

第三回

参加者
募集!

食倶楽部

三重が誇る最高級ブランド牛
松阪牛を味わおう

読者限定企画 Simple×味老松
1日限定の食事会開催

手塩に掛けて育てられた一頭の牛
真っ赤な肉に綺麗に入る白い脂は
世界的にも認められる極上の肉の証
常温で溶けるほどのやわらかい肉を
老舗料理店ならではの味付けで堪能しよう

Simple 限定「お昼の松阪牛しゃぶ席」。松阪牛をじっくり味わいます

食倶楽部

三重県は豊かな自然に恵まれ、魅力的な食材が豊富です。
またその食材を使った個性溢れる料理人たちの
素晴らしい料理がたくさんあります。

今まで食の情報を皆様にご紹介してきたSimple編集部が自信を持ってお薦めできるお店に、その日限定のスペシャルメニューを作っていただきます。料理人の魂のこもった料理を、皆さんでゆっくり味わいましょう。
美味しい料理を通して、読者の皆様と日頃あまり接する機会も少ない料理人の方々やSimple編集部スタッフとの交流の場にもしていきたいと思えます。

食

第三回は“松阪牛を食す”

第3回目のテーマは、皆様お待ちかねの“松阪牛”。日本中においてもその名は知れ渡っており、ブランド牛として昔から変わらない三重の高級食材です。真っ赤な肉に白い脂身、まるで芸術のように綺麗に入る刺しは、上質な霜降り肉の証拠。

今回はこの松阪牛を、松阪で60年以上の歴史を持つ老舗料理店「味老松」で、しゃぶしゃぶにて味わいます。少し湯にくぐらせた肉を自家製ポン酢や胡麻ダレに浸けて食べれば、甘めの肉の脂が口の中で溶け出し、噛むごとに顔もほころぶはず。

高級食材のため、今回は松阪牛のしゃぶしゃぶ、小鉢、蓋もの、松阪牛しぐれ煮ご飯、味噌汁、デザートの計6品となります。極上の時間を過ごしましょう。

松阪牛とは

松阪牛の定義(松阪牛個体識別管理システムより)

松阪牛は、生産区域が「旧22市町村と旧松阪肉牛生産者の会会員」(市町村数は2004年11月1日現在)で、対象牛は「松阪牛個体識別管理システムに登録された黒毛和種、未經産の雌牛」、肥育期間は「生産区域での肥育期間が最長・最終」であり、「牛肉枝肉格付をするなどシステムの条件を満たし出荷されたもの」と定められています。



当日ご試飲できます!

キリン独自の一番搾り製法により実現した黒ビール「一番搾りスタウト」と、「キリンの健康プロジェクト」の一環として発売された、休肝日を推奨する新ノンアルコールビールテイスト飲料「キリン 休む日のAlc.0.00%」。

協賛:キリンビール株式会社

※ご試飲は20歳以上の方に限らせて頂きます。
※お車でご来場のお客様は、「一番搾りスタウト」のご試飲はお断りいたします。



見事なまでに綺麗な霜降りの松阪牛。当日はランクの高いお肉をご用意します



食事会の前には今回特別に箏の演奏を披露。ゆっくりと心を和ませて



味老松

昭和二十二年創業の松阪の老舗料理店。会席料理、しゃぶしゃぶ、鍋料理からお手軽な幕の内、丼ものまで、ゆったり落ち着いた個室の座敷で洗練された料理を心ゆくまで堪能できます。奥深い味わいが人気の松阪牛しぐれ煮は、お土産用としても販売しています。

参加者募集!! 5月30日(日)

参加費

食事会参加費 / 8,800円 (飲み物代は一部必要となります)

【お昼の松阪牛しゃぶ席代】

当日はキリンビール商品の試飲ができます

料理 / 「味老松」松阪牛Simple特別メニュー

※松阪牛の中でも上質なものを使用しております。

高級食材のため、会席の品数は6品となります。

定員 / 30名 ※定員になり次第受付終了

集合 / 12:00「味老松」

・鉄道の場合⇒最寄駅の松阪駅よりタクシーかバスで約5分

・車の場合⇒駐車場がございます。

※できるだけ公共交通機関をご利用ください

事業企画 / 月刊Simple

申込 / 電話にて下記①~⑦をお伝えください

①申込者氏名②参加希望人数(子どもが含む場合は別途お伝えください)③郵便番号・住所④年齢⑤電話番号(連絡が取れる番号)⑥メールアドレス⑦来訪交通手段 以上

間 / Simple編集部 食倶楽部担当

Tel.0596-35-0052(月~金曜9:00~18:00 4月29日~5月5日を除く)

※ご注意

・お申込後、長期間ご連絡が取れない場合は、お申込を見合わせる場合があります。

・実施10日前以降のキャンセルはお受けできません。充分お気を付けてください。

・お申込頂きました情報は食倶楽部以外には使用致しません。