

絶対外さない! 絶品お肉ガイド88

コロッケ、肉団子、ステーキ重...

おうちで
楽しみたい
プロの味!



Komachi

特別企画

自然で遊ぼう! 始めるなら今!

キャンプのススメ

Komachi Reserve Seats

タクフェス第9弾「天国」

綾小路きみまろ

9

SEPTEMBER 2021
VOL.385

月刊新潟こまち
499円

2021年9月号(毎月25日発行)2021年7月25日発行 第31巻 第5号 通巻414号 1992年9月10日創刊



美味
食
べ
た
い
!
肉
が

すべてのお肉好きたちへ

ステーキ! トンテキ! メンチカツ!

ガッツリ肉ランチ10選

新店&注目店が続々! 今夏は焼肉が熱い!

今すぐ行きたい焼肉店14

弾けるうま味と肉汁が最高のごちそう!

至高のハンバーグを探して ...and more!



多彩なラインアップで
県産豚肉の魅力を発信

ドイツの香り高いスパイスを使って手作りするハムやソーセージが評判。赤身のうま味を強調したり、脂のジュシーさを際立たせたりと、部位ごとの使い分けで多彩な商品を展開する。生ハムやデリなども販売するほか、自慢の加工品を使ったランチも好評。

1 県産米こうじみそとハチミツを擦り込んで焼き上げた、新潟味噌ベーコン(100g・480円)。2 県産豚とドイツ産スパイスで作るフライッシュケーゼ(トマト&チーズ1,080円)。ドライトマトとチーズ、ガーリック入り。3 人気上位のソーセージがセットになったヴルスト6本セット(980円)。

新潟市・東区

自家製ドイツソーセージ・ハム専門店
メッツゲライ テラ
Metzgerei TERRA

新潟市東区中木戸50-4
☎025-256-8464 月10時~19時
(ランチ11時~13時45分L.O、カフェ
13時45分~17時) 日曜 休10台



製法にこだわった
個性派の燻製品に注目

無添加に近い製法で作った、本格ソーセージや燻製加工品を提供。ドイツの定番ソーセージ・ヴァイスブルストをはじめ、チーズやいぶりがっこ、砂肝といった燻製品も充実。店内では、バルのようにオーナー厳選のクラフトビールとともに味わうこともできる。

1 噛むほどにうま味が広がる、半生仕上げの燻製ベーコン(100g・302円)。2 ふわっとした食感が特徴の白ソーセージ・ヴァイスブルスト(100g・324円)。3 スモークチキン(100g・486円)は、しっとり仕上げたハムのような味わい。焼いて食べても美味。

新潟市・中央区

創作ソーセージ屋さん
フルスト ロック
WURST ROCK

新潟市中央区文京町10-5
☎025-378-2948
月11時~19時(日曜は17時まで)
毎月曜 休2台



世界的にも認められた
本場ドイツの製法で作る逸品

ソーセージやハム、自家製惣菜がずらりと並ぶデリカショップ。国際的なコンテストで金賞を受賞するなど、世界的に高く評価されたソーセージ類は約30種をラインアップ。併設のレストランでは、ローストビーフ丼やブラータチーズを使ったメニューが味わえる。

1 桜チップが豊かに香るスモークスペアリブ(100g・390円)※量り売り。2 弾力が特徴の赤身肉「シキンボ」に村上牛の脂を合わせた、腎沢コンビーフ(1,200円)。3 3週間熟成させた白カビサラミ(550円)。風味豊かでクセもなく、ワインと好相性。

長岡市・古正寺

デリカショップ
バーデン バーデン
BADEN-BADEN

長岡市古正寺2-50
☎0258-20-5333
月10時~19時 火曜 休17台(共有)



食卓を華やかに彩る
シェフ特製のアラカルト

高品質のワインを製造するワイナリーが手がける、3つのレストランの味を自宅で楽しめる「CAVE D'OCCI DELI」。ソーセージやハム、パスタソースなど幅広い品ぞろえの中でおすすりは、シェフの特製料理。手の込んだ料理の数々を自宅でじっくりと味わって。

1 鴨のスパイスロースト(864円)。オリジナルブレンドのスパイスとハチミツの甘さがアクセント。2 越後もちぶたの田舎風ハテ(540円)。3 牛バラ肉のカーブドッチ赤ワイン煮(1,650円)。国産牛バラ肉を自社の赤ワインで煮込んだ奥深い味わい。

新潟市・西蒲区

カーブドッチワイナリー
CAVE D'OCCI WINERY

新潟市西蒲区角田浜1661
☎0256-77-2288
月10時~17時 休なし 休200台