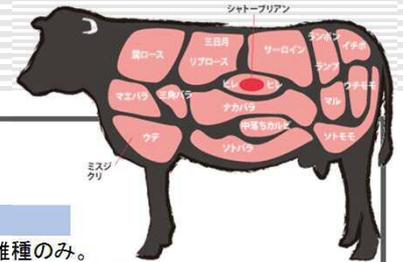


三協だより

今年もBBQの季節到来★
人数も増え、賑やかなBBQになりました、(*^▽^*)/
着々と準備が進み、バネ太郎先輩(山本氏)による
挨拶を筆頭に会がスタートしました★



↑ BBQ案内状



お肉のあれこれ ~豆知識~

その① 国産牛=和牛ではない！？

和牛と呼べるのは、「黒毛和種」「日本短角種」「褐毛和種」「無角和種」の4品種または4品種間の交雑種のみ。
国産牛のうち、和牛の割合は45%程度。乳牛や、乳牛と和牛の交雑種等の一部が国産牛として出荷されているそうです！

その② 「A5ランク」の基準って何？

牛肉の格付けは、「歩留等級」と「肉質等級」で決められています。

- 歩留等級…無駄なく肉が取れる割合を表しています。「A・B・C」の3段階評価で、Aが最良です。
- 肉質等級…脂肪交雑、肉の光沢、締まり・きめ、脂肪の色沢・質の4項目を「1~5」の5段階で評価し、最も低い等級に格付けされます。
ランク付けの際に味見はしないので、低ランクでもA5より美味しい場合もあるそうです、(*^▽^*)/

今年を量重視の満腹BBQを目指して食材を調達しました、(=^▽^=)/

1人前300g換算で、お肉「6kg+α」をご用意★
昨年の倍なので、ちょっと多いかな…と置いていたくらいですが、
海鮮やじゃがバターなども含めて綺麗に完売しました(笑)

シメは安定の「やきそば」8人前！！
麺や野菜が多かったようで少し余らせてしまいましたが、
全体的に満腹感を感じられたのでは無いか…と思います(*^ω^*)



燃え盛る炎 VS 男性陣

負けられない戦いが今ココに！！(笑)



三協メンバーはBBQ慣れしているので、片付けも素早く終了(笑)
奥様から頂いた絶品シュークリームを食べて解散しました！！
飲み足りないメンバーは残り、次なる目的地へ！！
2次会、3次会へと三協の夜はまだまだ続く……。

