

焼き肉・すき焼き 純 天神警固店
肉々深聞
 第一号

世界を魅了する
和牛の素晴らしさ

今、世界各国で日本食がブームです。そして日本食の主役である和牛が世界中を魅了しています。和牛の「和」とは、日本そのものの意味ですが、和の精神とは、平和や調和の和であり、日本の心を表す言葉です。日本の豊かな自然と食文化が育んだ食の芸術品

日本人と切っても切れない米。その米づくりに欠かせないのが農耕用の牛です。和牛は諸外国と同様、そのルーツは役牛でしたが、四季あがる日本の豊かな自然に育まれ、「サシ（霜降り肉にまばらにある脂肪分の俗称）」が入る貴重な品種として改良が重ねられてきました。なお、山口県にある島に、筋繊維が細かく、脂肪交雑に優れた近代和牛の始まりといわれる牛が天然記念物として残っています。また、牛の肥料や育て方も研究されていき、今では三大和牛（松坂牛・神戸牛・近江牛または米沢牛）などの「ブランド牛」として世界に発信するまでになりました。和牛はその後、肉質がキメ細かく、口中でとろけるような食感から、すき焼きやしやぶしゃぶといった薄くスライスして野菜と一緒に味わう日本の食文化と融合し、単なる高級食材ではなく、食の芸術品として世界中から注目を集めています。



当店で提供している黒毛和牛大判焼きすき



毎日、「新鮮なお肉」を
 ご提供しております。

「JA全農ミートフーズ（株）直営」全国でも有数の産地である地元九州産を主として、上質な「霜降り」黒毛和牛を厳選。本当に美味しいお肉をリーズナブルな価格で、お楽しみください。霜降り、黒毛和牛の美味しさを心ゆくまでご堪能くださいませ。



新鮮美味安全
 当店では「新鮮・美味・安全」以上の3点を重視しております。

和牛のおいしさの「ひみつ」

国産牛と和牛の違いは何？

主な産地 → 熊本県	主な産地 → 日本全国
和牛和種	黒毛和種
主な産地 → 山口県	主な産地 → 岩手県
熊肉和種	日本短角種

◎和牛4種◎

和牛のおいしさの要素は「食感（テクスチャー）」「味」「香」の3つ。このうち、和牛特有のものとして「和牛香」があります。和牛香は桃やココナッツ様のコクのある甘い香りで、口の中に入れてよく嚼むと出てくる香り「口中香」で「咀嚼香」とも呼ばれるものに属します。この和牛香はドライエイジングしてから、80度に加熱した時に最も強く出ることが分りました。この温度は和牛の代表的な料理であるすき焼きの最適温度と一致します。また、和牛香は一度出ると肉の中にとどまり、冷めると美味しく食べられるのです。この「和牛香」と脂肪交雑のまろやかな「食感」があいまって、最高級の味わいにつくられるのです。



焼肉 すき焼き 純
おすすめ肉版
 厳選したオススメのお肉をご紹介します

焼肉の季節が
 やって来た!!
 宴会に最適
【焼肉】豪華コース



【お一人様】
4,950円 (税込)
 ◆特選和牛カルビ
 ◆和牛特選ハラミ
 ◆和牛トウガラシ・クリミ
 ◆和牛焼きしやぶ
 ◆和牛焼きすき
 ◆和牛一枚特コース
 ※いづれか一種
 (時期に応じて変更)
 ◆国産牛ほるもん2種
 ◆和牛ユツケ
 ◆ネギ牛塩タン(輸入)
 ◆本日の小鉢
 ◆キムチ・ナムル・サラダ
 ◆純べのカレー・デザート

純風満帆 超お得新コース

- 焼肉「純」風満帆コース
- すき焼き「純」風満帆コース

※前日までの予約必須
 ※写真は焼肉コース
 【お一人様】
 飲み放題付(税込)
各5,000円



堂々の一位★
No.1 黒毛和牛 すき焼きセット
 ライバルの多い中2位と大差をつけ見事1位に!! これからも推しを増やし続けるすき焼きになります!! 応援してください!!

いきなり開催!?

売れ筋ランキング

No.2 中ごはん(ん?…なぜ?)
 ええ…なぜでしょうか…。お肉を差し置いて見事ランクイン!? きっと皆さん焼いたお肉をごはんの上にダイブさせているのではありません!? そういうことでしょうかねえ!!

No.3 和牛特選ハラミ
 キムチ盛り合わせと競っていましたがギリギリランクイン!! 焼肉がランクインしていないなんてことにならなくてよかったです…。はあ…本当に良かった(冷汗) ※坂本データバンク調べ

NIKUNOHI
 毎月 肉の日
 27-29日

○和牛赤身のネギ包み(4個) 数量限定
1,000円 (税込)

※売切次第終了となりますのでご容赦ください
 編者 / Sakamoto



Are you enjoying
yakiniku?