



まんが:じっく



# 第41話 ジュ〜シイレポ!

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はベコベエが登場！JAまつりも始まり会場では「いわて南牛肉」を販売しています。今回はおいしい食べ方をご紹介します！読むだけでもおいしさが伝わってきます。みなさんもぜひお試しくださいね！

イベントで販売する  
いわて南牛の串焼は  
毎回売り切れ必至っス！

ベコベエ

あふれる肉汁と  
濃厚な旨み

しかも  
分厚い鉄板で  
焼いているんで  
しよう？

当然っス！

自宅で焼くなら  
分厚いフライパンで  
調理すると  
再現できるっス！

熱が均一に  
伝わって  
どこを食べても  
肉汁じゅわわっス



※牛串焼は今年の一関地方農業祭にも出品予定!! 要チェックです!

牛脂を引いて  
両面をサツと焼いて、  
アルミ箔で包んでから  
お皿の上で一度休ませるっス

室温に戻したお肉に  
塩・こしょうをして  
中火でさっと焼く。  
(表面に少しこげ目)

アルミ箔に包んで  
15分程休ませる

切り分けて完成

お肉を休ませると  
表面の熱が  
内側の芯まで伝わって  
外はカリッ!  
内はしっとりじゅわあ  
になるっス!

ひと口目は  
お塩で!!  
お肉の甘み塩味が  
ほっぺたとろける!!



※個人調べでは、良いお肉は塩>わさび醤油>ニンニクバターの順です。

うんまあ〜い♥  
お肉をぜいたくに  
分厚くカットしたら  
さらにジューシイ:

味はお墨付き!!  
管内から続々と  
名誉賞牛が  
輩出されてるっス!!!

甘くておいしい  
脂がこんなに  
落ちて...

ちなみにその脂で  
ふかしたジャガイモを  
カリカリに焼いて  
バター醤油で食べると  
めっちゃ旨い!!

