ちかげの美人才食

青山千景 Chikage Aoyama

14才でCMデビューし、18才よりSTVラジオパーソナリティを経験。2007年度ミスさっぽろを経て、2014年から札幌観光応援コンシェルジュとして観光大使に任命される。現在は毎週土曜18:30～TVh「旅コミ北海道」、毎週金曜10:54～FMノースウェーブ「ノースグラフィックオートインフォメーション」、スポーツニッポン新聞(月2回連載)「青山千景がリーダー直撃　21世紀のフロンティア」、北海道フードマイスター、食育インストラクターとして講師を務める傍ら、青山夕香(姉)とビジネスマナーやコミュニケーションマナー研修の講師としても活動中。

GRILLED･AGI　スタッフ 森さん

岩見沢市を拠点とし、各地方に大人気の居酒屋などを展開。森さんも岩見沢出身。「グリルドエイジ」が誕生したのは今年7月のこと。海外から取り寄せた調理機器など、オーブン間近まで届かず冷や冷やしたんだとか。多くのリピーターが足繁く通う店の中には、料理はもちろん森さんはじめイケメンスタッフばかり! 美味しい料理と素敵な笑顔に癒やされます。

これから宴会の季節が到来!
美味しいお肉で贅沢な時間はいかがですか?

店内に入ると大きな塊肉の熟成庫が目を引きます。中にはドライタイプで30日から45日の熟成肉と、ウェットタイプで14日からの熟成中の様子が見てわかります。ここまで大きな熟成庫を見られるのは珍しいですね。内装のインテリアもオシャレで骨をイメージした壁にも注目を。お肉は道産ホルスタイン、アンガス牛、上富良野産地養豚を使用しているようです。

File.43　GRILLED･AGI～熟成肉の店～

shop info 00P

中央区南5西6 ニュー桂和ビル1F
TEL.011-551-2929
営業時間／17:00～1:00(日曜・祝日～0:00)
定休日／年中無休

ドライエイジングとは

大きな部位のまま、温度1～3度に保ち、湿度60～80%で管理します。30日以上かけてゆっくり熟成させ、肉自体の持つ酵素の働きによって肉が柔らかくなるのと同時に、旨み成分のアミノ酸やペプチドが増すため濃厚な肉ができあがります。

宴会コース　RIB ROASTコース(交雑牛) 6500円
T-BONEコース(交雑牛)･･･8800円

交雑牛とは黒毛和種のオスとホルスタインのメスの掛け合わせ。肉質が柔らかく細かなサシが魅力の黒毛和種と濃厚な味わいのホルスタインの良さを兼ね備えた肉です。ファーストドリンク、サラダ･バケット、3点もりTAPAS、スープ、付け合わせ2種、そしてメインステーキとデザート。

ウェットのヒレ肉 1600円／100g

1頭から約3%しか取れない希少部位。キメ細かで非常にやわらかいお肉。ウェットとはドライとちがい、風に当てず無菌状態で管理。温度と湿度どちらも管理し、真空によって肉本来の成分を熟成させていく。食べた瞬間、その柔らかさに驚き! 香りは爽やかです。

採れたて自社農園野菜のバーニャカウダ

ドライアイスの煙の中に色とりどりの野菜たち。ド派手な登場に思わず写真を撮りたくなります。自社である岩見沢の農園で作られている野菜が5種。季節によって変わるが、鮮度の良さに間違いありません。ソースは王道のアンチョビではなく、八丁味噌を使用。濃厚な味噌の味にも負けない野菜の甘さが際立っていました。目でも楽しめる野菜たちをぜひ味わってみてください。

鯛とサーモンのカルパッチョ ハイビスカスのドレッシング　880円

鯛とサーモンが綺麗に盛り付けられた1品で、まわりには色とりどりの野菜が散りばめられています。ハイビスカスのドレッシングはとても色がキレイ! ハイビスカスティーが入っていてフルーティー、ビネガーとの相性も抜群です。魚の旨みを引き立たせてくれるドレッシングで、初体験でした。

セミフレッド　580円

自家製デザートは数も多く、本格的。マスカルポーネチーズのムースを凍らせて固めたもので、中にはレーズンやナッツ、ドライフルーツがたくさん入っているので食感もよく人気。キャラメルソースが甘さを増し、スイーツ男子にも女子にもたまらない1品で大満足。

ドライエイジングのランプ肉 1980円／150g

腰からお尻、モモにかけての部位。筋繊維が細かく舌触りがなめらかで、ナッツのような香ばしい香りがたまりません。特製ソースや山わさびのしょうゆ漬けもありますが、まずはしっかりお肉の味を楽しんでもらいたいので、塩でどうぞ。

ちかげの美味しい話

2013年6月号からはじまったこの企画、3年半続きましたがとうとうお別れの号になってしまいました。初回は緊張で何時間もパソコンと向き合い原稿を書き上げたことを覚えています。この企画を通じて札幌の食の良さ、そして人の良さを改めて感じることができました。あっという間でしたが、グルメを記事にする夢も叶えることができ、感無量です。原稿を書くことが不慣れなため、編集の皆さんにもご迷惑をおかけしました。またリファインでお会いできるよう、そのときを楽しみにしています。3年半、読者の皆様、本当にありがとうございました。またお会いしましょうね。だってまだまだ美味しいものがたっくさんありますもん!

あやまるっ