

コロナに負けるな！

飲食店を応援『テイクアウト（持ち帰り）かこがわ』 をご活用ください！

現在、加古川商工会議所ではホームページ上「テイクアウト（持ち帰り）かこがわ」にて、持ち帰り可能な市内の飲食店の一覧を公表しています。

これは、新型コロナウイルス感染症拡大の影響があらゆる業種に広がっており、飲食業においても急激な来店客減少により、経営に深刻な影響が出ている一方、惣菜・弁当などの中食需要が増加していることに対応し、飲食店等の売上回復を支援するものです。

4月9日に公開初日から10日間で、10,000件を超えるアクセスがあるなど高く注目されています。



登録は簡単！

- ①商工会議所ホームページ、「新着情報」もしくは、トップページ下「リンク集」にある「テイクアウトかこがわ」をクリック
- ②「テイクアウトかこがわ」のページ下にある「掲載申込（コチラ）」のボタンをクリックして、必要事項を入力 するだけ！



【牛肉の格付け】

歩留等級		肉質等級				
		高 ← → 低				
		5	4	3	2	1
高 ↑ 低	A	A-5	A-4	A-3	A-2	A-1
	B	B-5	B-4	B-3	B-2	B-1
	C	C-5	C-4	C-3	C-2	C-1

「A5ランクのお肉が食べたーい！」っていう言葉をよく聞きますよね。とても良いお肉だ、ということは知っていても、その意味を知っていらっしゃる方は少ないのではないのでしょうか。

牛肉にはC1ランクからA5ランクまで15段階に格付けされており、『A5』のAの部分は『歩留等級』を表しており、枝肉から骨や余分な脂肪などを取り除いて、どのくらいの部分肉が取れるか、

牛肉にもランクはあるの？

ということを表した等級です。そして、数字の部分を表した『肉質等級』は、肉の締まりやきめ、脂肪の色沢と質などで決まります。

この『歩留等級』と『肉質等級』全てに最高値が認められたA5ランクは、牛肉のなかでも最高等級とされています。

牛肉が食卓に並んだ時って、自然と笑顔になりませんか？牛肉はみんなを笑顔に、幸せにできる食材です。

私も人々を笑顔にできる商品を提供できる幸せを感じながら、加古川の「肉」が少しでも多くの人のお腹と心を満たせるよう、これからも安心・安全の品質を心掛け、おいしいお肉を提供してまいります。新型コロナウイルスで、今は特に健康に留意されて過ごされていると思います。

牛肉を食べて、栄養をつけた元気な体で家族全員、健康で過ごしましょう！



(株)大浦ミート 大浦 達也 社長

加古川で焼肉も夕日も！

焼肉マップを発行しました！

2年前に発行して好評を博した「加古川スイーツMAP 2018」の“焼肉版”がついに完成！

加古川の「肉」を市内外にPRすることを目的に、市内の焼肉店を紹介したグルメガイドを作成しました。また、今回のマップには「インスタ映えする」と話題の加古川の夕日撮影スポットもあわせてご紹介しています。

マップは商工会議所、参加店舗のみならず、加古川市役所や市内の各公民館、加古川観光協会、JR加古川駅構内まち案内所にも配置する他、加古川商工会議所ホームページにも掲載しており、マップのダウンロード可能です。



今月号の特集は以前から予定していました「加古川の牛肉」についてご紹介させて頂きましたが、ご承知のとおり新型コロナウイルス感染症に関する緊急事態宣言が発令され、不要不急の外出を自粛指示や事業者に対する休業要請も発出されています（4月24日時点）。精肉店や焼き肉店なども営業時間短縮や休業になっている場合がありますので、ご利用の際は事前に直接店舗等へご確認ください。また、感染防止対策に最新の注意をお願い致します。「大勢で賑やかに！肉を食べられるよう」早期収束を願っております。