

やまひらや通信

Yamahiraya Tsushin

No. 01

地域と共に 近江牛と共に 笑顔をつくるお手伝い



桜田門外の変は近江牛のせい!!

漫画 魚乃目三太



今夜は
すき焼きだー!!

さあ
食べよう!



いただき
まーす!

おーっと
その前に!



「桜田門外の変」
つてのが
このすき焼きの

お肉「近江牛」の
せいだって
知ってるか?



「桜色の
モモンガが変」
つて何の事?



「桜田門外の変」
だよ!



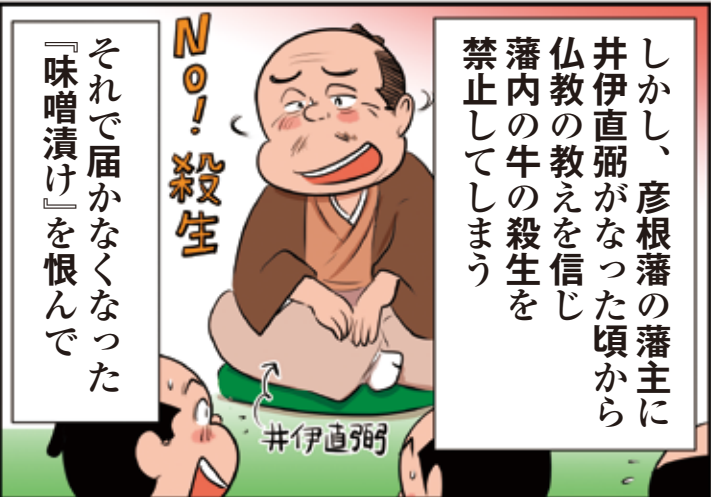
桜田門外の変
安政7年3月3日
(1860年3月24日)
に江戸城桜田門外
(現在の東京都
千代田区霞が関)で

水戸藩からの
脱藩者17名と
薩摩藩士1名が
彦根藩の行列を襲撃
大老井伊直弼を
暗殺した事件の事



なんでも
この「近江牛」てのは
お肉を口にしなければ
江戸時代から
大名や殿様が
「ぐすり」として
食べていたそう

あーっ
美味ーっ



しかし、彦根藩の藩主に
井伊直弼がなった頃から
仏教の教えを信じ
藩内の牛の殺生を
禁止してしまう

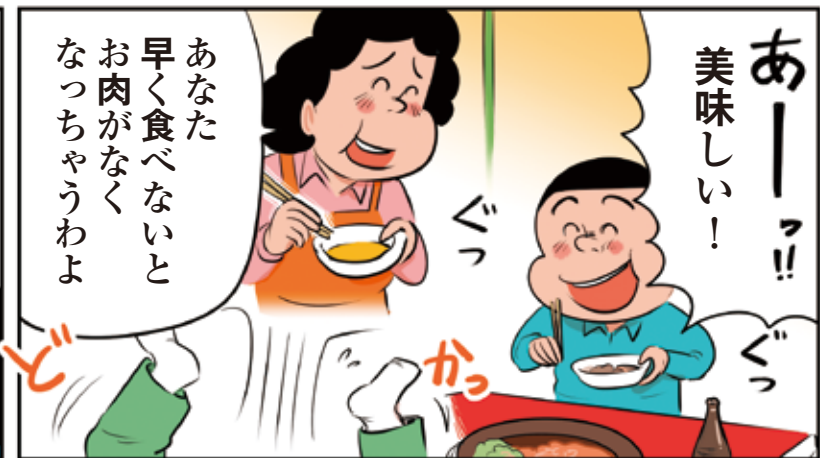
NO! 殺生

それで届かなくなった
「味噌漬け」を恨んで

あーっ
ヤローっ



大老になった
井伊直弼を暗殺
する結果になったと
いうわけさ



あーっ!!
美味しい!

あなた
早く食べないと
お肉がなく
なっちゃうわよ



イテテテ:
全然聞いて
ないし...

※諸説いろいろあります



もしかしたら
近江牛が
なければ
井伊直弼が
殺されずに
済み

日本はまだ
鎖国していた
かも知れない



生産者

中川 晶成

100人食べたなら100人がおいしい！と口にする近江牛を作り続けたい！

中川 晶成（なかがわあきなり）

中川畜産代表。琵琶湖の東部に位置する東近江市の地で八代続く、近江牛生産者。飼育、繁殖、卸を一貫し、本当に旨いと納得のいく近江牛を提供している。もっとも好きな近江牛の食べ方は、フライパンでさっと炙りお弁当に入れた肉。「おいしいものは冷めても旨い！」が持論。中川畜産 <http://omigyu-nakagawa.jp/>

山平屋

樋口 敏郎

さーっと続く旨み、甘みの余韻が、近江牛の醍醐味

樋口 敏郎（ひぐちとしろう）

1947年墨田区八広に創業の精肉店、山平屋代表。戦後、まだ牛肉が庶民に広がる前から、近江牛をメインに扱う。豚肉の消費の高い下町で、地域のイベント等に参加するなど、地道な企業努力を続け、今では墨田区の精肉店、近江牛の代名詞にもなっている。もっとも好きな近江牛の食べ方は、塩胡椒の味付け。肉の山平や <http://yamahiraya.com/>

もう一度食べたいと思わせる、近江牛は小悪魔的な牛肉。

近江牛を看板に掲げる山平屋。数あるブランド牛、和牛が存在するなか、なぜ近江牛なのか。精肉店と生産者、二つの立場からお話を伺いました。

——中川さんは生産者として、樋口さんは精肉店として、近江牛を扱っています。なぜ近江牛なのでしょう？

中川 晶成（以下中川） 琵琶湖の東側、東近江で近江牛の繁殖、飼育、精肉卸に携わっております。この地で近江牛を扱うことを生業にして、ぼくで八代目です。牛はもともと農耕で使役されていた生き物。兵庫の但馬牛がもっとも農耕用に適しているとされてきました。

樋口 敏郎（以下樋口） 但馬牛は小柄で、おとなしくて、扱いやすい。

中川 先祖は、但馬牛を近江で育てて、農家さんの年を取った牛と交換していました。江戸末期、外国人が次々と日本にやってくるようになり、一部の近江の人々が外国人に目を付けた。

樋口 肉食文化の外国人に牛肉を売れば、商売になる。さすが、近江商人（笑）。近江で育った牛ではあるけれど、但馬牛の系統をひいてなければ、近江牛の味は出せないんですよ。但馬牛というのは、肉質がきめ細やかで風味がよくて、霜降り、いわゆるさしが細かいのが特徴。近江の地で育つことで、その特徴がよりいっそう顕著になります。

中川 近江牛はほどよい旨みと甘みがいい。口に入れたときに、ふわっと甘い香りがする。そしてその余韻がさーっと溶けていく。旨みがあとをひくんですね。今熟成肉が人気です。確かにおいしい。舌にのつたときのインパクトはすごい。でも、余韻は残らない。最初の一撃だけ。

樋口 近江牛は、口に含んでうまい

なあと飲み込んでも余韻が残って、すぐに消えず、この旨さを忘れないうちに食べたくなって、箸が動く。さりげなくおいしいんですよ。

中川 よく話すのですが、女性の好みのようだって。インパクトだけじゃなくて、あとを引くというか、もう一度会いたいな、と思う女性のような（笑）。

——近江で育った牛が近江牛なので、生産者が何人もいらっしゃるなかで、山平屋さんが中川さんが育てた近江牛を扱うのはなぜでしょう？



樋口 血統は同じでも、牛は一頭一頭、姿、形、肉質すべてが違います。精肉店として、お客さまに提供する肉はいつでも同じ味でなくてはいい。中川さんが育てる近江牛は、味がおいしいのはもちろんながら、どの牛も味、質の差が少ないんです。中川 なるべく牛に負担をかけない、ストレスのない状態で育てています。生産者、育成者として、ぼくたちはおいしい牛肉を提供したいんです。自分が食べておいしい肉、誰もが口にしておいしいと感じてくれる牛肉を提供したい。食べ物というのは食べる人の体調や食べる環境、調理等が違うから、感じ方を常に同じにするのは非常に難しい。それでも、ぼくはいつ食べてもおいしい、と言われる近江牛を育てたいのです。そのためなら、努力を惜しみません。樋口 牛の育成にとって、水の質が非常に重要。特にレバーは顕著。水の悪いところの牛レバーはすぐにわかります。中川さんの牛舎は、自然濾過をした水を使っているんですよ。自然環境がよくないと、いい牛は育たない。

中川 今でこそ、近江牛という言葉に耳にしますが、専門的に近江牛を扱ったのは、樋口社長のところからはじめてですよ。樋口 だって、おいしいんだもの（笑）。近江牛を食べたら、ほかのはいくらでもありません。風味、旨み、甘みのバランスがよくて、最後までおいしく食べられるのは近江牛においてありません。このおいしさをわかってもらいたくて、地域のイベントに積極的に参加して、近江牛を提供させていたでいます。以前はボーイスカウトにも提供していたんですよ。中川 そうそう。山平屋さんの細切れ肉には、ばんばん近江牛が入っているらしい（笑）。——今後の展望をお聞かせください。中川 生産者、育成者として、昔ながらの、さらに時代にマッチした近江牛を作りたいですね。そのために、山平屋さんのような小売店の方と接する機会を増やして、お客さまにどう評価されているのかを確かめています。消費者は今、こういう牛



2018年肉&音楽フェス「ニクオン」では、近江牛のステーキを販売

肉を求めているのか。近江商人を見習って、先を読んで、でも基本はブレずに続けていきたい。今、ぼくの近江牛を100人中70人、80人ぐらいの人がおいしいと感じてくれていると思う。100人が100人ともそう口にしてくれるのを目指します。いつ食べてもおいしいねって。樋口 私は精肉店として、近江牛のおいしさを知ってもらおう。それだけです。そのためには食べてもらえる機会を増やさない。イベントや価格等で企業努力を続けます。食べてもらえばわかりますからね。

家族とともに

笑顔でいてほしいから 毎日の食卓に近江牛を

山平屋は、昭和22（1947）年、墨田区の北、八広の地に精肉店として創業しました。
今でこそ国産牛は「和牛」と呼ばれ知名度がありますが、当時は特にこの下町では牛肉を
メインに扱う精肉店は珍しい時代。

近江牛を口にしたときの驚き、あまりのおいしさに幸せいつぱいになりました。
この感動を、お店に足を運んでくれる地元の方々にも体験してほしい！
このおいしさを広げたい！

この一念から、当店では今日まで近江牛をメインに扱っています。

毎日の食卓に近江牛を利用してほしいから、少しでも安価にご提供できるよう、私たちは
日々努力をしています。

部位で購入すれば、作業は楽です。

私たちは、価格を抑えるために、芝浦の食肉市場で行われるセリに参加し、近江牛を一頭
で購入。

これまでの経験から、天候や気温、その日の出来事、流行をみて、どの部位が売れ筋か。
見極めながら、無駄を出さないよう、かつ、創業71年の加工技術を活かし、お買い求めや
すい価格でのご提供を実現しています。

ときには見当違いで、利益にならないことも。それでも私たちは近江牛を提案、提供します。
すべては、近江牛のおいしさを知ってほしいから。



大事なときに



大切な時間だから 特別なランチ&ディナーに

おいしいものを口にすると、つい笑顔がこぼれます。
だからこそ、家族のアニバーサリーといった、大事な日のランチやディナーに近江牛を用意してほしい。

近江牛は、もともと農耕用として扱われた牛です。日本の農業にあった、小柄で温和、気立てのよい牛です。それは味にも影響しています。

きめの細かい肉は、風味が豊かで、肉の余韻を残しつつくどさのない味わいを楽しめるのです。

牛肉特有の甘み、旨みがしっかり詰まっているのに、くどさは感じさせません。
ファーストインパクトは弱いかもしれませんが。

でも、いつまでも、いえ、明日も食べたい、昼に食べれば夕飯にも食べようか、そう思わせる上品でそれでいて芯はしっかり、一度出会った人をとらえて離さない、そんな味わい。

実はすべての近江牛がそんな味わいかというと、残念ながら違います。

人間の兄弟だって、性格は違います。

ストレスを与えず育てた近江牛は、近江牛ならではの特長をよりいっそう肉に宿します。
わたしたちは、近江の地で真面目に牛を育てる生産者さまとともに、近江牛のおいしさを広めていきたいと考えます。

お客さまの大事なときに彩りを添えられる、そんな存在でありたいと思います。



大切な人へ

お客さまが近江牛を贈る相手は わたしたちにとっても、大切な人

大切な人に、大事なあの家族に、笑顔になってほしいから、季節のご挨拶等には近江牛を選んでほしい。

だからこそ、わたしたちは徹底した品質管理の下、近江牛をご提供しています。手洗い消毒といった一般的な衛生管理はもとより、社内外の衛生講習会の参加、各スタッフの意識の醸成、商品に対するコンプライアンスを遵守。

賞味期限の管理、温度管理が、長年培った高度な食肉加工技術を支えています。

店内では近江牛の個体識別番号を明示し、トレーサビリティの管理にも重きを置き、安心安全を視覚化することで、お客さまの視点に立ち、安全で信頼される商品をご提供しています。

食肉は部位でも取り引きされますが、わたしたちは一頭を購入します。

一頭買いは、商品を安価にできるだけでなく、トレーサビリティの管理にも役立ちます。

わたしたちは、生産者を追跡できない、安全性に欠ける近江牛を扱いたくないのです。

どんな人が育ててくれたのか、どういう育成をされてきたのか。

トレーサビリティを確認し、味をチェックし、はじめて自信を持つてお客さまにご提供します。

近江牛のおいしさを知るわたしたちが、お客さまを裏切ることのないよう、努力を惜しみません。

私たちの近江牛を贈答品に選んでくれた相手は、お客さまだけでなくわたしたちにとっても大切な、大切な人なのですから。





提供／（公社）びわこビジターズビューロー

上品で繊細な、唯一無二な旨みと甘み

近江牛の最大の特長は、その風味と味。全体に細かく入ったサシと呼ばれる脂肪は、さらっとしていて、くどさ、しつこさを感じさせません。その理由は、豊富に含まれているオレイン酸のおかげです。口に入れた瞬間、まずは風味が口中を刺激し、やさしい肉の旨み、脂の甘みを舌で感じます。そして喉を通るとそのおいしさの余韻を残し、もうひと口、箸運びたくなる。そんな、後を引く味わいです。

だからおいしい！

- 上品な肉の旨み
- やさしい脂の甘み
- 芳醇な香り
- さっぱりしつつ後引く風味

滋賀の風土が育てる、美味なる近江牛

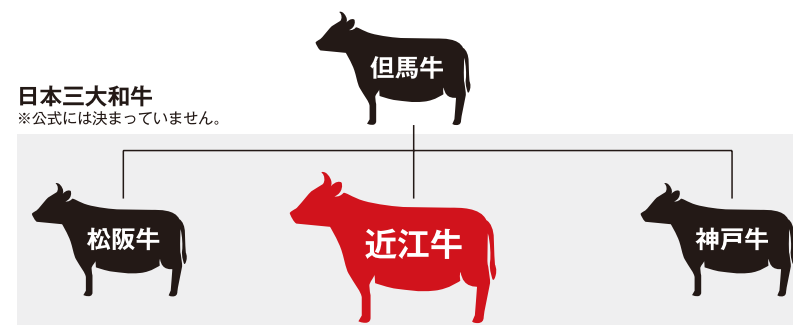
近江牛をおいしくする理由に、日本最大の湖、琵琶湖の存在があります。その琵琶湖を囲む山々を源流とする400以上の清流は、遥か古来より農業や畜産に最適な肥沃な大地を作りだします。名だたる料理人や食通に愛される近江米や、個性豊かな近江の地酒がその証拠。畜産にとっては、夏は暑すぎず、冬は寒すぎない環境が、肉質を高める牧草を育みます。さらに穏やかな気候は、食肉牛にとってもっとも重要なポイントとなるストレスを与えません。風光明媚、気候条件に恵まれた土地柄が、近江牛をおいしくするのです。

近江牛がおいしい理由

- 但馬牛の血を引く血統
- 山から届く清流
- 肥沃な土壌
- 上質な飼料



提供／（公社）びわこビジターズビューロー



但馬牛を含む、
黒毛和牛の子牛を滋賀県内で最も長く飼育し、
一定の基準を満たしたものを。
400年もの昔から、史実に記されている。

シール

※近江肉牛協会が発行する認定証。滋賀県内で最も長く飼育された黒毛和牛種で、社団法人日本食肉格付協会が実施する格付審査の結果、牛枝肉取引規格「A4」「B4」以上のものを認定します。



肉食禁止の江戸時代には「養生薬」に

日本三大和牛のひとつ、近江牛は、400年も昔から日本人に食されていました。天正18（1590）年、豊臣秀吉の小田原攻めの際に、高山右近が蒲生氏郷と細川忠興に牛肉をふるまったという史実が残っています。このとき、蒲生氏郷が領地の近江蒲生日野で食肉牛を飼育したと言われています。江戸時代には、彦根藩が唯一牛肉生産を許され、味噌漬けにした牛肉を養生薬「反本丸」として売り出したとか。幕府に献上もしていたそうです。明治になり、牛肉文化が庶民に普及。近江牛は近江商人により、東京や横浜に出荷されるようになります。最初は徒歩ですが、物流の発展とともに海路、鉄道と広がり、日本全国に近江牛の名が広がりました。

母なる琵琶湖と、父なる鈴鹿が育む
日本の食肉文化の原点、近江牛

近江牛は近江の地が育むからこそ、風味豊かな味わいを生むと言われています。近江牛はいつから食べられていたのか、近江牛のおいしさをつくる近江の地の秘密をご紹介します。



近江牛のおいしさをご家庭で
山平屋がお届けする美味なる世界
近江牛専門店の山平屋が、気軽に近江牛を味わえるように、「すき焼き・しゃぶしゃぶ用」「焼肉」「ステーキ」の3種類をご用意しました。ご自宅で、プレゼントに、お中元、お歳暮にぜひご活用ください。

近江牛 焼肉用

近江牛の風味を楽しみたい方におすすめなのが焼肉。食べ応えのある厚さでカットしてご提供いたします。濃厚な旨みを味わうなら、カルビを。さわやかな余韻を楽しむなら赤身を。まずは塩、胡椒でご賞味ください。



カルビ	400g (約 2 ~ 3 人前)	4,000 円 (税別)
	1kg (約 5 ~ 6 人前)	10,000 円 (税別)
赤身	400g (約 2 ~ 3 人前)	5,000 円 (税別)
	1kg (約 5 ~ 6 人前)	12,000 円 (税別)

近江牛 ステーキ

近江牛本来の味わいを楽しむなら、なんといってもステーキです。山平屋では、柔らかく美しく霜降り状のさしの入ったサーロインでご提供しています。おいしすぎて、ほかの牛肉が食べられなくなっても、山平屋は責任を持ちません！

サーロイン 200g (1 枚)
4,000 円 (税別)



近江牛 すき焼き・しゃぶしゃぶ用

山平屋がもっともおすすめる、近江牛の食べ方です。肉の旨みを楽しめる厚さにスライスしています。よりさっぱり楽しみたい方は、モモ・カタを。脂の旨みを味わいたい方は、ロースをどうぞ。オリジナル割り下付き。

モモ・カタ	400g (約 2 ~ 3 人前)	5,000 円 (税別)
	1kg (約 5 ~ 6 人前)	12,000 円 (税別)
ロース	400g (約 2 ~ 3 人前)	7,000 円 (税別)
	1kg (約 5 ~ 6 人前)	17,500 円 (税別)

近江牛 肉の山平や

墨田区八広 3-6-3
TEL : 03-3617-4129
営業時間 9:00 ~ 19:00

1947年創業。当時まだ庶民には珍しかった近江牛をメインに扱う。看板の近江牛は生産者を訪ねる等、日々味への追及に動んでいる。近江牛はセリにて一頭買いで購入し、手頃な価格で提供できるよう、近江牛の味を広げる努力を惜しまない。また、地域のお祭やイベントには積極的に参加し、近江肉のおいしさを地域の人々に伝えている。

ご注文書



FAX 03-3612-0298

※こちらからご注文確認のお電話をいたしますので、
日中ご連絡の取れる電話番号をお知らせください



TEL 03-3617-4129 受付時間：9:00～17:30

お支払い方法

(該当するものを○で囲んでください)

銀行振込

代金引換

黒のボールペンで濃く、
ハッキリとご記入ください。

お客さまの個人情報について

当社では、原則としてお客さまよりいただいた個人情報を第三者に提供いたしません。お客さまよりいただいた個人情報は、「ご注文商品の発送」「ご質問等に対する回答」「ご要望があった資料の発送」「各種商品、イベント、サービスに関する情報提供」の目的のために利用いたします。

ご注文ありがとうございます。下記の通り承ります。

「ご依頼主」と「お届け先」が同じ場合、「お届け先」欄をご記入いただく必要はございません。

ご依頼主	フリガナ	
	お名前	様
	郵便番号	
	ご住所	
	ご連絡先	

お届け先	フリガナ	
	お名前	様
	郵便番号	
	ご住所	
	ご連絡先	

ご注文内容 (ご希望のセット・配送条件・熨斗の有無に○を付けてください。)

商品名	容量	金額	数量	熨斗			小計	消費税
				有・無	種類	名入れ		
近江牛 すき焼き・ しゃぶしゃぶ用	モモ・カタ	400g (約2～3人前)		有・無				
		1 kg (約5～6人前)		有・無				
	ロース	400g (約2～3人前)		有・無				
		1 kg (約5～6人前)		有・無				
近江牛 焼肉用	カルビ	400g (約2～3人前)		有・無				
		1 kg (約5～6人前)		有・無				
	赤身	400g (約2～3人前)		有・無				
		1 kg (約5～6人前)		有・無				
近江牛 ステーキ	サーロイン	200g (1枚)		有・無				
送料全国一律 1,500 円、北海道・沖縄は 1,800 円				—	—	—		—
合 計								

配送条件	最短発送 (指定なし)	
	着日指定 月 日 (曜日)	FAX 送信後から 5 日後以降で ご指定が可能です。
	時間指定	ご希望の時間帯に☑を付けてください。
	☐ 指定なし ☐ 12-14 時 ☐ 18-20 時 ☐ 午前中 ☐ 14-16 時 ☐ 20-21 時	

ご注意ください！

冷蔵賞味 3 日の商品です。

不在時で宅配便で受け取れず、期限の過ぎた場合の責任は負いかねますので、ご注意ください。

受付 No.

【店舗側が記入します】