

雑談力を強くする時事ネタ・キーワード(第13回)

国内は熟成肉、海外は和牛。牛肉ブームを分析する

2016.11.28



「空前の肉ブーム」などといわれる昨今。昔から牛肉はごちそうであったわけですが、近年のブームの特徴は、熟成肉と赤身肉が注目されていることといえます。

熟成肉で人気となった始まりの1つが、2007年にオープンした東京・牛込の「ANTICA OSTERIA CARNEYA」(アンティカ オステリア カルネヤ)。オーナーは浅草の老舗焼肉店の息子で、イタリアで料理修業をした経験があることから「肉系イタリアン」とも呼ばれています。

この店では「さの萬」という静岡県富士宮市の食肉専門店の肉を扱っています。「さの萬」は「日本におけるドライエイジングビーフ(熟成肉)の先駆的存在」として外食アワード2013(外食産業記者会)の食材業者部門を受賞した会社です。

赤身肉の魅力を打ち出してファンを集めている店としては、2011年東京・阿佐ヶ谷にオープンした「SATO ブリアン」があります。焼肉店に勤めていたオーナーがシャトーブリアン(牛ヒレの中心部分、赤身で味がよい)の魅力を前面に打ち出しています。

すでに4年間続いている熟成肉・赤身肉ブーム… 続きを読む