

お母さん、ただいま

武雄温泉駅から3分ほど歩くと「名物お父さん」の店がある。昔、この「お父さん」に焼き方の指導をしてもらった人は多い。中に入ると「お母さん」と「お姉さん」が、こぼれんばかりの笑顔でお出迎え。創業34年、まるで実家に帰ってきたかのよう落ち着く。

そう、ここは佐賀牛専門の店「松阪屋」だ。東京や佐賀県外からもお客が通う、武雄の老舗焼肉店。



席に座ると久保さんがお客の希望を尋ねる。その間に、高山さんがすかさず、おしぼりを用意。二人三脚、流れるようなやりとりでお客をもてなす。その雰囲気 が心地いい。

一番美味しい

佐賀牛を味わう

松阪屋は焼き方にもこだわる。肉を知り尽くした肉職人の店は、お客に一番おいしく焼肉を食べて欲しいのだ。

「お肉の表面が濡れてきたらすぐに裏返してね」

「野菜は、鉄板のふちのお肉の脂と絡めて食べると、さらに美味しいのよ」

言われるがまま、せつせと焼いて食べてみる。と、佐賀牛が口の中で柔らかくほける。さすが、長年愛されていることがわかる美味さである。

そして、笑顔で、焼き方を教える「お母さん」の声がとても楽しい。

松阪屋の定番メニュー「特撰ハンバーグ定食」。このハンバーグは毎回高山さん自らの手で、コネから成形まで行っている。だから、一回の作業で作れる個数に限りがあり、予約が入ると大切に大切に準備する。なので、最低でも一時間前には予約が必要。そして数量限定、なくなり次第終了となる。

この人気ハンバーグはお持ち帰りや発送も行っている。店の外でも味わうことができる。快気祝いと一度に300個も注文が入ったこともある、人気の贈り物。これからの季節、お中元の贈答用としてもオススメ。

ご予約制!

「裏ランチメニュー」

始めました

先月半ばに、「極上まぼろしハンバーグ定食」が松阪屋のメニューに加わった。ただし、店のメニュー表には載っ

ていない。フェイスブックと口コミだけ。「特撰」は合い挽きだが、この「まぼろし」は佐賀牛のみを使う。特撰に比べると、舌触りはなめらか、そしてふつくと柔らかい。

このまぼろしハンバーグは「特別なもの」。高山さんのお孫さんが、食べ物を食べられるようになった歳の誕生日に最初に作った。手間がかかり、材料費もかかるので、これまで特に販売などはせず、家族や知り合いに分けていただけのもの。それがいつの間にか常連客の間で評判に。

そして、ようやく長年の要望にこたえ、「完全予約制裏ランチメニュー」として登場。



信じられないほど、じつくり焼き上げ、箸を入れると肉汁がたっぷりあふれる贅沢な絶品ハンバーグ。特撰とまぼろし、ぜひ食べ比べてほしい。