



お肉は、 人から生まれる。

お肉は嘘をつけません。
シンプルに火を通し、ほぼ素材のままをいただく。
その味わいに、嘘偽りはありません。

そんなまっすぐなお肉に、人の舌も、心も正直です。
おいしいお肉と出逢えば、お箸が次の一片にスキップするように伸び、
鮮度が落ちたお肉には、たちまちその運びもスローになります。

お口に入れた瞬間に、ふわっと溶けて広がる。
一瞬で無くなるのに、脳裏には永遠に忘れ得ないような
味わいが刻まれる。
私たち竹福がこだわり抜いてきたのは、そんな最高のお肉づくりです。

お肉は嘘をつきません。
嘘をつかないからこそ、向き合うのは一苦労です。
いちばんおいしい状態に仕上げ、
新鮮なままお届けするには、人間の熟練の力が必要になります。

生産者の方が注いだ愛情までも見抜いて、最良の枝肉を仕入れる。
それを繊細な刃さばきで加工し、熟成が極まった瞬間に冷凍して、
お客様が召し上がる直前までそのおいしさを封じ込める。

お肉は、お母さん牛から生まれます。
でも、それを“竹福のお肉”に育てるのは、
竹福のたくさんの職人たちなのです。

今日も竹福では、一人ひとりの職人がそれぞれの持ち場で
経験と知恵を注ぎ、どこまでもお肉と真摯に向き合っています。
「おいしい」という言葉すら、
飲み込んでしまうほどの感動を味わっていただくために。
その瞬間に輝く、お客様の最高の笑顔のために。



終わりのない、宝探し。

卸売市場ではすべてのお肉に格付けがなされています。ランクが高いものほど高額で競り落とされていきますが、竹福の仕入れは、等級や銘柄などの固定概念に縛られません。

有名な生産地の牛が一頭たがわず、おいしいお肉になれるわけではありません。たとえば、小さな生産家で愛情をたっぷり注がれて育った牛が、名だたるブランド牛を押しつけて、ジューシーできめ細かな肉質を持つことは珍しくないのです。

それは、宝探しに似ています。

枝肉表面の脂の付き具合、断面のサシの入り具合を手がかりに解体しなければ分からない、お肉の内側にイメージを馳せていく。その瞬間、竹福社長の竹田にはあたかも透視したかのように、秘められたおいしさが「くっきり見える」と言います。

竹田は今日もまた卸売市場に出向き、ペンライト片手に枝肉をひとつひとつ確かめ、競り落としています。後身を連れ立ち、自らが培ってきた選別眼を教えながらも、50年続けてきたこの役割だけは、やっぱり、まだ頑なに譲ろうとしません。

「ほんまにええ肉は脂の融点が低うて、指でそっと触れるだけで溶けてまうんです。」

竹福のお肉は、誰よりもお肉を愛する竹田が、心を込めて、お肉が大好きなあなたにお届けしているのです。



一刀入魂の、作品

食品をつくるというよりも、その姿は彫刻家が作品と向き合っているように見えます。繊細に木目を削るように、肉からスジだけを取り除いていく…。


山中はこの道10年の職人です。「牛からいただきたいのちを、1gたりとも無駄にするな。」そう先輩に叱られながら、職人芸とも言える手さばきを身に付けました。

「お客様がお肉を口に入れた時に、ゴリッとするのが許せへんのです。」噛んだ瞬間に、とろっとお肉がほどける最高の食感のために、山中は今日も黙々と包丁を振るうのです。

竹福は、枝肉を卸売市場で一頭丸ごと買っています。部位毎にすでに解体されたお肉を仕入れる精肉屋さんもありますが、その状態では、牛がいつ屠畜されたのかが分かりません。なおかつお肉が部位ごとに真空パックされた状態では、本質を見逃してしまいます。

牛肉の味がピークになるのは、屠畜5日目から10日目の間。竹福は、前日屠畜の枝肉を一頭買いし、直ちに3度で冷蔵して寝かせます。そして、個体によって異なる“熟成＝旬”の到来の瞬間を見逃さず、牛一頭を解体し、骨やスジを取り、竹福のお肉に仕立てていくのです。

「もっと多店舗展開せえへんの？とよう聞かれます。でも、おいしいお肉づくりは、えらい手間がかかります。だから、やりとうでもでけへんのです。」あなたにお届けするのは、社長の竹田がこう表する過程を経て、熟練の職人たちの手で丁寧につくりあげた作品＝お肉です。



時間よ、止まれ

チックタック、チックタック。
お肉づくりは、時計の秒針との闘いです。
なぜなら、おいしさには羽根が生えていて、
あっという間に失われてしまうのですから。

スライスされたお肉一枚一枚に、
丁寧に、しかし手際よくスピーディーに
フィルムを巻いているのは、入社12年目の佐藤。
「お肉は空気に触れると劣化します。良いお肉ほど、
脂肪が酸化しやすく、駆け足で味が落ちてしまうんです。」

今では他のお肉屋さんでも見られるようになった、フィルム包装。
このアイデアも社長の竹田が試行錯誤の末に生み出したもの。

竹福ではまず、最高の状態に熟成した枝肉を各部位ごとにカットし、
一刻を争いながら、用途別にスライスします。
そして、愛情を込めてフィルムを巻き、
零下78度の超低温高速フリーズで繊維を瞬時に眠らせます。
凍らせることで時計を止めるがごとく、味わいと鮮度を旬のまま保つ…。
竹福の“新鮮熟成”和牛はこうして生まれるのです。

一枚ずつフィルム包装されたお肉は、
食べたい量だけ、解凍することが可能です。
これなら、食が細くなられたご高齢者の方も
お肉を余らせる心配なく、お召し上がりいただけますね。

さあ、眠りについていたお肉は、
お客様がまさに召し上がる時に目覚めます。
私たちが止めた時計の針はこの瞬間に再び動き出し、
おいしさの羽根は、お口の中で翼をふわっと広げるのです。