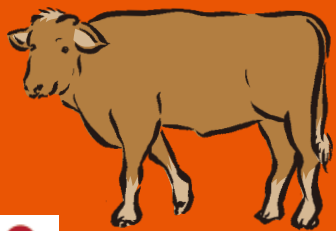




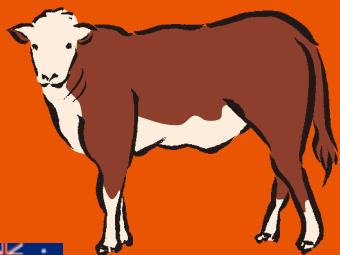
# 新春 丑まっり



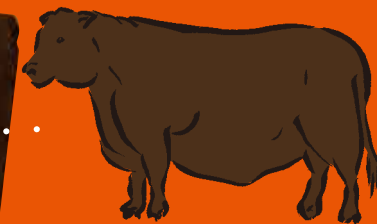
あかうし(褐毛和牛)



東京ビーフ(黒毛和牛)



グラスフェッドビーフ



アンガスビーフ



水牛



エゾ鹿

姉妹店で同時開催中!

米とサーカス高田馬場店・  
ダービー通り店(錦糸町)では  
「水牛すき焼き」が  
食べられます!

【丑年記念】 グリル6種食べ比べ

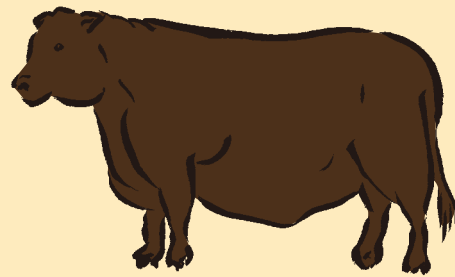
特別価格 2,800円

期間限定・数量限定





2021丑年、牛に詳しくなりませんか？  
5種類の「牛」とウシ並目の仲間「鹿」が集合！  
餌や飼育環境によって異なる味の違いを  
ぜひ舌と目で味わってください。

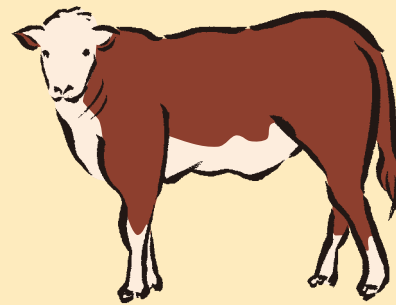


### アンガスビーフ

価格帯 ★☆☆☆  
希少性 ★☆☆☆

生産地: アメリカ  
餌: トウモロコシ、小麦、大豆などの穀物飼料  
年間出荷数: 約390万頭 (アメリカの牛全ての数/2016年)

赤身肉ブームの発端、アメリカを中心に世界中  
で生息。柔らかくてジューシー、赤身とサシの  
バランスが良い日本人好みの赤身肉です。



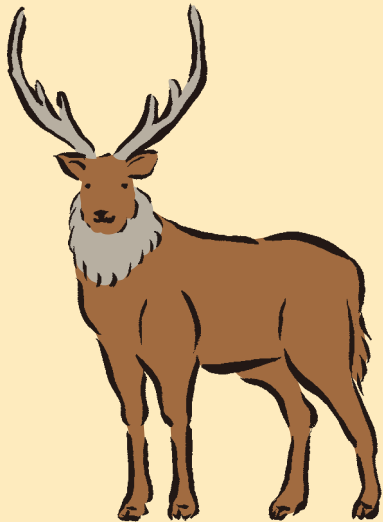
### グラスフェッドビーフ

(ヘレフォード種)

価格帯 ★☆☆☆  
希少性 ★☆☆☆

生産地: オーストラリア  
餌: 牧草  
年間出荷数: 約942万頭 (オーストラリアの牛全ての数/2015年)

豊かな自然の中で放牧されのびのび育ちます。  
赤身が多くしっかりした歯ごたえと自然を凝縮  
したような肉本来の香りと旨味が魅力。

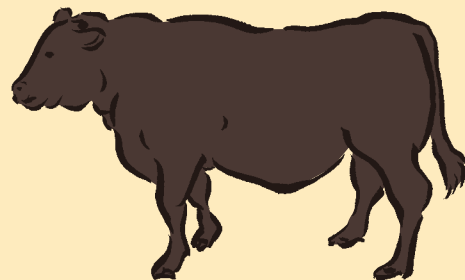


### エゾ鹿

価格帯 ★☆☆☆  
希少性 ★☆☆☆

生産地: 北海道  
餌: 夏は草本や牧草、冬はササや樹皮など  
年間出荷数: 約22000頭 (2015年)

クセはなく、ピロードのようなきめ細かく柔らかな赤身肉。高タンパク低脂肪、鉄分も多く含まれた優秀食材でジビエ料理の代表です。

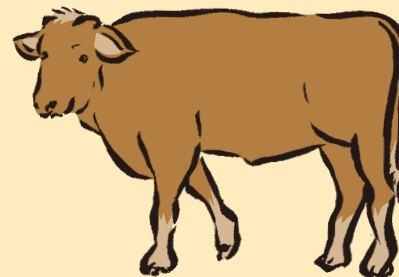


### 東京ビーフ (黒毛和牛)

価格帯 ★★★★★  
希少性 ★★★★★

生産地: 東京  
餌: トウモロコシ、大麦、玄米、米ぬか、大豆、なたねの油粕、おから  
年間出荷数: 年間60頭程度 (日本の牛全ての数は約94万頭)

八王子で育てられた幻の肉「東京ビーフ」。和牛の9割、黒毛和牛は日本人に大人気の霜降り肉でサシが細かくさっぱりした脂が特徴です。



### あかうし (褐毛和牛)

価格帯 ★☆☆☆  
希少性 ★☆☆☆

生産地: 熊本  
餌: 牧草+トウモロコシや麦、ビール粕など  
年間出荷数: 約5000頭

生後6-8カ月まで草原でたくさんの野草を食べて育ちます。余分な脂肪がない適度な霜降り、うま味成分を豊富に含むやわらかな赤身肉。



### 水牛

価格帯 ★★★★★  
希少性 ★★★★★

生産地: 北海道  
餌: 牧草を中心とした自給飼料  
年間出荷数: 数頭

北海道の農場で大切に育てられた、大きな三日月型の角が特徴の希少な水牛。奥深い香り、こち良いかみごたえの赤身肉です。

### 実は美味しい水牛肉

牛肉を凌駕する「これぞ肉」と呼べる奥深い赤身肉の味。肉自体に深い「香り」があり、こち良いかみごたえ、ほどよい脂身の甘みと水牛の香りが、口の中でハーモニーを奏でます。水牛肉が流通しない大きな理由は、水牛が「家畜」ではなく「野生動物」扱いになるため、精肉加工できる施設がなかったこと。箱根農場さんが永年努力し、2年前からやっと提供できるようになりました。

### 箱根牧場のこだわり

代表の勝俣さんはドイツでハムやソーセージの加工技術を学び、帰国後北海道千歳市の箱根牧場で祖父・父・子の3代にわたって酪農を営んでいます。イタリアで食べた「作りたてのモッツアレラチーズ」の味に感動。2000年にアメリカ オレゴン州へ渡り、3頭の水牛を手に入れました。餌は牧草を中心とした自給飼料のみ、自由に入出入りできるフリーストールという飼育体制でストレスがないように工夫。出荷年齢は36ヶ月、アメリカビーフと比べると2倍以上時間をかけてじっくり育てられます。