うまい肉をもとめて三千里

MEET THE MEAT

「ガッツリお肉を食べたい！」と、お腹を空かせて入った店が、高いばかりでおいしくなかったなんて経験ありませんか？　肉だけに憎々しいですよね？　今月のセニョ〜ムでは、質と価格に満足いただけるお店をご紹介。肉のプロが腕によりをかけたステーキや焼き鳥、選りすぐりの肉を提供する焼肉店や精肉店。レストランでも家でも堪能できる、肉に情熱をもつお店が大集合！　肉好きに捧ぐ、熱々でジューシーな情報をお届けします。

Elite Meat by Full Glory Sdn. Bhd.

安心・安全、おいしい、安い！　三拍子そろった豚肉

常夏の国・マレーシアでは、どうしても豚肉の鮮度が気になるところ。マーケットで売られているから新鮮！　とは限らないそうです。そこでお勧めしたいのが、政府公認のとさつ場から自社工場までのコールドチェーンが確立され、ISO2200とHACCPを取得した工場で処理された「エリートミート」の豚肉。安心・安全、高品質な豚肉として人気のマレーシア発豚肉ブランドです。1ウタマやテスコ、デ・マーケットの豚肉売り場でも売られているので、すでにご存じの方もいらっしゃるでしょう。豚肉特有の臭いはないし、しゃぶしゃぶで食べると肉のほのかな甘さが味わえるので、ついついリピートしちゃいます。エリートミートには国産豚と輸入豚の2種類があって、国産豚は契約畜産農家（抗生物質を投与せず、プロバイオティクス入りの飼料で育った健康な豚）から、輸入豚はスペイン産のイベリコ豚「ベジョータ」です。

スペイン・イベリア半島にある広大な敷地で、どんぐりを食べて育ったベジョータ。Full Grory 社は毎年、スペインの生産農場へ視察に行っている。

Full Glory Sd. Bhd.
3 & 5, Jalan Apollo U5/189,
Bandar Pinggiran Subang,
40150 Shah Alam, Selangor
03-7847 5531
www.meaty.com.my

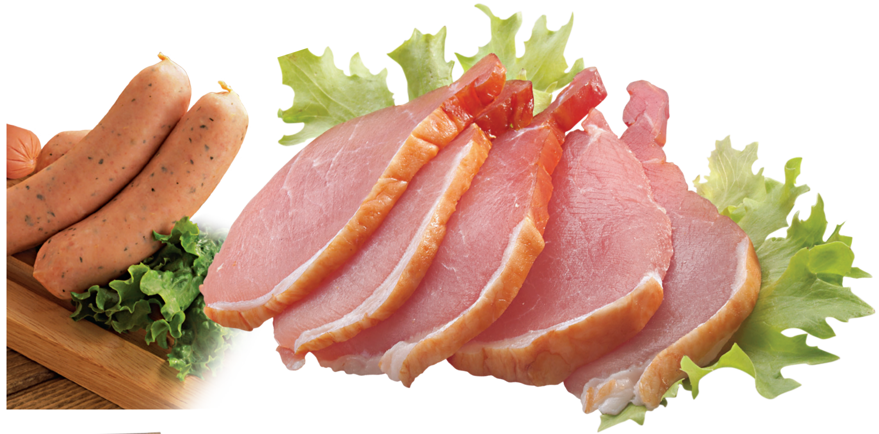
＝購入先＝

ジャイアント、イオン、イオンビッグ（以上エリア限定）とテスコ全店､タマンデサのデ･マーケットほか、自社工場併設の売店、オンラインでも購入可。

www.honestbee.my

Meaty by Full Glory Sdn. Bhd.

一時帰国の土産にもお勧め！　ベーコン、ハム、サラミからレトルトの豚肉中華料理まで



「ミーティー」は、エリートミートの国産豚とイベリコ豚を使った豚肉加工製品のブランドです。国産豚使用のレトルト製品には、スペアリブ、トーロンポーなど中華の定番豚肉料理が全5種。日本のレトルト食品同様、温めるだけでオッケーの超簡単中華飯が出来上がり！　一時帰国時のお土産にもお勧めです。缶詰ではバクテー､ランチョンミートなど9種類。さらにベーコン、ハム、サラミ、ソーセージに至っては、ドイツから職人を呼んで本場のクオリティと味、食感を実現するほどのこだわりに脱帽！　なかでもセニョ〜ム一押しは「シャウエッセン」。パリッとした食感がたまりません（一口噛むと肉汁が飛び散るほどの暴れん坊!?）。Full Glory社の工場に併設されているミニマートでは、同社が扱う豚肉全製品が購入できます。スバン空港からスンガイブロ方面へ車を走らせて約10分と若干遠いですが、常連客が絶えません。行くときはクーラーボックスを忘れずに！

レトルト製品は湯煎、電子レンジのほか、自然の太陽熱で温めることができるので、キャンピングの食材としても人気。

Full Glory Sd. Bhd.
3 & 5, Jalan Apollo U5/189,
Bandar Pinggiran Subang,
40150 Shah Alam, Selangor
03-7847 5531
www.meaty.com.my

＝購入先＝

ジャイアント、イオン、イオンビッグ（以上エリア限定）とテスコ全店､タマンデサのデ･マーケットほか、自社工場併設の売店、オンラインでも購入可。

www.honestbee.my

Maria's SteakCafe

シンプルだからうまい。ベストミート賞（Time Out KL）を受賞したステーキカフェ

NZ産ラムのカツレツ RM58。火の通りが絶妙！　テンダーなラムは香り豊か。爽やかでピリッと刺激的なミントソースとの相性も抜群！

オーストラリア産和牛グレード9（RM150/100g）、グレード7（RM115/100g）。炭火で表面にこんがりと焼き目がついたミディアムレアのステーキは柔らかでジューシーで香ばしい！

「クランバレートップ10」の名を馳せるMaria's SteakCafeは、料理を中心にKLライフスタイルのトレンドを牽引する情報誌『Time Out KL』にて、ベストミート賞やベストウェスタンフード賞などの受賞歴を誇ります。つまり、KLグルメからのお墨付き、ステーキを語るならMaria's SteakCafeは外せません！　「気取らずシンプルに」と控えめなモットーの元、キッチンで腕を振るうのは創業者マリアさんの娘、アンジェリン・タンさん。保険数理学を専攻し大学を卒業するも、ステーキを愛するあまり名門「ル・コルドンブルー」での修行を経て「ステーキスペシャリスト」に転身。肉の魅力をとことん追求したステーキ、まずはその分厚さに注目！　じっくりと時間をかけてうま味と香りを封じ込め、ミディアムレアに焼き上げるのが同店ならでは。良質なお肉だからこそできるこの焼き上がりと、ジューシーで柔らかで食べ応えのあるステーキに満足していただけること間違いなし！

NZ産スパイシームール貝 RM23。トマトとチリのコンビネーションが絶妙のシチリアンソースでいただくムール貝は、ふっくらと柔らかにグリルされている。

58, Jalan Maarof, Bangsar Baru, 59100 KL
03-2282 2220
Centre Wing, Level 3, Metropolitan Square, No. 2, Jalan PJU 8/1, Damansara Perdana, 47820 PJ
03-7725 2313
5A, Nadayu 28 Dagang, Jalan PJS 11/7, Bandar Sunway, 47500 Subang Jaya
03-7496 6415
12noon-11pm　marias.steakcafe

セニョーム読者限定

オーストラリア産和牛

1 FOR 1

オーストラリア産和牛ステーキ1皿注文でもう1皿が無料に！

＊Maria's SteakCafe クランバレー全店対象。
＊2019年7月18日〜2019年8月20日まで有効。

Tokyo Bistro　東京ビストロ

肉とビール、肉とワイン…。肉好きと酒好きを裏切らないレストラン＆バー

何度も日本旅行を経験し、日本人以上に舌の肥えた（?）ペナンっ子たちが通い詰める日本食レストラン＆バーがここ、「東京ビストロ」です。その理由は味と値段、つまりコスパがとっても高いから。

お勧めはズバリ、肉料理！　ビーフステーキにハンバーグ、ポークカツなど肉には目がない肉好きが迷ってしまうほどメニューが豊富で、値段も例えば和牛鉄板ステーキが68リンギ～とお手頃なんです。店内はパブとダイニングの二つの空間に分かれていて、ダイニングスペースにはジェームス・ディーンのアートポスターが壁一面に！　50年代のアメリカンダイナー風のレトロな雰囲気を醸し出しています。なので東京ビストロでは気の置けない仲間たちと、お酒片手に肉料理をつまんで、ワイワイガヤガヤといきたいですね。

（写真上から左回り）和牛鉄板ステーキ（RM68/150g、RM98/250g）、鉄板イベリコ豚カルパッチョ（RM28）、ミックスグリル（RM38）、鉄板ダブルハンバーグ（RM26）。

Tokyo Bistro
Japanese Restaurant & Bar
wholly owned by Maricosa(M) Sdn Bhd

76&78, Penang Road, 10000
Georgetown，Penang
04-262 0108
11:30am-11:30pm（LO:10:30pm）

鶏関

朝絞め鶏と日本の職人直伝の技が旨さの秘密

東京･勝鬨に本店を置き、日本の味、サービスをマレーシアで再現する鶏関。日本人の駐在員やその家族で連日賑わいをみせます。特に土日は満席必至なので予約を！　早朝に絞めた鶏を午後には串打ちし、1本1本絶妙な焼き加減で焼き上げます。おすすめは、看板メニューのももとむねを鶏皮で巻いた「とりどき」。「ふわとろ親子丼」「チキンカレー」など家族連れにぴったりなアラカルトメニューも充実の品揃えです。

とりどき
鶏関

No 40, Jalan 24/70A, Desa Sri Hartmas, 50480 KL
03-6206 4676/012-937 3754
5:30pm-12midnight（ラストオーダー）（定休日なし）
12noon-2:30pm（ラストオーダー）（土日のみ）

新日本焼肉党

日本クオリティの味とサービスを提供！

「おいしい焼肉を食べるなら日本で！」とは言われないレベルの味とおもてなしを提供する、がコンセプト。「肉そのものの味を味わってほしい」とのシェフの思いから、調味料はあえて薄めのタレ、塩、レモンの3種類のみ。独自セレクトの肉は、日本から空輸された一頭買いの和牛が中心です。おすすめは、その日厳選された4種類の部位を盛り合わせた「本日の4種盛り」､「厚切りタン塩」や「ユッケ」も人気の一品です。

新日本焼肉党
東日本橋

No 26, Jalan 24/70A, Desa Sri Hartmas, 50480 KL
03-2856 7350/012-373 9554
5:30pm-12midnight（ラストオーダー）（定休日なし）
12noon-2:30pm（ラストオーダー）（土日のみ）

Topshelf

自家製熟成ビーフが絶品！　コスパ良しで女子に大人気のビストロ

Roasted French Duck Breast with Grilled Pineapple　RM56

Duck
a l'orange
RM38

「トップシェルフ」は、TTDIの住宅街にある隠れ家ビストロ。肉料理を中心とした、シェフの心意気がいっぱい詰まった料理と世界各地のワインを、リーズナブルに楽しむことができると人気のお店です。テーブル席が10席つほどの小さな店ですが、その分アットホームな空気感と、シェフとの距離感が身近に感じられるなど、大きなレストランでは味わえない魅力があります。日本産和牛やオーストラリア産のビーフを自家製ドライエイジングしたステーキは、柔らかで独特の風味をもち、常連に人気のメニューです。2階の「プライベートダイニング」ではシェフのおまかせ料理がいただけます。カップルの記念日デート、家族や会社のイベントにいかがですか？

TOPSHELF

61, Lorong Rahim Kajai 13,
Taman Tun Dr Ismail, 60000 KL
03-7727 7277
4pm-12midnight (10:30pm LO)
www.topshelf.com.my
Topshelf

MINOKOU　美乃幸

海外へ美味しい日本のお肉を！　ペナンにできた日本のお肉屋さん

今年3月、ペナンはプラウ・ティクスにあるショッププロットにグランドオープンした「美乃幸」は、大阪で80年以上の歴史をもつ精肉店・美乃幸の海外一号店。美乃幸では、正規のルートで仕入れた日本産ハラル和牛も提供｡お店に入ると､目の前のショーケースにズラ～リと並んだ日本産和牛のブロックが…。一度見てしまったら、焼肉にすき焼き、しゃぶしゃぶ…と、舌の記憶には逆らえない！　今週末は美乃幸の美味しいお肉で、仲間たちとテーブルを囲むっきゃないですね！

この霜降り～～ !!!　きめ細やかな霜降りは日本産和牛ならでは。

MINOKOU
Japanese Meat Meister

明るくて清潔感あふれる店内にはイートインスペースも。

美乃幸
MINOKOU
Japanese Meat Meister

37D, Jalan Cantonmento, 10250
Pulau Tikus, Penang
04-229 2980
10am-7pm
Minokou Japanese Meat meister

東京美人

良質の肉をリーズナブルに！　日常使いのできる大衆焼肉店

日本人常連客も多いスバンの焼肉店・東京美人。店長の中村さんは長年肉の卸や流通などに携わってきたプロ中のプロ、肉への情熱は人一倍強い。「いい肉を手頃な価格で提供」が店のコンセプトで、新メニューも随時登場しています。ここを訪れたら食べていただきたいのが「特選3種盛りセット」。サシの入った極上和牛を炭火でじっくりと焼き上げ、秘伝のタレで贅沢に堪能しましょう。焼酎や日本酒の種類も豊富ですが、おすすめは女性にも人気のドイツビールとチューハイ。肉のお供にぜひどうぞ！

特選3種盛りセットは、特選黒毛和牛ロース、特選黒毛和牛バラ、上塩タンでRM248。

ドイツビール「ヴァイエンシュテファン」は日本の焼肉との相性も抜群。

東京美人セットは、牛カルビ、牛ロース、牛ハラミ、ネギ塩タン、鶏モモでRM98とリーズナブル。

東京美人
TOKYO BIJIN YAKINIKU

No 115G, Jalan SS15 5A, Subang Jaya,
47500 Selangor
03-5621 0361
5:30pm-12midnight(LO 11:30pm)

セニョーム読者限定特典

特選３種盛りセットが
RM198に！
（通常価格 RM248）

＊クーポンを切り取って、
会計時にご提示ください。
＊1人1回1枚のみ有効
＊有効期限：2019年8月末まで