

1945年神戶！由當時許多美軍進駐時很喜歡來訪的的一家大阪燒小舖說起～

由「AMAKARA美食誌2010年6月「鐵板燒dining」轉載」

1945年、神戶。

這個故事由當時許多美軍進駐時很喜歡來訪的的一家大阪燒小舖說起～

大阪燒對於是美國人的他很不合口味、於是一同興起的煎起了牛肉！

原來這位美國人發明了元祖的「鐵板燒牛排」、也就是「MISONO(※1)」的第一代。

ORIGINATOR OF TEPPANYAKI  
Misano  
KOBE  
Since 1945

# 神戶牛肉 X 鐵板燒牛排

戰爭結束當年的秋天、也就是那位美國軍人煎完牛肉沒多久、餐廳正式開業了！

20年後在紐約。

teppanyaki飄洋過海在當地捲起了一股日本料理風潮～

當時使用高級的胡椒研磨器、專用鍋鏟展開一連串鐵板燒花式表演一夕成名於世界、成功造成話題！

「紅花(※2)」

就在此時日本泡沫經濟即將到來。

高級的法國料理風靡日本一段時間、然而這些老饕的目光開始轉移到使用高級食材的鐵板燒料理！

1980年後半、日本各家高級飯店裡的餐廳人山人海、飯店的最頂樓景觀餐廳、華麗的花式鐵板燒表演好不熱鬧！

1990年代為飯店業的全盛時期。

此時的日本到處可享受各國的料理饗宴！和式、洋式、中式等各國料理、應有盡有！紙鍋、蒸籠、煙燻料理.....

包括鐵板燒料理風格開始多樣化、從鐵板料理到服務顧客、時機漸漸成熟

就在2006年、日本鐵板燒協會成立、開始了證照制度化！

近年專業的鐵板燒師傅多了、料理方式各有千秋！

隨著時代的潮流、鐵板燒的料理多元化。

從創始開始65年。

"鐵板燒的歷史、故事的未來如何發展~就交給下一代吧！讓我們拭目以待！"

※1 本店使用A4級 A5級 頂級黑毛和牛 作為「鐵板燒牛排」的第一招牌料理。  
1960年起本店開始拓展分店、神戶、東京以外總共有7家分店。

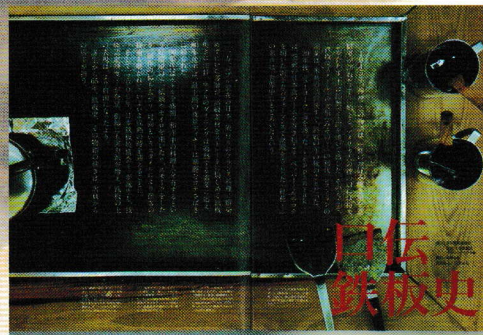
※2 當時甘味喫茶創業於1937年。目前國內外共有100家店舖也能說是東京鐵板燒文化的先驅！美國的teppanyaki風潮既是由這家店帶領的！當然我們繼續提供花式鐵板燒的服務～

『AMAKARA美食誌』 <https://www.amakaratecho.jp/>

「AMAKARA美食誌」雜誌自1984年11月創刊以來，一直以京阪神為中心廣泛收集和報道關西、日本乃至全球的飲食資訊。

不僅美食家、而且乃至專業廚師，受到廣範讀者群體的關注，其理由是該雜誌對報道持有強烈的責任感、頻繁採訪現場，以獲取準確的資訊進行製作，已被眾所週知。

〔AMAKARA美食誌〕2010年6月版



# MISONO的起源

鐵板燒牛排MISONO誕生於1945年。  
青年・藤岡重次在戰火全燒的神戶街頭靠著一張鐵板而實現夢想。  
戰前在神戶經營咖啡店與咖啡豆批發的藤岡先生，戰後，以在造船廠得到的鐵板為基礎而開了間大阪燒店。  
這就是MISONO的起源。  
由於但馬牛牛排非常受到常客的舞者和占領軍士兵們的喜愛，更是造就了現在的MISONO。  
在客人面前、師傅以熟練技術操作鏟子，一道一道料理高級肉與蔬菜。  
MISONO的創始人・藤岡所開創的鐵板燒牛排，不僅美味，也如同看秀一般的有趣，以舞者和占領軍士兵為中心，漸漸受到大眾喜愛並聚集不少人氣。



# 鐵板燒的魅力

揚名世界，一直廣受愛戴的「鐵板燒牛排」。它的魅力吸引著眾多顧客前來品嚐。  
顧客們圍著一張鐵板，無論來自哪個國家和年齡，都會讓人感受到如同家庭般的溫暖氣氛。  
與廚師邊聊邊享受美味，其樂融融，很多人成為了常客。  
打開蓋子時立即散發出蒜味和牛排奢華般的鮮香。  
使用嚴選考究的食材，以最大程度提取食材美味的烹飪法，使神戶牛肉更富有價值，將帶給您無限的感動。  
您不想在這獨有的鐵板燒牛排元祖品嚐「元祖的美味」，盡享至福時光嗎？



# 神戶肉、神戶牛肉

以神戶牛肉及松阪牛為代表的品牌牛，在日本各地飼養育肥達320種以上。

有關品種、種類、骨腿肉評級以及飼養方法等各自不同的品牌牛，均由品牌推進團體決定和定義，都是精心養育，只有在當地才能育肥出來的逸品。

參照：農林水產省

<http://www.maff.go.jp/index.html>

目前日本正在育肥的和牛，90%以上為黑毛和牛種，其中神戶牛肉，是指符合團體（神戶肉流通推進協議會）規定世界上最嚴格定義的日本兵庫縣出產的『但馬牛』。也就是說，神戶肉、神戶牛肉以及但馬牛是針對滿足神戶肉流通推進協議會標準的牛肉，才允許使用的稱呼。



## 兵庫縣產「但馬牛」的定義

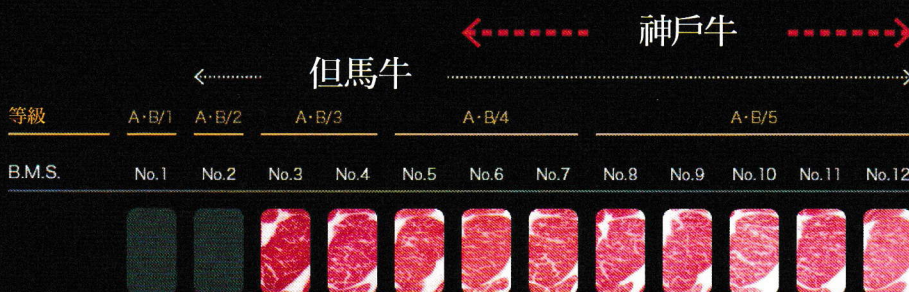
### 【第20條】

「兵庫縣產（但馬牛）」意指，必須是由本縣固有血統的種雄牛經歷代交配，交配出的但馬牛為子牛，從繁殖、育肥到肉牛出售均由該協議會註冊會員（生產者）在本縣內進行飼養和管理，發送給本縣內食肉中心的產後28箇月以上至60箇月以下的雌牛和閹割牛，其成品率和肉質等級須在「A」、「B」兩級以上，委託會員（收貨公司等）將根據骨腿肉的瑕疵等狀況進行確認和判定。另外，兵庫縣產（但馬牛）也可稱為但馬牛、但馬牛肉、TAJIMA BEEF。

## 牛肉的評級依據成品率等級和肉質等級來決定

◎成品率等級(A~C)：表示在一頭牛中可以食用部分所佔比例的多少。

◎肉質等級(1~5)：對霜降(雪花)程度、顏色、肉質的紋理細膩以及脂肪質量等進行綜合評價的結果。



因為B.M.S.No. 1是脂肪雜交不被認可的等級、B.M.S.No.沒有滿足No.3等級的條件，所以沒有作出於此相應的圖片標準。  
※「神戶牛肉」、「神戶肉」、「神戶牛」、「但馬牛」、「但馬牛肉」、「野地菊標誌」、「青銅像」為註冊商標。

## 神戶肉、神戶牛肉的定義

### 【第21條】

「神戶肉、神戶牛肉」意指，在第20條所定義的「兵庫縣產（但馬牛）」中屬於未產過子的雌牛和閹割牛，骨腿肉評級符合下列事項的牛肉。另外，神戶肉、神戶牛肉也可稱為KOBEBEEF或神戶牛。

## 神戶肉流通推進協議會

在生產者、肉類流通行業、消費者的協作下，於1983年成立。是統管神戶牛肉的組織。對滿足定義標準的神戶牛肉，發放「神戶肉之証」，並標記個體識別號碼。

參照：神戶肉流通推進協議會 <http://www.kobe-niku.jp/>

# 稀少如同寶石般的神戶牛肉其品嚐方法

## ① 頸肉 Neck

紋理粗糙、筋多較硬的部位。因脂肪量較少瘦肉較多適合作肉餡。該部位與膠骨經常產生提取物，也適合作湯料素材。

## ② 上腦 Chuck Roll

脂肪適度，富有濃厚鮮香的美味，恰到好處的口感。切成薄片，是用作料理的最佳部位。

## ③ 肩肉 Shoulder Clod

這是由肩胛骨內側、三角等多處經常活動肌肉組成的部位，略為發硬，脂肪較少的瘦肉。含有豐富的肉香成份，味濃。因明膠質較多，加熱後口感更佳。

## ④ 前胸肉 Brisket

這是靠近前腿、肋骨外側的部位。瘦肉和脂肪形成肥瘦相間層狀，紋理粗糙、肉質較硬。煮的時間越長味道越好，具有彈牙感。將靠近肋骨的胸肉帶著骨頭切成塊煲湯，則肉味更加醇厚濃香。

## ⑤ 肋脊肉 Ribeye

與外脊肉並列為高級部位。脂肪分佈均勻色澤鮮明被稱為霜降肉（雪花肉），肉質細膩柔嫩，味道極好。

## ⑥ 外脊肉 Strip Loin

位於肋脊與大腿之間的長方形肌肉，最適合烹製牛排。是具有“Sir（爵士）”稱號的部位，紋理細膩柔嫩，風味絕佳。

## ⑦ 裡脊肉 Tender Loin

也叫前腰脊肉。位於外脊的深層部位，因該部位活動量最少，所以肉質柔嫩、紋理細膩，味道鮮美。1頭牛裡僅有很少的裡脊肉，這是相當高級的部位。一加熱就能品味到上等的美味，而且還能享受入口即溶的口福。

## ⑧ 胸腹肉 Short Plate

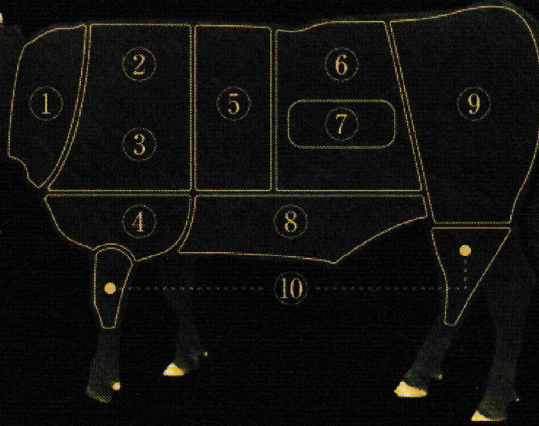
靠近後腿、腹內的部分。與前胸肉相同，瘦肉和脂肪形成肥瘦相間薄層，也被稱為三片肉。脂肪含量多，味道濃郁、醇美，肥瘦比例超群。非常適合作燒烤、牛肉蓋飯以及咖喱等菜餚。

## ⑨ 後腿肉 Round

內含豐富的明膠質，擁有很好的彈牙感和嚼勁，風味濃厚。也適合作日式生牛肉及燉煮等，切成薄片盡享美味佳餚。

## ⑩ 腱子肉 Shank

這是牛大腿的肌肉，因活動量最多，有著大量的牛筋及牛腱，幾乎不含有脂肪。為顏色較深的瘦肉，慢慢燉煮，變得柔軟呈現出濃厚的美味，最適合用於燉煮方式的料理。另外，用腱子肉絞成的肉餡則是最高級的餡料。



資料提供者：神戶肉流通推進協議會 <http://www.kobe-niku.jp/top.html>

一走到大街上，就能夠看到很多「神戶牛」的牌子，真不知道應該進入哪家餐館。

也有人抱有疑問，同樣是神戶牛為什麼價格不同呢？

那是因為食用的牛肉部位、飯店的等級和歷史、以及烹調方法各有不同。

和牛出欄頭數大約480,000頭。但馬牛大約為6,500頭，其中的神戶牛大約是5,000頭。

在提供精心飼養的神戶牛時，餐館有責任傳達正確的資訊，不能損害生產者與客戶之間的信賴關係。

在品嚐神戶牛的時候，您千萬不要忽視對牛肉的確認。

鐵板燒牛排MISONO將從日本各地品牌牛中精選出A4、A5等級的日本產黑毛和牛作為「MISONO精選牛」，提供「神戶牛肉的外脊牛排」。

來日本的時候，請您坐在鐵板前慢慢地享受這美味佳餚的快樂。將會給您留下一個美好的回憶。

ORIGINATOR OF TEPPANYAKI  
**Misono**  
KOBÉ  
Since 1945

元祖 鐵板燒牛排MISONO

神戶本店、大阪店、京都店、新宿店、銀座店

URL: <http://misono.org/tw/>

