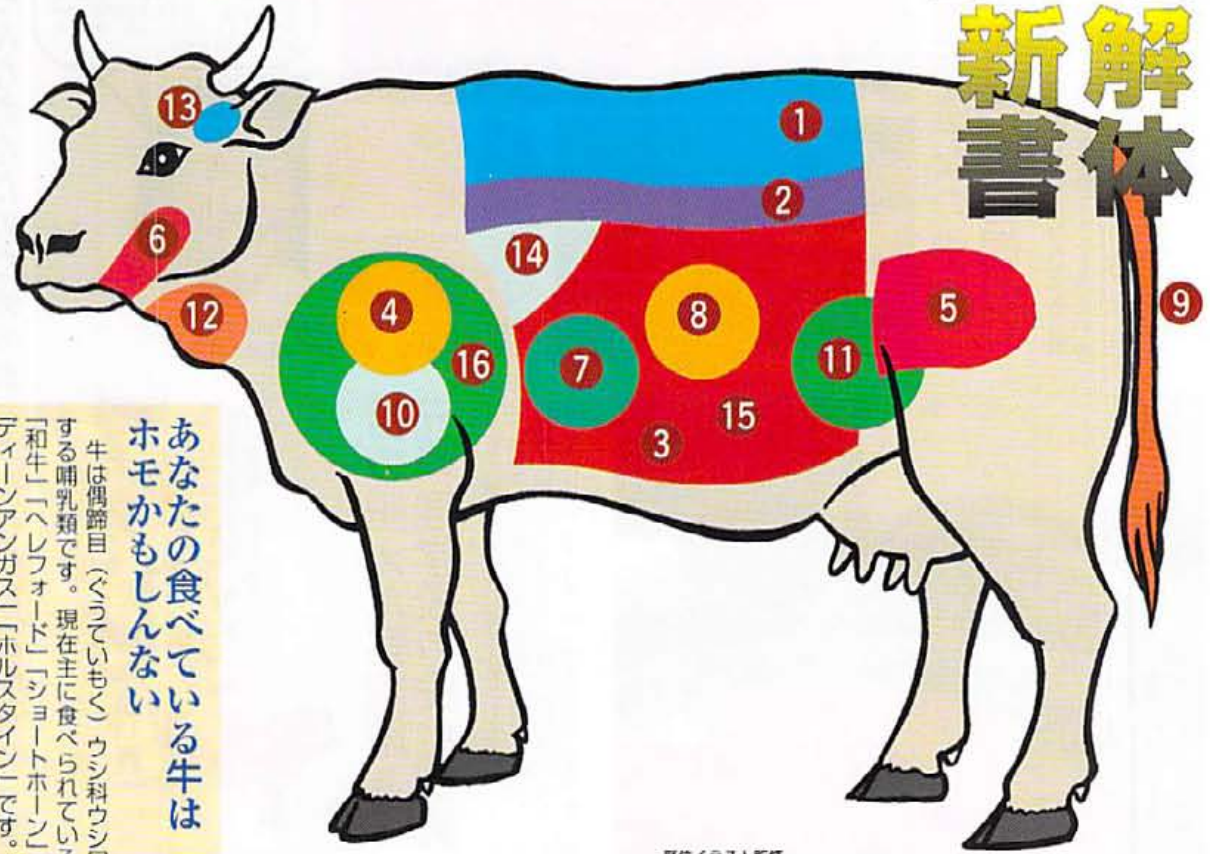


焼肉

新解書体

①	ロース	牛おおた	84P	⑨	テール	味徳苑	87P
②	フィレ	藤むら	84P	⑩	レバー	はるいち	87P
③	骨付カルビ	千成	85P	⑪	ギャラ	江畑	87P
④	心臓	三吉	85P	⑫	ウルテ	はやし	89P
⑤	ホソ	山本	85P	⑬	耳かぶ	牛宝	89P
⑥	タン	なり田屋	86P	⑭	ミスジ	北山	89P
⑦	ミノ	高麗園	86P	⑮	サガリ	石屋	90P
⑧	センマイ	へんこつ	86P				



部位イラスト監修
ミートショップ ヨシダ
■京都市左京区田中安京町99 (川端通みかげ橋東入ル) TEL.075・781・6605
営業時間 平日・土 12:00~18:30 日・祝日 9:00~18:30

はじめに牛に関する予備知識を学びましょう

皆さんこんにちは、クラブフエイムです。この度「焼肉解体新書(ターベル・ホルモニア)」を上梓することになりました。さて「ターベル・ホルモニア」ですが、知らない人がいると、困るのですね。念のため、ご説明申し上げます。結論からいこうとオランダ解剖図譜「ターベル・アナトミア」のもじりです。この本は1774年に前野良沢と杉田玄白により翻訳・出版された、日本最初の西

洋解剖書の元になったものです。その邦題が「解体新書」。ね、繋がったでしょ。前置きが長くなりましたが、今回の提案は「焼肉食べて、元気に夏を乗り切ろう」です。本編に入る前に、牛についてここでいっしょに勉強しましょう。

あなたの食べている牛はホモかもしれない

牛は偶蹄目(くつていもく)ウシ科ウシ属に属する哺乳類です。現在主に食べられている牛は「和牛」「ヘレフォード」「ショートホーン」「アパティーンアンガス」「ホルスタイン」です。さて、もっと大切なことを述べなければなりません。実はわれわれの食べている牛は、ほとんどが「オス」なのです。オスは筋肉が発達しすぎて肉が固くなり、脂の風味も落ち、特有の臭いがあります。一方メスは適度に脂がのるため、食用に適しているのです。では、オスの立場は? そう、オスは去勢されてしまうのです(これをヌキといいます)。

従って、われわれの食べている牛肉は、ホモの肉かもしれないのです。でもまあ、体勢に影響はないか。

では、そもそも日本で牛が食べられ始めたのはいつか

そりゃ明治時代に銀座で「牛鍋」が流行ってからでしょう、というあなた。それはあさはかです。そもそも牛とわたしたちのお付き合いは約一万年前から、当時は農耕に利用されていたと考えられています。後に乳を搾って飲むようになり、チーズやバターなどを加工するようになりました。肉を食べるようになったのは、その後のことです。日本で一番古い記録は「古語拾遺(こごしゅうい)」という平安時代の本で、そこに大國主命(おおくにのみこと)という日本の国土開発をつかさどる神が、農夫たちに食べさせた、とあります。これはまあ神話の部類ですから、相当以前から食べられていた、と申せましょう。しかし肉食を禁止する仏教が伝来すると、肉を食べる行為自体、急速に衰え始めます。ところが16世紀にきて、キリスト教宣教師が「仏教徒だと、牛も食べられない」といっては、農民に牛肉をすすめていたそうです。しかしまたしても江戸時代にキリスト教が禁止され、牛肉を食べるという行為自体下火になるのです。なんか七転八起ですね。以後は次項で、

牛を食べないヤツはダサイ、
といい切る

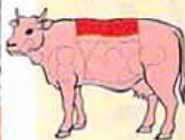
時代は明治に入ります。ここで革命的な宣言がなされるのです。それが明治天皇の「肉食宣言」です。明治5年1月24日、西洋人の接待のため、ついに天皇陛下も牛肉を食べることにふみです。ここで喜んだのは、われわれ一般人です。よし、もう堂々と食べられる、とばかり牛鍋が大流行しました。当時、どれだけ牛鍋が流行っていたのか分かるのが、仮名書偽文(かながきりぶん)の「安愚楽鍋(あぐらなべ)」で、その一節に「土農工商老若男女、賢愚貧富おしなべて、牛鍋食わねば開化不奴(ひらけぬやつ)」と記しています。つまり「金持ちだろ」と貧乏だろ」と牛を食べないヤツはダサイ」わけです。もう一度、「牛を食べないヤツはダサイ」。わかりましたか? オレはダサくていいし、第一脳がとけたらヤダから、食べない!なんて卑屈なこと言わんと、食べましょう、牛肉を。

部位料理研究之章

知っているようで、知らなかった。そんなあなたのためのおニク部位解説&厳選の一皿を紹介。

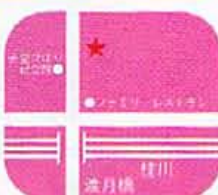
ロース

フィレと並ぶ高級部位の一つで肩ロース、リブロース、サーロインの3つに別れる。特にサー・ロインはその味わいの質品から「サー」の称号をもつ、すなわち貴族の肉なのである。



- その他のメニュー●
- タン生 900円
 - レバー生 700円
 - 千枚生 700円

なま物は、すべてその日の午前中に蒸とし、昼頃に入荷された信州産の和牛を使用しているため、品質、解凍とも絶対的に保証できる。



■京都市右京区嵯峨天龍寺瀬戸川町26
☎075・861・8772 ●17:00~23:00/月休



嵐山 牛おたのロース

1800円

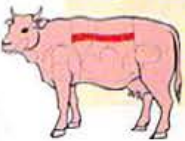
サーロインのステーキ肉を薄く切ったロースは、霜降り状態ではんわりした甘みを感じる。特製のタレはもちろんおいしいが、素材勝負と店長が言い切るこの店では、塩・コショウだけで味わいたい。

最も簡単な調理方法なので 勝負どころの素材には自信

「焼肉はサーと焼くだけの簡単なもの、素材の質が良くないと、素材はゴマカシがききませんからね。仕入れが高くなっても構わない。素材には絶対の自信をもってます」と鈴木雅也店長は胸を張る。よって料金は少々高めだがその質を考えば得であるときいえる。観光の町・嵐山にあって、客層は観光目当ての人ではなく、地元の上品な客が多いという。2階では宴会もできる。

フィレ

一般にヒレ、関西ではヘルと呼ばれる最高級部位。別名テンダーロイン。その名の通りテンダーな(甘い)味わいが特徴。脂肪も少ない。



- その他のメニュー●
- 上タン塩 1000円 100g
 - カルビ(タレ・塩) 1000円 100g
 - 特選ロースの焼きしゃぶ 1500円 100g
- 黒毛和牛を専門に育てる滋賀県日野町の岡崎精肉店が営む岡崎牧場の近江牛を使い、にんにく、唐辛子は抑えた。和風肉料理の所以だ。

舌の肥えた呉服屋さんが認めた 元料理学校の先生が興したお店

TVCMで最近急速に認知され出した焼きしゃぶ。最初それを見たとき、室町の呉服屋さんたちをこ主人は、京都調理士専門学校で仏料理を教えたが接待に使えるようにと9年前から出していたご主人・田村賢一さんは、ニンマリしたという。カ 脂汚れが12年の年輪を刻む素材作りの店だ。

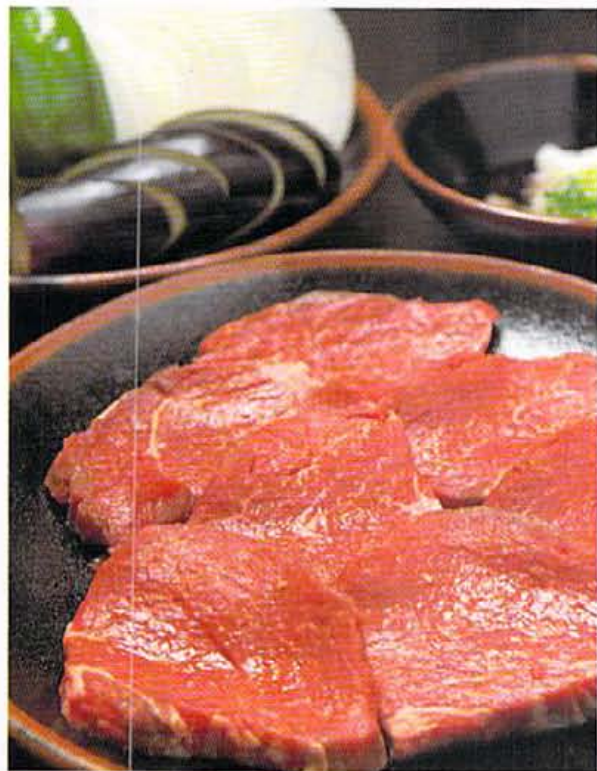
仏光寺 和風肉料理 藤むらのへれしゃぶ

1800円 1100g

入荷したフィレ2kgのうち、使途できるのは1kg。入荷後はグラム1500円をもう。室町の接待のため高級感があってよいと悪い。始めた、肉質は柔らかく箸で切れ、脂肪が少々あつさりしている。



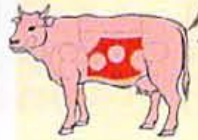
■京都市下京区仏光寺通 油小路西入ル喜吉町161
☎075・341・1489 ●17:00~22:00/水休



骨付きカルビ

「ほねつきかるび」

リブロースとサーロインに接続する部分のトモバラと呼ぶ。カルビは概ねこの部分の肉。太い骨に帯状にまとわりついた赤身と脂身が交互に層をなし、味はこってりめ。



■京都市山科区厨子奥花鳥町1
アクアパーク東山2F
☎075・761・3977
◎17:00～23:00/無休



若年層に大人気！
質、量共に大満足の骨付きカルビ。



九条山の緑が周辺に迫り眺めもパツクンの千成。モダンな和のテイストあふれる店内は20代、30代にウケも良く、週末にはカップル客が多く遊覧方面から来る人も多い。低料金で味、量とも満足いくメニュー作りを常に心がけており、しゃぶしゃぶがメインの「花鳥コース」や、焼肉メインの「風月コース」(各3800円。税別)など多彩なコースメニューも見逃せない。

九条山 千成の骨付きカルビ

1200円 180g

トモバラの肉を開き、自家製辛口タレでもみ込んで、無煙ロースターで焼上げ、タンクとハサミを駆使して豪快に食べる。薄味好きの人は、牛骨スープベースの落としダレに浸していただくのがおすすめ。

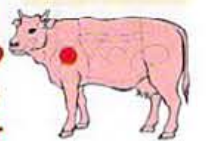


●その他のメニュー●

上タン
(黒毛和牛・タレ味、塩味) 1000円
極上バラ (但馬牛) 1800円
極上ロース (但馬牛) 2000円
シャブシャブなどのコースメニューも充実。

心臓 [しんぞう]

その英名「ヒート」のもじりでハツともいう。堅い話になるが心臓は成れない筋肉、不随意筋のカタマリ。その歯ごたえを楽しみたい。



壁、天井の脂のこびりつきは
風格と呼ぶべし。味は保証付

焼けた脂で黒光りする褶き猫が見下ろす店は、お世辞にも美しいとはいえずぬが安さと味は◎。レバーやシンゾウなど一般的に「血抜きをしないと生臭くて食べられない」といわれる部分であっても、ご主人には「信じられない」。鮮度と質が高ければ血抜きなど必要ない。肉質は端を切ればわかる。鮮度の決め手は色でなくツヤだそう。脂汚れの風格をもつ店はいっただって安くてうまい。



●その他のメニュー●

特上ロース 650円
センマイ 400円
テル鍋 700円～1000円
モツ肉はなま物も焼き物も当日落としたものを使っている。また1963年の創業当時からメニュー変更なし。1965年から価格変更なし。



裏寺三吉のシンゾウ

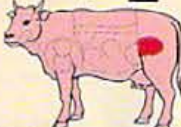
500円

仕入れたばかりの当日落とした心臓はまだ温かい。いかにも筋肉といったコリコリした歯ごたえはあるがすんわりかみ切れる。仕入れた心臓1kg2～300gのうち1/3を生で使う。日曜にはないことも。

■京都市中京区裏寺四条上ル中之町
☎075・221・6764
◎17:00～24:00/水休

ホソ [ほそ]

牛の小腸のこと。脂が多く、固い肉質のため煮込みに使われることが一般的。いわゆる「テッチャン」はホソの芯の部分です。別称「ヒモ」。



高倉塩小路 やまもとのホソ焼き

360円 50～60g

その日の朝にシメた牛のホソを刻みネギと共に炒め、鹽粉で風味付けた一品。ネタが新鮮だから、やわらかく、臭みもない。炭火で熱した鉄板で焼くため余分な脂も流れてあっさり味だ。

●その他のメニュー●

マンボ焼き (小) 490円～
お好み焼き、焼きそば、焼きうどん各450円

いずれにも肉、イカ、油カス、ホソをトッピングできる。

“放る物” から一転、
今や常連客より
指名No1に。

お好み焼き、マンボ焼きのやまもとの、隠れメニューとして指名ナンバワンが、コレ。元々肉料理で内蔵系は捨てられていた(「放る物」。これが訛ってホルモンとなった)小腸を、お好み焼きやマンボ焼きに使っているところが、好評のため単品メニューとしても登場。味付けもうま味調味料、醤油、一味だけとシンプルだが、これも素材への絶対的自信のなせる技といえよう。

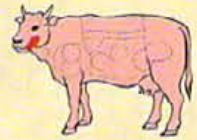


■京都市下京区高倉通塩小路下ル東側
☎075・341・8050◎10:00～17:00/毎金、第三木休

タン

「たん」

その名のとおり、舌のこと。コクのある味に人気がある。繊維が多くて固めの肉だが、根元の方は霜降りになっていて柔らかい。生食から焼料理、煮込み料理など用途も多い。



とにかく肉にたいして非常に細やかな神経を使うお店である。肉は最高級のものを使入れていて、さらに余分な所はすべて取り去ってしまう。中には一切れが数千円もするような肉もあるが、それを一口ほおばった瞬間、思わず納得してしまう。「ウチはほおばって安い店ではないかも知れんけど、一番いい肉を使っています」とご主人が言うように、品質にまったく妥協しないお店である。

荒神口 なり田屋のタンユッケ

2000円

良質のタンを3〜5ミリの細切りにしてゴマ油、醤油、砂糖、ニンニクで味付けしている。タンのコクある味わいとコシのある歯ごたえは格別。普通のユッケに食べ慣れている人にも嬉しい驚きの逸品。

●その他のメニュー●

- テール焼 2000円
- カルビ 1200円
- タン塩 3000円

とにかく肉はエエもんを使ってます。好きなように焼いて楽しく食べさせてもらったら、きっと満足してもらえます。

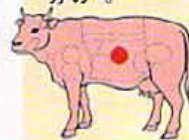
最高級の肉にウツトリ。
良い肉の良い部分だけを提供。

■京都市上京区河原町荒神口東入ル
☎075・211・0549
●17:00〜23:00/水休



センマイ

【せんまい】牛の3番目の胃にあたる部分。薄いくれいのヒタを持つ。コリコリとした特有の歯触りを楽しむにはあまり火を通さずに食べるのが良い。できれば生がサツと焼くだけがベスト。



富小路 へんこつの生センマイ

550円

酸味増とコチジャンなどが効いたサツパリ味のタレで頂く生センマイ。コリコリとした歯触りとさわやかな酸味が食欲を刺激してくれる。品揃え豊富な焼酎やキンキンに冷えた生ビールと食すべし。

●その他のメニュー●

- 上コース 880円
- へんこつ盛り (上コース150g、下コース100g) 4800円

ウチは麦焼酎から胡麻焼酎まで、焼酎をひとつお持ちしています。フルーシを聴きながら、旨い肉と旨い酒をゆっくり楽しんで下さい。

ブルースと焼肉。
これが意外とハマるのだ。

ネオ・ジャパネスタックのインテリア、BGMはブルース。一見、焼肉屋には見えないが、しばらくすると妙にマッチするから実に不思議。女性同士の客が多く、テーブルで食べた後、カウンターでゆっくりしゃべるとのコミュニケーション。お客様大切にしているので、満員の時でも、カウンターで待たされてくれることも。



■京都市中京区富小路通錦上ル東側
☎075・212・1955 ●17:30〜23:00/月休

オモニの味が明日への活力を生むビジネススマン御用達の店。

ミノ

牛の四つある胃袋のうち第一胃。織手が密生しており、色は白。肉質は固めで、筋目に添って血管に切り、焼き物、炒め物に使われる。別称「ガツ」。



●その他のメニュー●

- ユッケ800円
- 生レバー650円
- 大根サラダ400円

5月25日より「高麗園セット」(コース、カルビ、イカ焼きなど)1800円も開始。



■京都市下京区西大路八条東北
☎075・321・2533
●17:00〜24:00/土曜休

西大路八条 高麗園の上ミノ

800円 100g

その日にシメた韓国産和牛のミノを、12種類の香辛料で3時間煮て寝かした秘伝のタレで味付けて焼き、サラダとしたつけダレで旨味する。



常盤 味徳苑のテール蒸し ¥800 2コ入り

脂が完全におち、身が崩れる寸前まで徹底的にゆてるので箸でも食べられる。店で調合した特製調味料が肉の味を引き立てている。テール蒸しは数が少ないので予め電話を入れてから来店した方がよい。



●その他のメニュー●

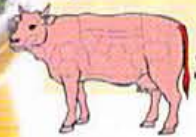
- ミノさし 800円
- 生ハツ 600円
- タン塩 800円

韓国酒2種がいつでも楽しめる。どぶろくに近いソル・ジュと焼酎のようなパン・ラ・サンとも人気が高い。



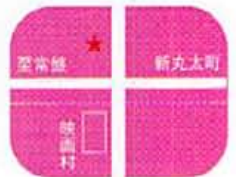
獣肉で唯一食用にできる牛の尾のこと。牛の尾には17個の関節があり食用にできるのは根元から10個目前後まで。蒸し物やスープ、シチュー、ステーキ等いろいろな調理法がある。

テール



各テーブル、カウンターで炭火焼きの焼き肉をどうぞ。

28年、絞り職人だったご主人が一念発起、よい肉の見分け方を1年かけて勉強し、始めた店は特注品のロースターで炭火焼きができる。炭は火力が強く、また焼きムラもできないので、サツとあぶって食べるという肉の食べ方としては最もおいしい方法を業しむことができる。職人気質で無口な184cmのご主人、安陵徳浩さんと社交家で170cmの順子夫人の長身夫婦が仲良く営む店だ。



■京都市右京区
常盤村ノ内町 8-102
☎075-881-3341
●17:00~24:00/月休

戦前より肉やホルモンを焼き続けてきた江畑は、京都の焼肉屋でも老舗中の老舗。ここで修業を積んで独立、焼肉屋をオープンさせた例も数知れずで、所謂京都の焼肉学校的存在。それほどまで江畑



ホルモン焼き一筋 70年の店は、 京の焼肉アカデミーだ！

流肉の選択眼、調理法に独特且つ厳しいものがあるといえよう。メニューにはとろろ400円(焼肉のタレにも使える)、ごはん100円、みそ汁200円などもあり下戸には嬉しい限り。

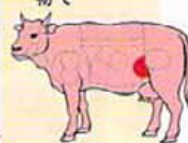


千本下長者町 江畑のギヤラネギ 1000円

お好み焼のネギ焼きからヒントを得て作られたのが、コレ。胡麻みそ風味のタレに漬けたギヤラをロースターで焼き、刻み九条ネギをまぶして更に焼く。脂身に焦げ目ができてきた時が食べ頃。

■京都市上京区下長者町通六軒町東
☎075-463-8739
●17:00~22:00/水休

ギヤラ

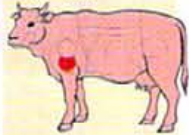


俗に赤セナイと呼ばれる牛の第四胃。肉は固めで薄く、脂身が多いのが特徴。モツ鍋などの煮込み物に使われるのが一般的。「ギヤラ」とも呼ばれる。

洛北の落ち着いた場所にあるはるいち。一見、割烹料理店を思わせる佇まいだ。内装はカウンターとボックス席、座敷と、目的に応じて使い分けられる親切設計となっている。使っている肉はご主人自らが毎日目利きして仕入れる良質の近江和牛。肉本来の旨味を存分に楽しませてくれるお店だ。焼肉といえばビールといくところだが、ここでは品揃えの豊富な純米酒をとりあえず...



レバー「ればー」 彼氏彼女と親密に頂く焼肉。



言わずと知れた肝臓のこと。そのままでは血液の臭みがあるので、血抜きをしてから食す。欧米ではレバー料理が実に多彩だが、新鮮なものならぜひとも生を味わいたいものだ。

●その他のメニュー●

- 上ウルテ 800円(100g)
- 甘辛豆腐 800円
- 石焼ビビンバ 1200円

上ウルテは非常に柔らかくまわりに身がついています。甘辛豆腐は豆腐を味噌と醤油で炊いた人気メニュー。いいアテになりますよ。



■京都市左京区下鴨北園町51-1
☎075-722-8855
●17:00~22:00/水休

下鴨はるいちの生レバー 600円(9枚)

ネギを薬味にゴマ油と塩だけで頂く生レバー。ちょっとだけ塩をつけるとレバー本来の甘味とゴマ油の香ばしい風味が口の中にフワッと広がる逸品。ごまかしの効かない食材を質の良さと勝負している。



東寺
はやし東寺店のウルトエ焼
 650円 170g

軟骨だけあって、確かに強い。歯が悪い人にとっては辛いけど、この歯応えがウルトエの魅力。肉自体にさほど味はないが、細かく叩いてあるので、そこに味噌をベースにした特製タレが染み込んでGood。



●その他のメニュー●
 ホルモン上焼 650円
 アバラ焼 900円
 生センマイ 650円

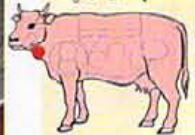
ウチは無煙ロースターがないから煙に匂いもつくけど、鉄板一杯にジャンジャン焼いてワイワイ楽しくおいしく食べていってや。

ホルモンはいっぺんに焼いて食べるがよし。

近鉄東寺駅の近くにあるはやし東寺店は、昔ながらのホルモン焼屋さん。会社帰りに思わずフラッと寄ってみたいくなる庶民的雰囲気のお店だ。この特徴はすべてが肉を特注の鉄板一杯に置いて、強火で一気に焼き上げるといふところ。その方が熟成率が良くまわっておいしく焼けるのだとか。タレの辛さやニンニクの量は一度味見してから調節してくれるという親切さも嬉しい。

ウルトエ
 [うるて]

食道のまわりの軟骨。そのままでは固いので、格子状に叩いて食するのが普通。昔はタダのよいうな安い部位だったが、叩く技術を持つ人が少なくなっただけで、少々値段が上がったとか。



■京都市南区西九条蔵王町62
 ☎075・672・6992
 ◎水日祝/17:00~22:00
 その他/17:00~23:30/木休
 ※持ち帰りは14:00~OK

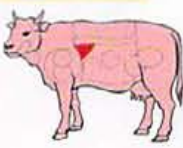


広々スッカリとした座敷で ゆっくりと焼肉を楽しむ。

この春オープンしたばかりだというのに、ひと月足らずで4回も来ているというのがこの北山。広々とした店内と和風でスッカリまとめたインテリアが印象的だ。靴を脱いで座れる座敷タイプのテーブル席でゆっくりと楽しめるので、家族連れやグループ客に人気がある。肉をカタマリで仕入れてお店でさばっているの、良い肉を安く提供できるのだとか。

ミスジ
 [みすじ]

ウテの付け根の内側にある肉。牛一頭からわずか2〜3kgしかとれない。良いものはきれいなサシの入った薄ピンク色で、非常に手に入りにくいとされている。

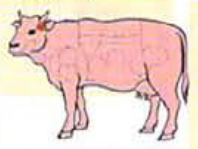


神戸製鋼のラガーマンもリピーター、元気の出る店



みみかぶ
 [みみかぶ]

耳の付け根あたりの部分で肉の量はこぶし大ほど。よく動かす所なのでキメの細かい霜ふりの良質肉。ロース・ヒレに準じる最上級の味だが、少量のため一般的ではない。



●その他のメニュー●
 ミスジ 2000円
 ネクタイ 300円
 テール焼き 750円

もちろん冷凍モノは一切なし。ひとつひとつ丁寧に炭火で焼いてくれる串焼き屋さん。



北山 北山のミスジ生
 900円

常温ですぐに溶け出しそうな繊細なサシときれいな薄ピンク色が特徴。焼いてしまうのがもったいないので、ここは生で軽くからし醤油をつけて頂く。トロのよくなめらかな舌触りが楽しめる。

■京都市北区紫竹西野山56番地 クレセント三宝1F
 ☎075・495・3393
 ◎17:00~23:00/無休

●その他のメニュー●
 ロース 1200円
 タン 800円
 シーフードミモ、キタカツ、カツカツ500円
 ゆったりとしたスペースのお店です。からし醤油の味もおすすめです。



カウンターの店内は、ジャズが流れるのも賑わっている。始めに出てくる肉ミソナ山盛りネギキユウリにマス、ピツクリ。おかわり自由の肉ミソは、鳥ミンチたつぷりでファンが多い。お刺し身・アミ焼き共に肉メニューが豊富なだけでなく、魚も伊勢での日捕れたものを使用。焼油あげのジャムソースは、ちの果湯引ホルモン等好奇心くすぐられる一品も盛りだくさん。



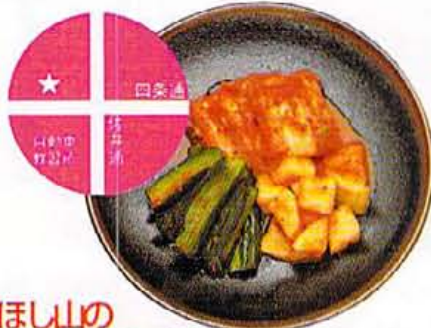
■京都市左京区一乗寺 赤ノ宮町22-4
 ☎075・723・2424
 ◎18:00~翌1:00
 日・祝17:00~23:00/月休

一乗寺 牛宝のみみかぶ
 350円

一頭で串6本分しかとれず、下処理にも手間がかかるので扱っている店は少ない。炭火で焼くので柔らかくジュッと肉汁が広がり、嚼むほどに味がでる。塩焼き、甘すぎないタレどちらでもそられる。

脇固めの食材之章

「ニク喰え、ニク！」だけが焼肉じゃない。
むしろ、いかに肉をうまく食べるための方法を知りえるかが重要なポイント。
ここでは肉のお供・肉の仕上げともいえる料理を紹介しよう。



ほし山の キムチの盛り合わせ 500円

キムチの旨さの決め手は何といってもスパイス。ほし山のキムチはスパイス類を韓国から輸入、いわゆる「本場」のしっかりとした味が特徴。そのニンニクがよくきいた味はキムチ通者もうならせるほどで、何でも通の人々の間では「ほし山のキムチ」は常語だそう。創業35年という老舗の味を味わってみよう。

■京都市右京区西院西条町30 ☎075・314・8931
●11:30~14:30/17:00~23:00/月休

レストラン八十八騎の ユッケビビンバ 1000円

昔ものではダントツの地位を誇る「ビビンバ」。何かと野菜が不足しがちな焼肉の、まさしく「脇固めの」一品だ。レストラン八十八騎のビビンバはノーマルなビビンバの他にミニビビンバとユッケビビンバと種類も豊富。特に「おいしい和牛」をモットーとする同店では何といってもユッケビビンバがおすすめ。

■京都市左京区国際会議場北宝ヶ池通
☎075・721・6606 ●11:00~23:00/第3月休



有楽の テールクッパ 1000円

焼肉のサイドメニューではもう少しあっさりしたものも食べたい!と思う人も多いはず。そんな時おすすめなのが韓国風リゾットともいえる「クッパ」。牛のテールにモヤシ、卵、キムチ、ライスの上にスープをかけた有楽のテールクッパはビーフスープに塩・コショウだけをほんのりきかせたさわやかな風味。これなら焼肉を食べたあとの胃袋にもすんなり入味ってくれそう。

■京都市右京区西院三蔵町8
☎075・311・3754 ●15:00~22:00/月休

部位料理研究の道は 果てしなく長い...

ここでは今回紹介できなかった店を2件ほど紹介しましょう。

まずぎをん安参(東山区祇園町北側347/TEL.075・541・9666)。暖簾をくぐると威勢のいい「ッっしゃい!」の声にまずビックリ。さらに「とりあえず」的メニューにして至高の味、タン刺・ハツ刺の味に二度ビックリさせられる。ここでは出された皿をカウンターに戻しては次々と肉を追加していくのが流儀。板さんと「次なにする?」「アレちょうだい」といったやりとりを愉しみたい。

それとは別に、お客さんには全く干渉せずマイペースな営業を続けているのが福氣(中京区裏真寺町蛸薬師角/TEL.075・221・0658)。もはや名物というべき天肉(ツラミ・筋面にあたる肉)の濃厚な味は外せない。店の狭くギトギトした雰囲気は肉食ってよなア、という感じにさせてくれる。シメにおすすめしたいのはゴハンとミソ汁。薬材なミソ汁の味が食事の後の爽快感を引き出してくれる。

ほかにもお邪魔したいお店はいくつかあったが、スペースの都合上、見送らせていただいた。ほかの部位に関しては、皆さん自身で研究してほしい。

部位料理研究者一覧

取材・文
杉谷 尚
大塚祐希
今江ユリ
田中尾弘子
清次典子
写真/
HARRY'S EYE
武豊育子
BON PHOTO SERVICE
中川アキラ
高木一浩

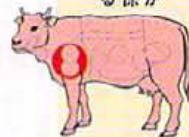


極安と珍味がご自慢の 俳優兼歌手マルチな店長

上ロースに骨付カルビが各680円。旨い安い当たり前。京都ではここだけという珍しいメニューが並ぶ。舌の下部のすじ肉を1cm角状にカットした「タンすじ焼」、筒状の腸を裏返して脂肪を詰めた「まる腸」など。わざわざ九州から仕入れるこだわり。杉良太郎劇団所属の店長が、肉の特性や食べ方を説明しきれないので、どんどん新しい味にチャレンジしてみ



内蔵を上から支えている肉。鮮やかな赤身が特徴。内蔵を覆っているハラミに使われるような部位。西洋料理の畜産みに使われるが、焼肉店ではかなり珍しいメニュー。



●その他のメニュー●

極上カルビ塩焼 880円 (100g)
タンすじ焼 480円 (100g)
まる腸 480円 (100g)

仕入の関係で土日しか登場しない極上カルビ塩焼も激安。2人前の肉、野菜、ライス付きのカップルセットA4000円、B5000円もあり。



堀川北山 石屋のサガリ 480円 100g

94年開店以来のオリジナルメニュー。店長がフランス料理店でオーダーした牛煮込みのあまりのおいしさに、シェフからサガリ肉の存在を初めて教えられたのがきっかけ。軽くあぶって特製のタレで。

■京都市北区紫竹下芝本町23 (堀川北山西100M南側)
☎075・495・8787
●17:00~翌2:00(日・祝は24:00まで)/火休

焼肉解体新書

大満腹店突撃予之章

とにかくおなかいっぱいになりたいなら、ココ。京に新たなスタイルを打ち出した2店を厳然紹介！



野菜と肉を一緒に煮込んで食べる、ヘルシーなオリジナル鍋。

真ん中に鍋が埋め込まれた巨大な特注の鉄板には、ロース肉がキャベツとモヤシにサンドイッチされた形で乗せられている。鉄板から真ん中の鍋の部分に具を落とし、しばらく煮て甘辛い専用のタレで食べるわけだが、とにかく4人前はありそうその量には圧倒される。しかし、野菜が多いためか見た目より食べられるのは不思議だ。「鍋でも焼肉でもない」という「みらくる」ならではのアイデア。

みらくる

■京都市北白梅町南二筋目東入ルルミエール白梅1F
●075・465・0269 営業時間 5:30~11:00/木休



特みらくる鍋の具

1500円(1000円プラスで飲み放題)
キャベツ、肉(ロース)、モヤシ、ニンジン、ゴボウ、ニラ、コンニャク、タマネギ、ごはん、タレ(甘さ、辛さは調節可能)

バーベキュー&バイキングというカジュアルな焼肉を楽しもう!

いわゆる「焼肉屋」のイメージを払拭し、「屋内バーベキュー」ともいうべきアウトドアなスタイルのWOW(ワオー)。何と50種類の食材から自由に選んでテーブルで好きなように焼いて食べられる、いわゆるバイキング形式の食べ放題だ。そのメニューは野菜、シーフード、デザート、サラダ、おにぎりなど肉以外のメニューがとにかく豊富。そのためか女性客も多く、焼肉を気軽に楽しめる。

WOW(ワオー)

京都市中央区河原町通三条下ル二筋目東入ル
FORUM西木屋町ビル3F
●075・221・0200
営業時間17:00~23:00
(日・祝、第2・4土12:00~)/無休



THEバーベキューOFバイキングの品揃え

男性/2,100円 女性/1,980円
ロース・カルビなど焼肉9種類、イカ・エビなどシーフード3種類、キャベツ・ピーマンなど焼野菜5種類、ケーキ・プリンなどデザート5種類、ジュース・カクテルなどドリンク13種類、その他サラダ・焼おにぎりなど。

クオーゼ

1999円 +1000円で飲み放題

食べ放題、といってもここでは焼肉だけでなく、お寿司、天ぷら、ラーメンなどバラエティ豊富。

■京都市中央区河原町通藥師下ル志津屋
四条店2~4F
■075・221・0404

千成

2500円 +1000円で飲み放題

バラ、ハラミから天肉(ツラミ)、鳥ももまで、8種類の肉にごはんも付いて、この値段。他にしゃぶしゃぶも食べ放題。

■京都市山科区屋宇奥花鳥町1
アクアパーク東山内
■075・761・3977
■17:00~23:00/無休

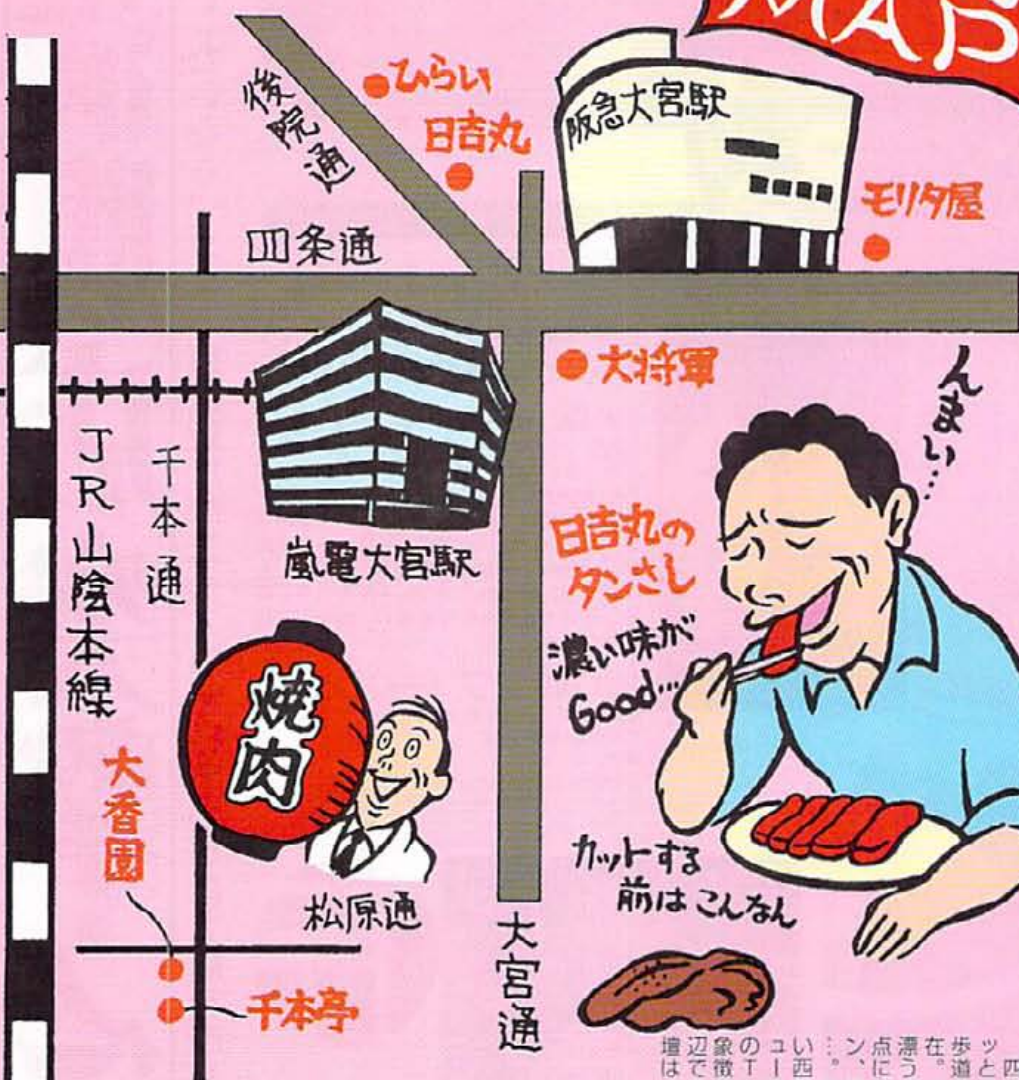
クラブフェイムおすすめ!
その他、大満腹の店

地域属性研究之章

焼肉といえば鶴橋、天満がハバをきかすが、どっかい京都にも立派なネイティブ地帯が。ここでは特集番外編として「京都きっての焼肉な街」大宮・西院を紹介しよう。

取材・文/井口啓子 写真/中川アキラ

大宮・西院 MAP



大將軍

韓国風造りのゴージャスな大型店。ちゃんと食べたい人向けのメニューが充実。コース、カルビなどのコース ¥4000〜で一通り食べた後、コムタン (ホルモンスープ) ¥750、石焼ビビンバ ¥1500で仕上げるのがツウ。

■京都市下京区阪急四条大宮駅前
 ☎075・002・1129
 ●2F 11:30~22:30オーダーストップ
 23:00閉店
 3、4F17:00~22:00/年中無休

阪急、嵐電前を絶えず人が行き来し、古い飲食店が所狭しと立ち並ぶ街、四条大宮。その一角に、地元フアミリー御用達。いかにものアナクロコロコロジャスな建物は、現在もなお圧倒的存在感を放つ。対し日吉丸は割烹居酒屋かといつた小ギレイな店構え。新鮮牛肉を食べさず徹底した職人肌の店だ。「最近是不景気でいい肉が入りにくい」そんな中で昔と同じものを、同じ料金で出し続けるのは、相当にた易いことではないはず。

四条を西へ進むと店はガラッと減り寂しげになるが、一歩道を入れば焼肉屋が多数点在。夕方には香ばしい匂いが漂う。そして西院駅前。交差点に溢れる学生やサラリーマン、買い物に急ぐおばちゃん。交通の便もよく物価も安い西院は、実は最近注目のユーススポット。先日オープンしたTUTAYAと共にそれを象徴するのがリノホテル。近辺で10年以上営業を続けた天

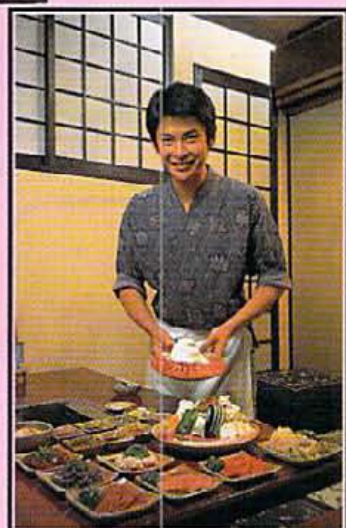
地帯に入店。「昔はお風呂沸りに一人ブラッと寄られる方もいましたが、ここに移ってからはそれも無くなりましたね」そんな中、カルビ屋のように新たな層を敏感に感じ、「一度べ放題」なる戦略を打ち出す新店舗も出てきた。だがそもそも周辺は焼肉ルーツは、戦後ゴタゴタの中、スナックやバーなどで自然に形成されたジャンジャン横町に始まる。この肩が触れずには行き交えぬ狭い道は、今はマンションが建ち面影も無いが、そこから派生した周辺の焼肉屋は今もなお健在。地元人はおろか以外にも多くの人々が日々吸い寄せられる。大福のような地元個人店には、やはりその生活に根付いたエキスが密集しているのだ。

さて正しき焼肉巡りのシメには、在日大韓基督教京都教会に寄った後、キムチのほし山で自家製キムチを買って帰る生習の日の曜が決まりコースを習いたい。まさやかな辛さとコクに病みつき、再び足を運びたいことになること必至だ。

日吉丸

「よ子は冷凍が殆ど」と、タン塩焼き ¥1100にしても別でタン塩(冷凍) ¥850を設けるなど頑固かつ良心的。ハツ、センマイ各 ¥650などホルモン系刺身も充実。これは肉に対する自信があるのこそ。事実レバーなどはトロリと上品な味わいで、誰をも魅了。口コミで遠方から来る客も多い。

■京都市中京区壬生坊町1-6
 ☎075・801・6611
 ●17:00~22:00/第3月休



なべしま専科本家

■京都市右京区高辻通西大路角
☎075・315・1990 ①17:30~22:30/年中無休
議員会で選べるコースが魅力。



ひらい

■京都市中央区壬生坊城64・5
☎075・842・0038
⑤5:00~22:00/水休
本道のシックな店。ギャラネギ800円も美味。

モリタ屋

■京都市中央区壬生坊城64・5
☎075・842・0298 ⑤6:00~22:00/水休
しゃぶしゃぶ食放題のメニューに注目。

天壇

御存知、焼肉といえは…の天壇。和牛肉を使用。セラミック炭で両面を7:3の割合でサッと焼くと、肉のジュシーさを損なわず頂ける。つけダレはそれだけでは酸味が強いが、コッテリ肉とは絶妙にマッチ。ロース焼¥900ひとつ取っても上、特上と段階アリ、懐具合で様々な楽しめる。

■京都市右京区阪急西院駅南下ルリノホテル京都B1F
☎075・321・4129
⑤11:30~24:00/無休



ほし山

■京都市右京区西院北矢掛町31
☎075・315・2129 ⑤10:00~19:00/月休



ほし山のキムチ

100g 170円。

からすぎず、舌にやさしい。
特にシンの歯ざたえが◎

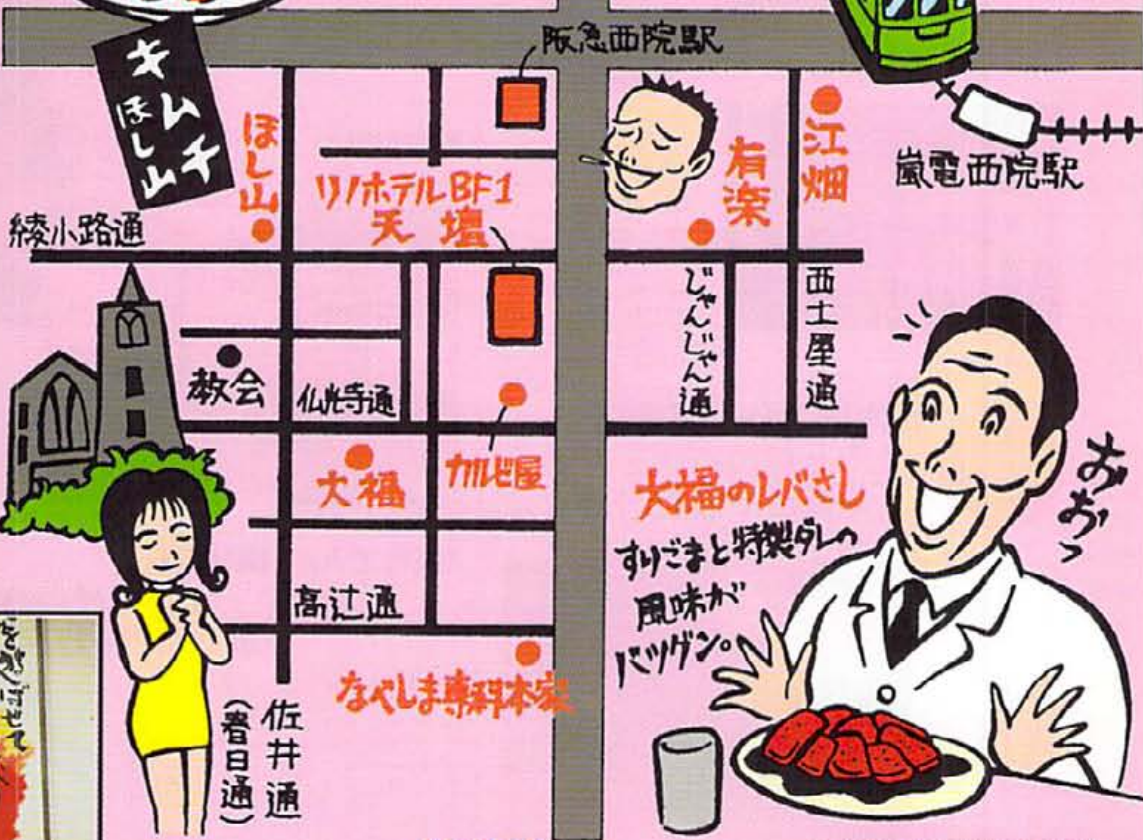
西大路通



嵐電西院駅

大福

■京都市右京区西院綾小路通西大路西入ル
☎075・311・8539
⑤17:00~22:00/水休 (祝日は営業)



焼肉だいすきカルビ屋

壁の文字が印象的な居酒屋風店内。食べ放題(4名以上) ¥1980~が、学生やサラリーマンに絶大な人気を誇る。骨付きカルビに焼きしゃぶ、ハラミ、テッチャンなどに、更に¥1000プラスでキムチ、サラダなどがついてライス、スープが食放題に。焼きにんにく ¥500も付ければスタミナ満タン。

■京都市右京区阪急西院駅南へ100M 下ル富士ビルB1
☎075・311・7701 ⑤17:00~24:00/月休

大香園

■京都市中央区千本
☎075・811・6031 ⑤17:00~23:00 毎2、3月休
どじょう汁でも有名。週末は行列覚悟で。



千本亭

■京都市中央区千本松原下ル西側
☎075・811・6047 ⑤17:00~不定/不定休
おばちゃんの井戸端会議がライブで見られる人情味あふれる店。

草津

焼肉 丸重

肉以外はすべてが手造りの
マニファクチュア焼肉店

複雑な味わいの手作りのタレが自慢である。赤ワインで締めるしょうゆタレと、2種類のみそを使ったみそタレを肉に合わせて使い分ける繊細さがよい。キチセツト、定食もある。



付付カルビはしょうゆタレ1150円。上ミノはミンダレで770円



■草津市野路町1098-2
(国道1号線沿い・津田山交差点北西角)
☎0775・63・7822
●12:00~14:00
17:00~23:00 不定休

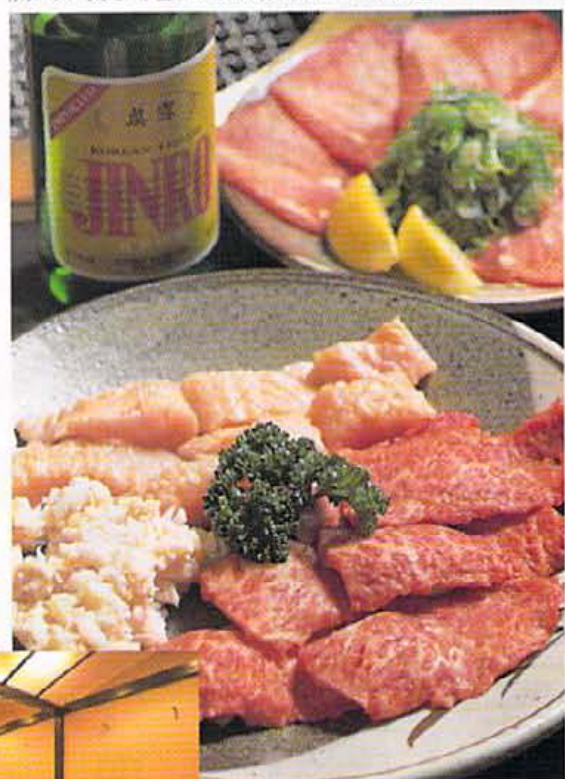
本誌を持参すると何か良いことがある。それが何かはお楽しみだ。

焼肉 庚琳

関西ではめったにない 垂涎もののラインナップ

分厚いタンも珍しい。上カルビ1000円、ウルテ、ミノは500円。

ウルテ(食道)天肉(ホホ肉)アギ(下顎)そしてガリックタン、これら全部がそろった店は関西ではなかなかお目にかかれないとか。その他にも、タラのアラ等を唐辛子に漬けたチヤンジャやサンゲタンなど韓国料理好きにはたまらないラインナップ。それらを辛めのタレで味わいながら韓国酒の焼酎「眞露(ジンロ)」を呑む。関西ならではの贅沢だ。



■京都市右京区西院
西入ル南側
☎075・314・1129 (イイニク)
●17:00~0:00/水休



団体で予約すれば、メニュー表にないメニューが出ることもある。中身は楽々のお楽しみだそう。



高野

焼肉ほどり 高野店

焼肉と韓国料理を味わう
安値はやる気の表れだ

和牛の好適であるサンが多い上ロースと、サンゲッタンは2500円

店のビルには大きく「やる気」の3文字。とにかく安い。たとえば写真の上ロースは和牛で一箱では1300円から1500円。サンゲッタンは1200円。薄利多売が「やる気」の表れだ。また本格的な韓国料理もある。若鶏に朝鮮人参、もち米、ニンニク、ナツメグを詰め7時間煮込む2~3人前のサンゲッタンはコクがあり、木場の味が楽しめる。



■京都市左京区一乗寺大新開町
11-2 やる気ビル2F3F
☎075・702・5670
●17:00~1:00/無休

店名はソウル五輪のマスコットの名。2002年には名が変わる……?

焼肉でん 梅津店

湿度の低い高温であぶる 最高の肉の食べ方を楽しむ

塩で表面を固め、コシヨウで香りをつけるシンブルな味付けをし、高温でサツとあぶる。最もうまい肉の食べ方である。「でん」では、さらにロースターがガスではなく炭火、これなら高温のうす水蒸気がでないので香ばしく焼ける。最もシンブルな味付けのタン塩を炭で焼く。ネギを添えレモンを搾れば、香ばしくあつさり肉が楽しめる。



■京都市右京区梅津北清町5-1
☎075・864・9258
●11:30~0:00 無休(元旦のみ休業)

人気一番のタン塩480円。地酒は6種400円~、ワインも3種揃っている

梅津



コース、カルビなどの食べ放題は90分で男性1900円、女性1680円