



## 牛の蔵から



私の牛舎にいる仔牛の“チュッチュ”はとっても元気です。なぜこんな名前かというと、ミルクを誰よりも元気よく“チュッチュ”と飲むからです。先日、部屋をきれいに掃除してあげると、気持ちが良いのか両手両足を天井に向けてお腹を出して熟睡していました。私が起こすと慌てて立ち上がり、目を白黒させて辺りをキョロキョロ見まわしていました。(かわい〜♡)

チュッチュは食欲もあって、餌を入れるバケツの音が遠くでも、真っ先に両耳をピンと立てて、餌箱の前まで走ってきます。そして大きな目をパチパチさせて「早く!早く!」と言わんばかりに待っています。

無邪気な姿に心が癒される毎日です。

錦江ファーム 松元香里  
まつもと・かおり、  
きゃしゃな体からは想像できないバイタリティーの持ち主。  
趣味は牛に名前をつけること。  
日置市金峰町在住。

鹿児島から毎日新鮮なお肉やホルモ

ンが届いています。

牛作り名人達が育てた極上鹿児島黒

毛和牛。

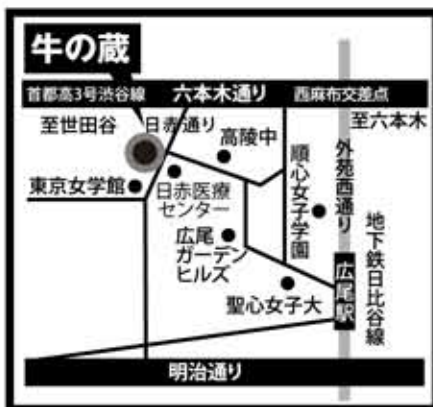
お肉以外にも鹿児島産のフルーツを

使ったシャーベットやヘルシーなび

わ茶など鹿児島直送の味をたくさん

準備してお待ちしております。

## 営業のご案内



東京都港区南青山7-13-13 JIN&ITビルF

営業時間

ランチ AM11時30分~PM2時

ディナー PM5時~PM11時  
(ラストオーダー10時30分)

店頭販売 AM11時~PM10時

定休日

月曜日 (祝日の場合は火曜日)

ご予約

TEL 03-5766-7566

www.ushinokura.com



牛の蔵ホームページ

# うしくら 通信

2006年  
4月27日発行

vol.1

## 5月2日(火)から ランチ始めます!!

モウ  
たまらん!

冷麺からホルモンまで8種類登場!!



牛の蔵  
ステーキランチ 究極!  
¥2,500

(サラダ・スープ・デザート付き)  
牛の蔵自慢!究極のお肉をステーキで。お昼から贅沢なひと時をどうぞ。

和牛ホルモンランチ  
¥1,000 店長おすすめ

(味噌汁・キムチ・サラダ付き)  
脂がおいしい鹿児島直送の新鮮なホルモンはとってもジューシー!!  
たっぷりのもやしで、バランスもよし!



牛丼ランチ  
¥1,000

(味噌汁・キムチ・サラダ付き)  
なんと生産者限定の「牛の蔵特製牛丼」!! ランチだけのぜいたく丼です。

カルビクッパランチ

¥1,000 (キムチ・サラダ付き)  
女性でも食べやすい、ほどよい辛さ。もちろんカルビは鹿児島産黒毛和牛!!

牛の蔵和牛ランチ

¥1,500 (味噌汁・キムチ・サラダ付き)  
鹿児島黒毛和牛のお肉本来の旨味と甘みを堪能できるお得な焼肉ランチ!!

牛の蔵コロッケランチ

¥1,000 (味噌汁・サラダ付き)  
アツアツほくほくの牛の蔵特製コロッケです。



冷麺 ¥800

梅じそ冷麺 ¥900

サッパリしたヘルシーな本格冷麺。フルーティーな風味は女性の方におすすめです。お腹いっぱい食べたい方には、ランチメニュー+冷麺も!!

# 店頭販売も 新メニュー登場

## ローストビーフ!



ほら、肉汁から愛情があふれ出た!  
閉じこめられた旨味は、  
牛の蔵スタッフの愛情

肉場担当のまっちゃんの手作り。  
牛の蔵で提供している生産者限定の最高級のお肉を使い、丁寧に仕上げました。  
表面を焼き、肉汁をしっかり閉じ込めて、オープンでさらに新鮮野菜やハーブの旨味までプラス。それはもう贅沢な逸品です。

## コロッケ!



いなかのお母さんに会いたくなるね  
日本の南と北の美味代表選手が  
作り上げる、素朴なお総菜

子どもの頃によく食べたコロッケ。牛の蔵では、懐かしいコロッケにちょっとだけ贅沢を。  
お肉は国産和牛肉、じゃがいもは北海道の生産者指定農場から仕入れたものを使っています。  
カリッと揚がった衣の中は、アツアツほくほく。  
牛の蔵風お母さんの味を是非味わってみてください。

店頭でお肉の販売もしています。  
厳選した黒毛和牛をご家庭でもどうぞ。



店頭販売時間 AM11時~PM10時

お肉の  
お好みの厚さ  
など気軽に  
お申し付け  
ください!

# 牛の蔵のスタッフ紹介

心の底から“ありがとうございます!”と言えるようになりました。  
オープンして、お客様からたくさん“おいしいね”という言葉をいただきました。  
その一言が本当に嬉しくて嬉しくて。これからも元気いっぱい笑顔で頑張ります。(スタッフ一同)



店長 さいき やまと(25才)  
趣味/お肉を食べること 担当/全部  
お客様、スタッフに感謝!!!  
初めてのことで、右も左もわからず、オープン前は無いものだらけで苦労しました・・・  
でも、オープン後はお客様の「おいしかったよ!」の一言に救われています。  
元氣・笑顔・男は愛嬌?をモットーにがんばります。



まつもと よしつぐ(26才)  
趣味/ツーリング 担当/肉場  
お肉のことなら  
お肉のことなら僕に何でも聞いてください!お客様からの“おいしい”の一言でどんどんやる気が湧いてきます。  
お肉の厚みや好きな食べ方など、ご要望がありましたら、気軽に声をかけてください。



まえはら ようこ(年齢はヒミツ)  
趣味/サイクリング 担当/お客様ご案内、ホール  
皆様のおかげです  
オープンしてから毎日が勉強です。  
まわりのスタッフに助けられ、そして何よりお客様の“おいしいね”の一言や笑顔に助けられ、感謝・感謝です。  
牛の蔵に対する愛情は誰にも負けません。お客様の信頼を大切に守っていきます!



まつだ ちょじゅん(27才)  
趣味/大好きな彼女と遊ぶこと  
担当/今は別業ですが、そのうち畜木店長に変わって僕が人気の店長になりたいです(笑)  
僕と牛の蔵のドタバタ劇場  
この前、牛の蔵のスタッフの一回目の飲み会がありました。が、もの見事に酔っ払って記憶がありません・・・  
翌日他のスタッフに聞いてみると、かなり暴走してみたいです。まあ、それだけ記憶を無くすほど楽しめる仲間と働けて、僕は幸せ者です!



かたで えみ(??才)  
趣味/ゴルフ 担当/ホール  
〇〇牛より断然こちらです  
実は今まで生のお肉がだめでした。でも牛の蔵で働くようになって食べられるようになりました。私は三重県(超有名なお肉の産地の隣の市)出身です。  
でも、自信を持って言えるんです!“どちらが美味しい?”の答え。もちろん「牛の蔵」の蔵元が作ったお肉でしょう!“マルチョウ”もオススメですよ!



よだ はるな(22才)  
趣味/サッカー観戦 担当/元氣  
元氣 No.1!  
毎日楽しく働いています!!まだまだミスすることもあります。元氣に笑顔満開でお客様に接するように心掛けています。小さいお子様やいろんなお客様に名前を覚えていただけるよう、元氣と笑顔を絶やさず頑張っていきます!  
“はるちゃん”と呼んでください。私のいちおしメニューは“レバー刺し”です。



あだち りゅういち(25才)  
趣味/釣り 担当/ホール  
焼肉店員のプライド  
鹿児島県の生産者の方が、牛のことを思い大切に大切に育てているのを知って、感動しました。自分も焼肉屋の店員としてプライドを持って頑張ります。



おかはし まさのぶ(27才)  
趣味/ドライブ 担当/厨房  
お客様の笑顔  
忙しいけど、毎日楽しく働いています。お客様が食べ終わった後に“おいしかったよ”という言葉が聞くと嬉しくなると、ますます張り切ってしまう僕です。  
僕の作った“ピビンバ”ぜひ食べてください!



やまだ みきお(23才)  
趣味/読書 担当/ホール  
オレと牛の蔵  
お客様がいっぱいテンパった時は辛かったけど、“おいしー”とか“ありがとう”って言われた時は最高に嬉しいです。僕のおすすりは“蜜漬カルビ”です。これからドンドンお客様におすすりしていきます!



いいた ともみ(27才)  
趣味/食べること 担当/ホール  
お肉の部位名覚えました  
最初の頃は肉の部位名が覚えられずに大変でしたが、今はやっとお客様に説明できるようになりました。  
お肉のあとはデザートのアイスをおすすりしています。鹿児島からおいしいアイスが届いていますよ。