

お肉の笑店

南城市大里

牛肉は、はしでほぐせる柔らかさ。牛汁の丼を彩る大根、にんじん、コンブも長時間煮込まれたとうかがわせる、とろりとした口当たりだ。「お



だしの味わいが自慢の牛汁(右)と牛丼の小盛

牛汁・ヤギ汁 深い味わい

肉の笑店^{しんやうかん}」で持ち帰り用として提供する牛汁(ご飯付き)は700円とお手頃だ。1400円のヤギ汁(同)も人気を二分する。いずれも丸々1頭を材料に使ってるからこそ出せる、奥深いだしの味わいが自慢という。コクがありながらすすきりと最後まで飲み干せる。



バーベキュー用の食材などがずらりと並ぶ「お肉の笑店」21日、南城市大里

食肉の卸しや加工販売などを手掛ける創業39年の三大食品の隣に、その小売店として2018年に開店。店内にはバーベキュー用食材など肉類がずらり。レジ奥には、ホカホカの牛汁とヤギ汁が入った鍋が並ぶ。

「コロナ禍で各業界大変だけど、良質な肉を材料にした丼メニューを食べてクンチ(元氣)をつけてほしい」と語った。

普天間邦光社長(62)は食肉全般を扱ってきたノウハウがあるからこそ肉質を追求し、手頃な値段で提供できる自信があるという。

「1頭丸々煮込むと各部位からうま味が出て、それが調和して深いだしになる。これが昔ながらの沖縄の汁物の良さだと思う。味付けは、現代風に若干アレンジを加えているが、基本的に調味料は必要最小限。飽きない味だからリピーターが多い」

今でも社長自ら牛やヤギの競りに出向く。「肉質は生きた状態から見ないと分からない。特にヤギは、良い個体が

【お店データ】南城市大里古堅930。営業時間は午前9時〜午後7時(時短要請のため)。通常は午後8時まで。定休日なし。電話098(944)4448。



|| 金曜日掲載 (南部報道部・松田興平)