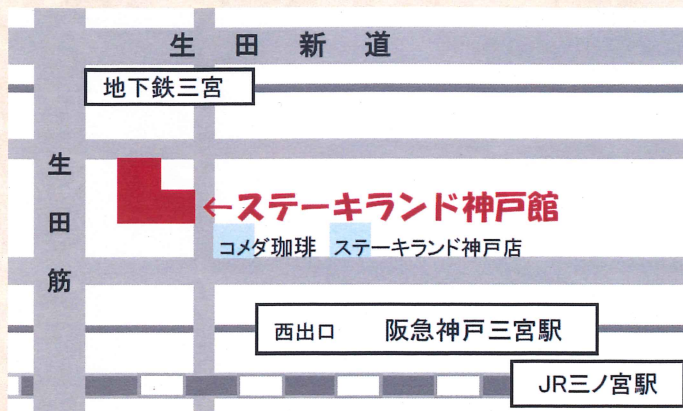


# ステーキランド 神戸館



## ステーキランド神戸館

〒650-0012

神戸市中央区北長狭通 1-9-17 三宮興業ビル 6階

TEL:078-332-2900 (一般お客様回線)

TEL:078-321-5022(旅行会社様専用)

営業時間 11:00~22:00

<https://steakland-kobe.jp/>



## 厳選された神戸牛を…

兵庫県但馬地方は、神戸肉で代表される、松坂牛・姫牛・近江牛など、素晴らしい「肉牛」の素牛の産地である。

但馬地方は、日本でも最高の湿地帯であり、霧やモヤが多い。この湿気や霧、モヤが自然と牛の被毛をやわらかくして、肉質を良くする。

牛は山の放牧場で終日自由に駆けまわり、休息する。公害のない牧草を食へ、溪流で清水を飲んで、血行を爽やかにする。

放牧場へ往復する牧道では、四肢を鍛え、蹄を強固にする……。

こうした環境が「うまい肉」を作り出すのである。

神戸ビーフの味わいには、炭焼き、網焼き、しゃぶしゃぶ、そして、鉄板焼きと四つの流れがある。

なかでも鉄板焼きというのは、肉汁の焼ける音、シェフの卓越したナイフさばきなどいまや主流である。

料理人は鉄板の厚さがいかに肉のうまみに関係するか苦心し、そして工夫する。

「神戸肉は肉そのものがいい」

脂肪が溶ける時、筋肉の味と脂肪の味、香りが溶け合い、独特の「あまさ」を醸し出す。

それを知るには自分の舌で体験「することである」。

