

ママご"はドライブ企画
三重県の逸品をめぐる旅

三重トヨペット × 三重ブランド



人と自然の力。
薄と大地と太陽と—
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

女王の品格

「箸で切れるほど」とよく言われるが、それどころか唇でも切れるほどに柔らかい松阪牛。手のひらに乗せただけで溶け出すその脂は、上品かつ濃厚。このサシ(霜降り)の旨みこそ、松阪牛の真骨頂だ。サシが味の決め手であり、美食家をうならす極上の味を演出している。このサシをいかに入れていくかが、牛飼いの腕の見せどころだ。本来牛は牧草などの草が主食だが、それだけではサシが入りにくい。そこで、ある程度成長すると、大麦やトウモロコシなどの栄養豊かな穀類を多く与え、まるやかなサシが入るように調製する。どんな穀類を与えるかでその味が大きく変わる。一頭一頭に合せて飼料を調整しながら、三年という長い時間をかけてゆっくり成長させる。焦らず、少しずつ成長させることで、より優れた肉質が生まれるのだ。

「焼酎でマッサージをする」「ビールを飲ませる」。松阪牛の肥育には、このような秘伝の技がたくさんある。しかし、どれだけ肥育方法にこだわっても、牛と人との信頼関係がなければ牛は元気に育たない。「スキンシップはとて大切。毎日いっぱいいっぱい撫でてやると、牛は安心して人間を信頼するようになるんです」。こう話す飯南町深野の森本武治さんにとって、牛はもはや家族の一員だ。

この地の牛飼いたちは、牛への手間と愛情を一切惜しまない。我が娘のように手塩にかけ、たっぷりの愛情を注ぎ、丹精込めて育てられた松阪牛の味わいは、まさに至福の極みである。

松阪牛

日本が誇る、肉の芸術品「松阪牛」。艶のある黒褐色の毛並み、凛とした気品に満ち溢れる姿。圧倒的な「女王の品格」を魅せつける松阪牛は、牛を愛し、牛とともに生きる、匠たちの情熱抜きでは語れない。



◆三重ブランドとは?

三重県の豊かな自然・伝統の中で育まれた生産物の中から、特に優れた県産品とその生産者を県が認定。三重ブランドとして情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、生産者の意欲向上や、地域経済の活性化を目指しています。

三重ブランドホームページ
<http://www.miebrand.jp>



松阪牛&旬野菜のピザ作り体験

松阪農業公園ベルファーム

松阪農業公園ベルファームで『松阪牛&旬野菜のピザ作り』を体験。生地は三重県産小麦、野菜は松阪産を使用。生地から作るのは初めて!水の分量を正確に測りこねていきます。発酵後麺棒でのばし、県産の完熟トマトソースをゆり貝をトッピング!



オープンでこんがり焼いたら出来上がり。自分で作った松阪牛ピザは格別美味しい!また明日から頑張れそう~

松阪牛&旬野菜のピザ作り
1名 1,620円(5日前までに要予約)※4名様より開催

完成!!

モデル:藤井妙さん、小林美月さん、八木みなみさん



「タンク」おすすめポイント!!

乗り降りしやすい両側スライドドアの採用やコンパクトなのに広々とした室内、多彩なシートアレンジも魅力。家族に安心の安全機能も充実。



入館料...大人¥400
休館日/月曜日

本居宣長記念館

松阪市殿町

スタートは本居宣長記念館。まずは歴史から勉強です。へへ~宣長ってすごいなあ。松坂城の石垣をバックにパチリ!

洋食屋牛銀

松阪市魚町

ビーフカツ丼
(上)...¥1800

ランチは洋食屋牛銀でビーフカツ丼を堪能!さすが松阪牛、おいし~!



新型タンクに乗って 今回のドライブは

食欲の秋!
肉食系女子のまるごと松阪牛めぐり

食欲の秋! 食いしん坊女子の季節がやって来ました! 今回の目的は「松阪牛」。お肉大好き3人娘が、松阪をドライブして松阪牛の魅力を探ります。乗り込んだのは、牛も興奮しそうな真っ赤なタンク!細い路地から長距離まで、女子でも運転しやすく快適に運んでくれます。松阪牛をめぐる美味しい楽しい旅の始まりです!

深野棚田まつり
(10月27日開催)



松阪牛発祥の地

松阪市飯南町

松阪牛発祥の地である、飯南町・深野を訪れました。棚田百選にも選ばれている「深野のだんだん田」もあり、ドライブにはぴったり! ああ~、おいしい空気を吸ったら、お腹が減ってきちゃった!

TANK

ボディカラー/マゼンタベリマイカメタリック(R72)



Vol.5 「松阪牛」 (平成30年10月秋号)

※次号のテーマは『矢かき』の予定です
おたのしみ~!

みんなのえがおを TOYOPET
三重トヨペット

本社/津市上弁財町4番1号 TEL059-227-7171(代)
最新情報はWEBでチェック!! 三重トヨペット 検索