

# 今月の食材 「近江屋牛肉店の 近江牛入り黄金比率ハンバーグ」

今回お届けするのは、肉の種類や配合、挽きかたにこだわったちょっと特別なハンバーグ。  
ひとつ50gという小さなサイズで作っているのは、お子様からご年配の方まで、  
どんな方にも食べやすいように……という店主のこだわりから。  
好きな分だけ食べられるうえ、お弁当に入れたり、小さなパンズにはさんでハンバーガーにするなど、  
活用範囲が広いのも魅力です。肉の専門店が試行錯誤をしてたどり着いた本格的なハンバーグが  
食べたいときにすぐに食べられるという贅沢を、ぜひご家庭でお楽しみください。

編集・文/内田いづ子 撮影/川上輝明(bean) 石澤真美(店取材) 料理・スタイリング/橋本彩子



## おいしい食べ方

湯せんにかけてあたためれば、すぐに召し  
上がれますが、フライパンで両面を軽く焼  
くことで、香ばしさが増してよりおいしくな  
ります。ソースをかけるのもよし、また塩で  
調味しているので、まずはそのまま食べて、  
肉のうまみを堪能するのもおすすめです。

## 匠の技 名店の味

1

「1:4:5」この配合が  
黄金比

近江牛と滋賀県産の豚のすね肉をベー  
スに、イベリコ豚の上質な脂をプラス。「豚  
のすね肉はよく動かす部位であるため、  
うまみが多いです。また脂はコクと  
ジューシーさを出し、ハンバーグの味を  
左右する重要な要素です」(寺出さん)



2

ムラにならないよう肉を  
混ぜて挽く

配合はもちろん、挽きかたもその店のハ  
ンバーグ味の決め手となるため、本来な  
ら公開しない工程だとか。「牛肉、豚肉、  
脂身がかたよらないように、肉を混ぜて  
からミンチ機に投入するのがコツです」  
専門店ならではの、細かいひと手間。



4

粗挽き肉は店頭販売して  
いない特別な肉

向かって右は近江屋牛肉店の店頭で販  
売している合挽き肉。左は今回のハンバ  
ーグ用の肉。脂の入り方や挽きかたの違  
いがよくわかる。「粗挽き肉は、通常は  
店頭販売していないのです。そのプレ  
ミアム感をハンバーグで味わってください」



3

肉の食感を残すため  
通常より粗挽きに

肉と脂が絶妙なバランスで混ぜり合っ  
た粗挽き肉は、見るからにおいしそう。「食  
べたときに肉の食感が感じられ、でもや  
わらかく、どなたでも食べやすい。ま  
た脂もジューシーに肉に溶けるには、こ  
のくらいの粗挽きがベストなのです」



## 今月のオプション食材は 「近江牛の牛鋤焼き丼の具」

肉質がやわらかく、脂があっさりとした近江牛のバラ肉をメインに、  
もも、うでなどの部位を使用。長ねぎや春菊、  
えのきだけとともに、すき焼き風になりました。  
希少な近江牛のおいしさを味わっていただくため、味つけは薄口に。  
肉や野菜の食感がよく、汁だくのおいしさです。

ご注文はこちらから [築地食べる通信](#)

