

クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から
オススメのお店などをご紹介します!

<http://www.scci-net.com>

今回のお店

第143回

黒牛セブン7



妥協のない製法で作る 垂ぜんの炭火粗挽きハンバーグ

天神山緑地に程近い立地に構える、炭火粗挽きハンバーグ&ステーキのお店「黒牛セブン7」。

同店は、焼肉「味覚園」を展開する坂口精肉店の直営店であり、何といても肉の質が自慢。プロが目利きした厳選素材を味わえる。メインで使用するのは、赤みの強さ、柔らかさを兼ね備えた小清水牛の雌牛。その中でも味の濃い「シキンボ」「マエスネ」「トモスネ」「ナカニク」「ハバキ」「ネック」「シオルダー」の7種を使用しており、これが、店名の由来にもなっている。

この素材を、毎日使う分だけ鮮度が落ちないうちに店内で挽肉加工。挽き方も、より肉のうま味を味わえるように1粒12・5ミリの超粗挽き。これは、一般の3倍程度の大きさで、「食べ応えや肉感がまるで違う」と店長の金津雄太さんは言う。

小気味よく空気を抜きながら、丁寧に手ごねされるハンバーグ。その焼き工程にもうまさの秘密がある。まずは、鉄板で一気に焼き上げてうま味を凝縮、そこからオーブンで中に火が通るようにじっくりロースト。そして最後に、炭火で香り豊かに仕上げている。ここまで丹念に作られるハンバーグはそうないだろう。

Information

黒牛セブン7

住 札幌市豊平区
平岸1条16丁目9-33

TEL 011-837-5577

休 年末年始
(12/31、1/1、1/2)

営 11:00~15:00(L.O.14:30)
17:00~22:00(L.O.21:30)

URL <https://life-v.co.jp/shop/kuroushi7/>



ソースも自家製で、和風とデミグラスの2種類から選べる。和風は、北見産タマネギをふんだんに使ったしょうゆベース。デミグラスは、赤ワインのコクとまろやかな酸味が決め手だ。

肉は小清水牛のほか、熟成アングス牛も人気。ガツンと肉感を味わいたい人におすすめだ。また、仕入れ状況によつて異なるが、全国各地から厳選したブランド牛をステーキで楽しむこともできる。

「このクラスの肉をリーズナブルな価格で提供できるのは、精肉店直営だからこそ。ぜひ一度、渾身のハンバーグやステーキをご堪能ください」(金津店長)。