ステーキとひと口に言っても、部位によって味わいも食感も大きく変わります。霜降りの王様と呼ばれるサーロインや、赤身の王様ヒレ、さらにその中でも超希少なシャトーブリアンは特別なごちそう。一方、ランプやイチボのように赤身と霜降りのバランスを楽しめる部位や、通好みのシンシン、トモサンカクなどの“隠れた名部位”も魅力です。山形牛でステーキ。あなたのお気に入りの部位をショッピングセンター吉田で見つけてみませんか？

①サーロイン

霜降りで柔らかいのが特徴。
霜降りの王様と呼ばれています。

山形牛サーロイン



②ヒレ

赤身で柔らかい。
赤身の王様です。

③シャトーブリアン

ヒレの中でも、1kgしかとれない超希少部位。柔らかい！

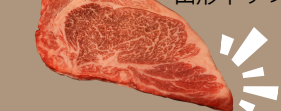


通好みもたくさん！

⑦リブローズ

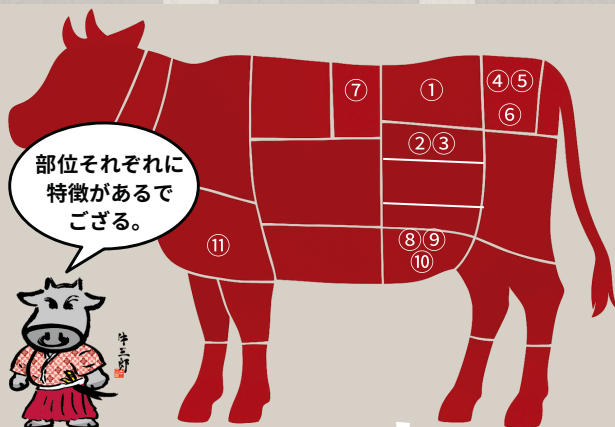
柔らかくてきめ細やかな肉質、
濃厚な旨味、上品な甘みが特徴

山形牛リブローズ



⑧シンシン

赤身で柔らかさは中間レベル。



④ランプ

赤身で柔らかい人気部位。



山形牛ランプ

⑤ランボソ

赤身で柔らかさと形がヒレに似ています。



山形牛ランボソ

⑥イチボ

霜降りの赤身。
柔らかさが特徴です。



山形牛イチボ

⑨トモサンカク

霜降りの赤身で柔らかい！

⑩カキノミ

ヒレの近くの赤身で柔らかい主に焼肉用の部位。

⑪ミスジ

霜肩肉の希少部位。
霜降りで柔らかいのが特徴。



保存版
です

お肉屋さん直伝！ ステーキを 美味しく焼くコツ

ヒント満載
気張らず
読むでござる

ステーキを美味しく焼くためのポイントは「火加減」と「肉の扱い方」
平らなお肉と塊肉、それぞれに合った焼き方をご紹介します。

平らなお肉を美味しく焼くコツ

■ 薄めの平らなお肉（厚さ1～1.5cm）の焼き方

①冷蔵庫から出し常温に戻します。

※下味の塩コショウは仕上げに
かけましょう。焼く前に振ると
水分が逃げてしまいます。

②フライパンを強火でしっかり熱し、

煙が出るくらいに。片面30秒
ひっくり返して30秒焼きます。



③弱火にして片面30秒ずつ、
フタをしてじっくり火入れ。

④火を止めたらずたをしたまま
120秒休ませます。

⑤お皿に移し仕上げに塩コショウを振って完成！



👍 ポイント

強火で香ばしく → 弱火でじっくり → 休ませる
→ 最後に塩コショウで店の味に近づきます。



塊肉を美味しく焼くコツ

■ 塊肉の焼き方

①肉の繊維を見て、

汁が漏れにくい面を最初に焼きます。

②強火で表面を15秒ずつ、

6面すべてを軽く焼き固める。

※肉汁を中に閉じ込める大事な工程です。



③弱火にして、こまめに返しなが
らじっくり火を通します。

④肉がふっくら“風船”のように

膨らんだら中まで熱が届いたサインです。
火を止めて休ませ、
肉汁が落ち着いたら完成！



よしだの牛肉は黒毛和種のメスのみ！だからおいしい！

よしだの牛肉が“おいしい”のには、**ワケ**がある。

～国産牛と和牛の違い、ご存知ですか？～

輸入牛

オーストラリア産・アメリカ産・ニュージーランド産
カナダ産・メキシコ産・その他

よしだのお肉は
肉の品種に
こだわっています！

国産牛

国産牛だけでもこんなにあります！

乳用牛

ホルスタイン
ジャージー
ブラウンスイス
その他

交雑種

肉用牛

アンガス牛

和牛

褐毛和種
短角和種
無角和種

黒毛和種

オス

メス

よしだの牛肉は
黒毛和種の
メスのみ！

場所はナビで
調べるのだ



お肉が主役の
ワケワケ
商店街

土日は
9時開店

ショッピングセンター吉田

〒990-0827 山形市城南町 3-7-40

TEL 023-644-5629

営業時間 平日 9:30～19:30 / 土日 9:00～19:30

定休日 年中無休

