

◎吉澤畜産

こちらは、ちくさんフードフェアの売りの一つでもある精肉販売に力を入れている出展者になります。

東京銀座にお店を構え、和牛は銘柄メス牛を中心に、有名な松阪牛を始め、高品質の牛肉を扱うことでも有名な食肉卸の企業様になります。

本来は、銘柄和牛などの上質な牛肉をお奨めしたいところではありますが、一般庶民のおっさんパパとしては、このフェアなど数少ない機会では購入できない『**和牛スジ**』をご紹介したいと思います。

吉澤畜産様のスジに関しては、まず良質な和牛のスジであること、スジ周りの肉質が良いことが挙げられます。これに加えてコスパです。私は、去年は2kgも購入しました♪



我が家では、牛脂を溶かしたフライパンで表面を焼いて、それを一度茹でて臭みを飛ばし（1回湯煎する）、それを高压鍋で一気に仕上げますが、毎回トロけるような食感に和牛香が口の中に広がる牛筋の煮込みは、薄味にすると色々な料理に発展することが出来るので好きな料理です！

定番の牛スジ煮込み（醤油または味噌）、牛スジパスタ、牛スジカレー、牛スジ入り野菜炒め、牛スジ炊き込みご飯、色々な料理に合います！