

味わうグレーターミナミ<②>



大阪を代表する黒毛和牛

なにわ黒牛（阪南市）

大阪南部に位置し、自然環境に恵まれた街、阪南市。そこで育まれる「なにわ黒牛」はまさに採算度外視のこだわりから生まれた希少な和牛だ。一般的な黒毛和牛より長い、30カ月以上の肥育期間を経て、繊細な肉質と甘くとろける脂が生み出される。月に数頭しか出荷されない貴重な逸品で、G20大阪サミットでも各国首脳を魅了した。

そんななにわ黒牛が大阪市内でも食べられる。大阪産の肉や野菜、魚を使用し、その魅力を最大限に引き出した料理を提供するのが、「大阪産（もん）料理 空」だ。同店では、「なにわ黒牛の陶板焼き」が名物メニューとなっている。口溶けが良く、肉本来の味が楽しめるなにわ黒牛を陶板でふっくらと焼き上げる。新鮮な野菜との相性も抜群だ。

大阪産の食材にこだわる同店は、大阪の食文化や生産者の思いを伝える役割も果たしている。（大阪商工会議所）

詳細はこちら▶

