

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

④6

和牛すじカレー／ハンバーグ (キッチンニューほしの)

コクのある深い味わい。和牛の味が余すことなくカレーに溶け込んでいる。霜降りがびっしり付いた贅沢な黒毛和牛のすじ肉を、タマネギ、ニンジン、セロリなどの新鮮な香味野菜とともに、じっくり3日間かけて煮込んで出汁(フォン)を作る。そのフォンをベースに、20種類以上のスパイスとともに、牛すじ肉を入れる。この牛すじ肉は、肉の形が残らないほどに手間をかけて丁寧にほぐしたものだ。決して大量生産できない逸品である。

カレーと並んで人気なのがハンバーグ。実にジューシーな味わいである。デミグラスソースは、創業より継ぎ足して作る秘伝のもの。先ほどのフォンも味づくりに一役買っているようだ。このソースとベストな組み合わせが、合挽ハンバーグ。豚肉の甘味がほんのり活きる。

2品ともに、大宮総合食品地方卸売市場内にあるレストランで賞味できるほか、オンラインストアでレトルトパックを購入できる。両者の組み合わせだった「キッチンニューほしのギフトセット」も好評だ。



■キッチンニューほしの

1970年創業

代表者：星野 英雄

店舗：〒331-0811

さいたま市北区吉野町 2-224-1 大宮総合食品地方卸売市場内

<https://www.new-hoshino.com/>

(武蔵野銀行宮原支店取引先)

