



但馬家幸之助 小淵沢店

☎0551-20-5400

北杜市小淵沢町 1549-5

平日▶11:30 ~ 14:00 / 17:00 ~ 22:00

土日・祝日▶閉店 22:00ごろ

◎無休

全席テーブル席。ゆったりと焼肉をお楽しみいただけます



「食」にこだわる但馬家幸之助。 味わえる美味しさの秘密

北杜市小淵沢町にある但馬家幸之助。食へのこだわりを追求し人気のお店になった秘訣を紐解いてみた。

1 999年創業のこのお店を仕切っているのは取締役社長の松原幸子さん。

「焼肉店の基本は、やはりお肉。お肉を自分たちの手で作ることによって、お客様に新鮮で上質なお肉を提供できます。当店で提供しているお肉は、小淵沢に2か所、隣接する長野県富士見町1か所ある自営の牧場で育成された国産黒毛和牛です」。

松原さんの夫・浩之助さん（現オーナー）は牛作りの専門家で知識も豊富。夫の影響を受けて、美味しいものを提供するにはどうしたらよいのかと、毎日が勉強だったという。幸子さんは肉だけでなく、メニューにあるもの全てに本物を追求。タレ、キムチなどもすべて自家製のものを提供する。



取締役社長 松原幸子さん

毎日仕込む黒毛和牛の牛すじを100%煮込んだ特製のスープは、ラーメンやスープなどに使用され大人気。「手作りは手間もコストもかかるけど、お客様には喜んで頂けるので自家製にこだわり続けます」。

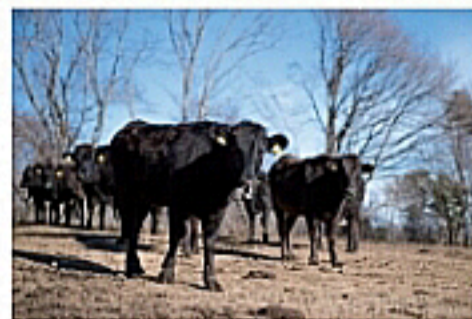
また、松原さんは野菜ソムリエの資格を持っており、野菜や果物は品目ごとに個別の農家と契約をして購入するこだわりも。「おいしいお肉

には、ふさわしい野菜が似合います。旬の野菜は栄養価も高く季節も感じられる。お客様から野菜もおいしいと評価を頂けるようになった」と話す。

但馬家幸之助の食のこだわりを支える自家牧場を管理するのは、牧場長の家城義明さん。3牧場で約120頭の牛を管理している。

「牛作りで大変なのは、飼料の配分。どのような牛ができるか、経験から予測はできても、最後になるまで分からない。実に難しい仕事です。気候のことを考えながら牛に適度な運動をさせて、脂身ができるだけ少なくして、良質の肉を作るのが私の役目です」。牛も運動をさせたり、気候に対する配慮も必要。

良質な牛を育てる苦労は並大抵のものではない。飼料も自家生産し、堆肥を農家の方たちへ利用してもらいながら、循環型農業にも取り組みながら、良質な牛を育てるために汗を流す。



小淵沢の自家牧場

様々な「食」へのこだわりを追求し、愛され続ける但馬家幸之助。お店を訪れた際は、美味しさの裏側も思い浮かべてみるとより味わいが増すに違いない。

お肉は1頭の牛を全て手切り
機械を使わず職人の手を使うのがこだわり

黒毛和牛の
牛すじ100%を使用した特製出汁

新鮮なお肉は冷凍せずチルドで保存
牛1頭丸々在庫があるのも但馬家の魅力

季節の野菜や果物を使用した自慢のサラダ
ドレッシングはもちろん自家製

