

1945年神户！由当时许多进驻美军喜欢光顾的一家

大阪烧小铺说起～

转载于『AMAKARA美食志』2010年6月“铁板烧dining”

1945年诞生！

这个故事源于当时许多进驻美军很喜欢光顾神户的一家大阪烧小铺，

大阪烧对于美国人来说很不合口味，

于是一时兴起了烧烤牛肉！

原来美国记者采访时命名的“铁板烧牛排”，其元祖也就是“MISONO(※1)”的第一代。

# 神户牛肉

# 铁板烧牛排

战争结束当年的秋天，也就是烧烤牛肉没多久餐厅就正式开业了！

20年后在纽约。

铁板烧牛排飘洋过海在当地卷起了一股日本料理风潮～

当时使用高级的胡椒研磨器、专用锅铲展开一连串铁板烧花式表演一夕成名于世界，成为热门话题！

“红花(※2)”

然而此时日本泡沫经济即将来临。

高级的法国料理风靡日本一段时间后，这些老饕的目光开始转移到使用高级食材的铁板烧料理！

20世纪80年代后半叶，日本各家高级饭店里的餐厅人山人海，饭店的最顶楼景观餐厅，华丽的铁板烧花式表演相当精彩！

20世纪90年代为饭店业的全盛时期。

此时的日本到处可享受各国的料理飨宴！和式、洋式、中式等各国料理，应有尽有！纸锅、蒸笼、烟熏料理.....

包括铁板烧料理风格开始多样化，从铁板料理到服务顾客，时机渐渐成熟。

因此，2006年日本铁板烧协会成立，开始了资格认证制度！

近年来，专业的铁板烧厨师不断增多，料理方式各有千秋！随着时代的潮流，铁板烧料理也形成了多元化状态。

从创始开始65年。

“铁板烧的历史、未来发展～传承给下一代吧！让我们拭目以待！”

※ 1 本店使用A4级、A5级特选黑毛和牛作为“铁板烧牛排”的第一招牌料理。1960年起开始拓展分店，除神户本店外，还在东京等地开设了6家分店。

※ 2 甘味饮茶创业于1937年。目前国内外共有100家店铺，可以说是东京铁板烧文化的先驱！美国的teppanyaki（铁板烧）风潮是由这家店带领的！至今仍在继续提供着花式铁板烧的服务。

ORIGINATOR OF TEPPANYAKI  
KOBE  
**Misono**  
Since 1945



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

『AMAKARA美食志』杂志自1984年11月创刊以来，一直以京阪神为中心广泛收集和报道关西、日本乃至全球的饮食信息。

不仅是美食家、乃至专业厨师，受到了广大读者群体的关注，其理由是该杂志对报道持有强烈的责任感、频繁采访现场，以获取准确的信息进行制作，已被众所周知。

『AMAKARA美食志』2010年6月版



# MISONO的起源

铁板烧牛排MISONO诞生于1945年。

青年·藤冈重次在战火全烧的神户街头靠着一张铁板实现梦想。

战前在神户经营咖啡店与咖啡豆批发的藤冈先生，战后，以在造船厂得到的铁板为基础开了一间大阪烧店。

这就是MISONO的起源。

由于“但马牛”牛排受到了常客舞者和驻军士兵们的特别喜爱，名声大噪，从而有了今天的MISONO。

在客人面前，厨师以熟练技术操作铁铲，呈献出一款款高级牛肉以及蔬菜的铁板烧料理。

MISONO的创始人藤冈先生所发明的铁板烧牛排，不仅美味，还如同表演秀一样有趣，在舞者和驻军士兵为中心的顾客群中，人气越来越旺。



## 铁板烧的魅力

扬名世界，一直广受爱戴的“铁板烧牛排”。它的魅力吸引着众多顾客前来品尝。

顾客们围着一张铁板，无论来自哪个国家和哪个年龄段，都会让人感受到如同家庭般的温暖气氛。

与厨师边聊边享受美味，其乐融融，很多人成为了常客。

打开盖子时即刻散发出蒜味和牛排奢华般的鲜香。

使用严选考究的食材，以最大程度提取食材美味的烹饪方法，使神户牛肉更富有价值，将带给您无限的感动。

您不想在这独有的铁板烧牛排元祖品尝“元祖的美味”，尽享至福时光吗？



# 神户肉、神户牛肉

以神户牛肉及松阪牛为代表的品牌牛，在日本各地饲养育肥达320种以上。

有关品种、种类、骨腿肉评级以及饲养方法等各自不同的品牌牛，均由品牌推进团体决定和定义，都是精心养育，只有在当地才能育肥出来的逸品。

参照：农林水产省

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

目前日本正在育肥的和牛，90%以上为黑毛和牛种，其中神户牛肉，是指符合团体（神户肉流通推进协议会）规定世界上最严格定义的日本兵库县出产的『但马牛』。也就是说，神户肉、神户牛肉以及但马牛是针对满足神户肉流通推进协议会标准的牛肉，才允许使用的称呼。

## 兵库县产『但马牛』的定义

### 【第20条】

所谓“兵库县产(但马牛)”是指，只限于用该县固有血统的种雄牛经历代交配出的但马牛为纯种牛，从繁殖、育肥到肉牛出售均由该协议会注册会员(生产者)在本县内进行饲养和管理，发送给本县内食肉中心的产后28个月以上至60个月以下的雌牛和阉割牛，其成品率和肉质等级须在“A”、“B”两级以上，委托会员(收货公司等)将根据骨腿肉的瑕疵等状况进行确认和判定。另外，兵库县产(但马牛)的牛也可称为但马牛、但马牛肉、TAJIMA BEEF。

## 神户肉、神户牛肉的定义

### 【第21条】

“神户肉、神户牛肉”是指，在第20条所定义的“兵库县产(但马牛)”中属于未产过子的雌牛和阉割牛，骨腿肉评级等符合下列事项的牛肉。另外，神户肉、神户牛肉也可称为KOBE BEEF或神户牛。



## 牛肉的评级依据成品率等级和肉质等级来决定

◎成品率等级(A ~ C)：表示在一头牛中可食用部分所占的比例。

◎肉质等级(I ~ 5)：对霜降(雪花)程度、颜色、肉质的纹理细腻以及脂肪质量等进行综合评价的结果。

等级	神户牛											
	但马牛											
B.M.S.	A·B/1	A·B/2	A·B/3	A·B/4				A·B/5				
No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6	No.7	No.8	No.9	No.10	No.11	No.12	

因为B.M.S.No.1是脂肪杂交不被认可的等级、B.M.S.No.2没有满足No.3等级的条件，所以没有作出于此相应的图片标准。

※“神户牛肉”、“神户肉”、“神户牛”、“但马牛”、“但马牛肉”、“野地菊标志”、“青铜像”为注册商标。

## 神户肉流通推进协议会

在生产者、肉食流通行行业、消费者的协助下，于1983年成立。是统管神户牛肉的组织。  
对满足定义标准的神户牛肉，发放“神户肉之证”，并标记个体识别号码。

参照：神户肉流通推进协议会 <http://www.kobe-niku.jp/>

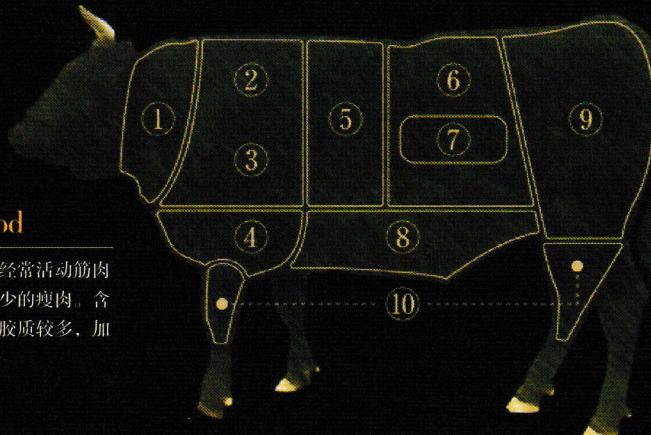
# 稀少如同宝石般的神户牛肉其品尝方法

## ① 颈肉 Neck

纹理粗糙、筋多较硬的部位。因脂肪量较少瘦肉较多适合用作肉馅。  
该部位与胫骨会产生提取物，也适合用作汤料配料。

## ② 上脑 Chuck Roll

脂肪适度，富有浓厚鲜香的美味，恰到好处的口感。  
切成薄片，是用作料理的最佳部位。



## ③ 肩肉 Shoulder Clod

这是肩胛骨内侧、三角等多处经常活动筋肉  
组成的部位，略为发硬，脂肪较少的瘦肉。含有丰富的肉胶成份，味浓。因明胶质较多，加热后口感更佳。

## ④ 前胸肉 Brisket

这是靠近前腿、肋骨外侧的部位。瘦肉和脂肪形成肥瘦相间层状，纹理粗糙、肉质较硬。煮的时间越长味道越好，具有弹牙感。将靠近肋骨的胸肉  
带着骨头切成块煲汤，则肉味更加醇厚浓香。

## ⑤ 肋脊肉 Ribeye

与外脊肉并列为高级部位。脂肪分布均匀色泽鲜明被称为霜降肉（雪花肉），  
肉质细腻柔嫩，味道极好。

## ⑥ 外脊肉 Sirloin Loin

位于肋脊与大腿之间的长方形筋肉，最适合烹制牛排。是具有“Sir(爵士)”  
称号的部位，纹理细腻柔嫩，风味绝佳。

## ⑦ 里脊肉 Tender Loin

也叫前腰脊肉。位于外脊的深层部位，因该部位活动量最少，所以肉质柔嫩、纹理细腻，味道鲜美。1头牛里仅有很少的里脊肉，这是相当高级的部位。一加热就能品味到上等的美味，而且还能享受入口即溶的口福。

## ⑧ 胸腹肉 Short Plate

靠近后腿、腹内的部分。与前胸肉相同，瘦肉和脂肪形成肥瘦相间薄层，也被称为三片肉。脂肪含量多，味道浓郁、醇美，肥瘦比例超群。非常适合用作烧烤、牛肉盖饭以及咖喱等菜肴。

## ⑨ 后腿肉 Round

内含丰富的明胶质，拥有很好的弹牙感和嚼劲，风味浓厚。也适合用作日式生牛肉及炖煮等，切成薄片尽享美味佳肴。

## ⑩ 腱子肉 Shank

这是牛大腿的肌肉，因活动量最大，有着大量的牛筋及牛腱，几乎不含有脂肪。为颜色较深的瘦肉，慢慢炖煮，变得柔软呈现出浓厚的美味，最适合用于炖煮方式的料理。另外，用腱子肉绞成的肉馅则是最高级的馅料。

资料提供者：神户肉流通推进协议会 <http://www.kobe-niku.jp/top.html>

一走到大街上，就能够看到很多“神户牛”的牌子，真不知道应该进入哪家餐馆。

也有人抱有疑问，同样是神户牛为什么价格不同呢？

那是因为食用的牛肉部位、饭店的等级和历史、以及烹调方法各有不同。

每年和牛出栏头数大约480,000头。但马牛大约为6,500头，其中的神户牛大约是5,000头。

在提供精心饲养的神户牛时，餐馆有责任传达正确的信息，不能损害生产者与客户之间的信赖关系。

在品尝神户牛的时候，您千万不要忽视对牛肉的确认。

铁板烧牛排MISONO将从日本各地品牌牛中精选出A4、A5等级的日本产黑毛和牛作为  
“MISONO精选牛”，提供“神户牛肉的外脊牛排”。

来访日本的时候，请您坐在铁板前慢慢地享受这美味佳肴的快乐。将会给您留下一个美好的回忆。

