

# もっとおいしく!!

## こだわりの店主に聞いた 焼き肉のコツ!

8月29日は「8(や(き))2(に)9(く)」の語呂合わせから「焼き肉の日」と言われています。夏バテ気味のこの季節、焼き肉を食べてスタミナをつけたいですね。ひと口に焼き肉といっても牛や豚、鶏に羊と肉の種類にもいろいろあり、とても奥が深い世界。ここでは牛肉について、「和牛焼肉きもと」の木本佳佐さんに、よりおいしく食べるコツなどをお聞きしました。



### 「肉を選ぶ」

スーパーなどではしっかり日付管理も行なわれ、鮮度の良いものが並んでいます。肉は時間の経過とともに色が抜けたような見た目になるので、お店ではより発色の良い肉を選ぶようにしましょう。酸化して端が黒ずんだものは鮮度が落ちています。赤身肉はサシと呼ばれる脂肪が入ったものほど、焼いたときに柔らかくてジューシーです。

### 牛赤身はヘルシー?

牛肉は、良質のタンパク質、鉄分、カルニチンなど、体に有効な成分が豊富に含まれ夏バテ解消にもぴったり。部位によって栄養素は異なり、赤身のほうがカロリーが低く、ダイエット中という方にはヒレやモモ肉がおすすめ。また、和牛より輸入肉のほうがカロリーは低めです。

### 熟成肉って?

調理前にしばらく寝かせた肉のこと。0~1°Cの冷蔵庫でカルビなら20日以上、ロースなら30日以上かけて保管することで余分な水分と脂が抜け、旨味成分のアミノ酸が増えます。ただし、家庭用冷蔵庫では庫内温度が高すぎて痛むので「熟成肉」はプロに任せを。

### ホルモンは鮮度!

丸腸をはじめとしたホルモンは鮮度が命。新鮮なホルモンは「ゴムみたいな噛み応え」ではなくサクサクしています。



「シタマ」を焼く木本さん。シタマは牛モモ肉で脂肪の少ない赤身肉。和牛のおいしさを伝えるのにふさわしい部位としてお店の看板メニューに。

### 「肉を焼く」

家庭ではホットプレートで焼くこともありますね。炭火とホットプレートの大きな違いは火力。炭火は600~700°Cと高く、遠赤外線効果により表面のタンパク質を短時間で焼き固めるため肉汁が中に閉じ込められ、外側はパリッと焼き目がついで香ばしく、中はふんわりと焼き上がります。一方、ホットプレートは強火でも250度くらいまで。中まで火を通そうとすると時間がかかり、表面に熱が入り過ぎてパサつくことがあります。ホットプレートを使用する場合、肉は薄切りを選ぶと良いでしょう。和牛はいずれも焼き過ぎないことが大事です。



脂質の多いものが最後にくるのはヘビーで胃もたれがち。そこで、脂身→赤身→ホルモンの順がおすすめ。また、味付けていないものから先に焼き、タレ付き肉は網が焦げ付きやすいこともあり後半に。

### 知ってましたか?ネギタンの食べ方

刻んだネギが乗った牛タンメニュー。どうやって食べたらいいか迷ったことはありませんか?おすすめは、ネギを乗せたままのタンを網に乗せ、裏側に火が通ったところで肉を半分に畳みネギを肉の熱で少し蒸す方法。タンは片面焼くくらいがちょうど良く、ネギの風味を逃がさずおいしく食べられます。

### 日専連ニック加盟店ピックアップ・ニュース



### 熟成和牛の希少部位が味わえる店

「焼き肉のマチ」北見で営業して8年。2年前に独立、開店した「和牛焼肉きもと」は、こだわりの素材を提供する焼き肉店。希少部位などを1枚から注文できるほか、「熟成和牛食べ飲み放題」(おひとり様5,000円、2名様から)などセットプランは、少量ずつたくさんの部位を味わいたいという方に人気です。肉は注文を受けてからカットするなど一番良い状態のものを提供。もつ煮やカレー、ビーフシチューなどのサイドメニューも充実しています。専門店のおいしさを家庭で楽しみたいという方には、テイクアウトメニューもあるので利用してみませんか。

## 和牛焼肉きもと

北見市北4条西2丁目14-1 TEL.0157-88-1229  
営業時間:17時~24時(LO:23時30分) 定休日:月曜日 ※予約をしたらからの来店がスムーズです。



### 和牛焼肉きもと



## 日専連カードでApple Pay・Google Pay™をはじめよう。

日専連NICC | Apple Pay

お持ちの日専連カードをiPhoneやApple Watch\*に設定する事で、Apple Payで簡単・安全にお支払いが出来ます。

\*iPhone7以降とApple Watch Series 2以降  
Apple Payを利用するにはiOS11以降が必要です。  
Apple Payに対応しているデバイスについては  
https://support.apple.com/ja-jp/HT208531をご覧ください。

日専連NICC | Google Pay

お持ちの日専連カードをAndroid™ 端末\*に設定する事で、QUICPay™(クイックペイ)マークのあるお店で利用できます。

\*Google Payは、おサイフケータイ(R)アプリ(6.5以上)対応かつAndroid5.0以上のデバイスで利用できます。

#### iPhoneの設定方法

- ホーム画面のWalletアプリケーションを開いて「カードを追加」または右上の「+」をタップします。
- カードの種類を選択する画面が表示されますので、「クレジットカード / プリペイドカード」をタップします。
- カメラが起動しますので、日専連カードを読み込みます。
- カード情報(名義、有効期限、セキュリティコード)を入力して「次へ」をタップします。
- Apple Payの規約をご覧いただき、「同意する」をタップします。
- カード認証で認証コードを取得し入力します。
- 日専連ニックによるカードの確認が終わったら「次へ」をタップします。  
これでApple Payを使うようになります。  
※端末により登録方法が異なる場合があります。

#### Androidの設定方法

- Google Payアプリを起動します。  
画面下の「支払い」タブをタップし、「+お支払い方法」ボタンをタップします。
- 「クレジットカード/デビット/プリペイド」をタップします。  
追加したいカードをカメラで読み込み、カード情報をデバイスにご入力ください。
- 画面の指示に従って操作し、最後にSMS、電話のいずれかで本人認証を行えば追加が完了します。なお、Googleアカウントにもカード情報が自動登録されます。  
※端末により登録方法が異なる場合があります。

Google Payアプリのダウンロードはコチラから

\*Android, Google™, Google Play™, Google Playロゴ, Google Pay, Google Playロゴは、Google LLCの商標です。  
\*「おサイフケータイ」は、株式会社NTTドコモの登録商標です。  
\*スマートフォン画面はイメージです。

詳しくはHPをご覧ください。

※認証コードは日専連ニックにご登録いただいている携帯電話番号へSMS(ショートメッセージ)で送信されます。お手続きをスムーズに進めるために、事前に最新の情報を日専連ニックへご連絡・ご登録をお願いします。

全国のクイックペイマークのあるお店でご利用できます。

### 口座の登録はお済みですか? お支払いを便利な自動振替へ!!

日専連カードに口座を登録すると、毎月27日に自動でお振替。手間もかからず手数料もかかりません。

※振替日が休業日の場合は、その翌営業日を振替日とします。  
※お手続き処理の都合により、登録が翌々月以降となる場合もございます。

**ご登録方法**

自動振替口座依頼書へご記入・ご捺印いただきますと翌月のお支払いから自動振替となります。

自動振替口座依頼書をご希望の方はお電話(0157-24-2000)または、ホームページにて承ります。

### 冬のボーナス一括払い取扱中!!

## 手数料0円でご請求は12月

ご請求前でもカード伝票の控えがあれば、弊社窓口でご入金可能です。上手に使えばとってもお得!もちろん、ポイントも貯まります。

※加盟店のスタンダードポップでご確認下さい。※一部加盟店では取扱期間が異なる場合がございます。

### [新]加盟店のお知らせ

2020年7月23日現在

**ガレージオートプレイス** (ポイントアップ店)

北見市東相内町167-41 TEL.0157-51-2279

■業種/車両販売 ■NICC取扱商品/カード・ギフトカード・マイカー・クレジット

**オートエクセル**

北見市西三輪4丁目719-2 TEL.0157-57-5731

■業種/車両販売 ■NICC取扱商品/マイカー・クレジット

## 日専連カード有効期限更新のお知らせ

### 日専連カードの有効期限が09/'20(2020年9月)となっている会員様へ

有効期限満了に伴い新しい有効期限の日専連カードを9月上旬にお送りいたしますので、ご住所が変わられた場合は、弊社へお電話またはホームページにて住所変更の届出をお願いいたします。新カードがお手元に届きましたら、お間違えのないように旧カードはハサミ等で切断のうえ、処分くださいますようお願いいたします。

更新対象会員様の有効期限

# 09/'20

(2020年9月)

また、カードのデザインが新しくなっております。旧デザインカードをお持ちの会員様は、更新時に新デザインカードにて送付いたしますのでご確認ください。