



岩手の小さな焼肉屋のお肉が 全国で食べられるようになった訳

岩手県の小さい焼肉屋から

私は畜産の盛んな岩手県で地元の黒毛和牛にこだわった小さな焼肉屋をやってきました。

業界歴25年以上の知人らと共に立ち上げたお店で仕入れに拘っていたため、ありがたいことに地元の方々に評価いただいております。



Google高評価 4.3



岩手の焼肉屋ランキングトップ10に選出

売上急減の危機

しかしコロナ禍でお店を開けない時期がでてしまいました…。閉業期間も契約している畜産農家からの仕入れを止めることが難しかったため、仕入れたお肉をテイクアウトで持ち帰れるよう店先で販売しました。畜産農家さんが一生懸命育ててくれた美味しいお肉を無駄にしたくないという一心から考えた苦肉の策でした。

無人ホルモン直売所のこだわり

存続させたい一心で考えた案でしたが、地元の方に「家でも焼肉屋のお肉が食べられる」と大好評!いつでも買えるように無人ホルモン直売所を作りました。今では全国に出店するまでになりましたが、

お肉の品質は変わらずにこだわり続けています!

一頭買いをしたり、仕入れた大きな塊お肉は、ひとつひとつ丁寧に手切り梱包しています。切ったお肉は急速冷凍機で冷凍するため、

解凍した時には切りたてのお肉の味が味わえます!

少し大きさが違う事もありますが、グラム数は表記以下にならないよう全て徹底管理しています(職人が頑張り過ぎて多く入る事はあります👊)。



価格差5倍!?和牛と国産牛の違い

価格差は約5倍もあって味も全然違うのになかなか理解されないのが「和牛」と「国産牛」の違い。和牛は日本の在来種をもとに作られた食肉専用の牛であるのに対して国産牛は外国で育てた牛を日本で育てたものを指す場合もあります。和牛は育てるのも非常に難しいので高い価格になるんですね。無人ホルモン直売所では和牛の中でも黒毛和牛を中心に買付しています!



購入いただいたお肉を切りたての味で食べたい方へ。

肉のプロフェッショナルが教える
最高の食べ方伝授します!

ちょっとひと手間
加えるだけで

「焼肉屋を営んでいた肉業界歴25年以上のわたしがお伝えします!
この方法で倍以上味が違うので是非試してみてください!」



真空パックのまま流水につけて解凍します。解凍時間の目安は5分です。

真空パックのまま流水につけて解凍します。解凍時間の目安は5分です。

解凍したお肉が黒いけど…。

よくお問い合わせいただくこの内容。
そうです!ムジホルのお肉は解凍したての時、黒いんです!
でもこれは質が悪いのではなく「新鮮で質のいい」証です。
よくスーパーで売っているお肉が赤いのは空気に触れて酸化が始まっているから。ムジホルのお肉は手切りした後すぐに瞬間冷凍するので、焼肉屋の切りたての味が家で味わえます!

鮮度バツグンなお肉をいつでもご賞味ください!



解凍直後



空気に触れた状態