



ママなんちゃんの

# 食べたくて

新春号

シリーズ第 25 弾

みなさん新年あけましておめでとうございます！

今年も皆さんに『知って欲しい』・『食べて欲しい』をお届けできるように頑張りますのでよろしくお祈りします！

さて今回は東京・日本橋の老舗すき焼き店・伊勢重<sup>いせじゅう</sup>さんの

“150年の歴史が詰まった”『特製牛佃煮』をご紹介します！

## 伊勢重さんについて

明治2(1869)年 日本橋小伝馬町で開業し、150年以上の長い歴史があります。

150年前といえば文明開化、日本で牛肉が食べられはじめた時期。

つまり、伊勢重の歴史はまさに日本のすき焼き・和牛料理の歴史でもあります。



門外不出の伝統製法 - 国産材料・保存料・添加物不使用・すべて手作業 -

冷蔵庫の無い時代、伊勢重は牛肉をなんとか長期保存できないものかと考え、そして誕生したのが牛佃煮。誕生以来、すき焼きとともに伊勢重さんの二枚看板を成す存在

原材料は国産牛、醤油、生姜のみ、それを秘伝の配合で煮込むだけ。

最後は人の手で繊維をほぐして2日かけて出来上がり。

シンプルな材料を伝統の製法で仕上げた、ごまかしのない逸品！

この佃煮は牛の旨味がギュッと凝縮されていて、また一般的な佃煮に比べ辛口に仕上がっているため、ほんのひとつまみでご飯が進みますよ！

また、お醤油の代わりに冷奴<sup>れいご</sup>にのせたり、パスタに絡めて和風パスタにしても美味。

そして、納豆との相性も抜群！

小粒納豆の上にお醤油の代わりに少量を。大豆の甘みと牛肉の旨味が口いっぱい広がりますよ～



あつあつご飯にのせるだけ

小粒『鈴丸』納豆付き

常温で3か月日持ちします

内容量：70g 1,380円(税込)  
『鈴丸』納豆付き！

予約締切は1月20日(金) 販売は1月25日(水)から 下仁田納豆売店にて  
ご予約は、☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409まで