

乳酸菌で肥育した牛のステーキ!? 『セルフステーキARITA』 株式会社 デイリー社

ゴルフ場を中心としたレジャー施設等のコンサルティング業務、ゴルフ場経営、ホテル・リゾート運営等を展開するデイリー社。そのグループ企業の中で、ステーキ・焼肉・しゃぶしゃぶ・すき焼きなどの牛肉料理を提供する店舗を展開している『セルフステーキARITA』のデイリー社本社ビル1階の立売堀店にお伺いした。



立売堀店店頭

入り口はビルの1階の少し奥まった所にあり、隠れ家的な落ち着いた品格と重厚なエントランスで気分もワクワク。店内は黒を基調にしたシックな雰囲気。少し暗めの間接照明だが、スポットライトで大理石調の大きく重みのあるテーブル上は明るい。テーブルごとに半個室に仕切られ、とても落ち着く空間演出がなされている。2階は居間のようにくつろげる座敷の完全個室になっている。近辺はビジネス街という事もあり、接待にぴったりのお店だ。

コンセプトは「リーズナブルな価格で高級な肉の焼肉・しゃぶしゃぶ・すき焼きが味わえる」。この空間で極上の美味しいステーキがお値打価格で頂く事ができるとはちょっと得した気分になれる。そして『セルフステーキARITA』では乳酸菌を飼料に混ぜて肥育した極上の和牛の肉を使っているという!?



立売堀店店内

プロテサン和牛という新たな食文化を創造

「グループ企業のニチニチ製薬で作る乳酸菌のFK-23菌、商品名『プロテサン』。赤ちゃんは生まれて10日間は免疫力が強く風邪もひかないと言われる。その赤ちゃんの体内の乳酸菌から、生菌の3倍もの免疫活性力を持ち、熱や胃酸に強く腸内まで辿り着く乳酸菌の開発に成功。「健康に育つ牛だからこそ美味しくカラダにも優しい」その思いで、約20年前から腸内環境を整える乳酸菌『プロテサン』を飼料に混ぜて牛に与え、飼育テストを重ねてきた。

そして『プロテサン』を食べて育った牛の脂は不飽和脂肪酸が多くなり、融点が低くなってサッパリとして口当たりの良い上質な肉質になるという最大の特徴を持つ『プロテサン和牛』の飼育に成功。乳酸菌による整腸作用により、色艶がきれいで臭みが全くなく、上品な脂の甘みがある最高級の美味しいホルモンも生まれた。

さらに肉を焼く鉄板にもこだわる。厚みのある鉄板でお肉を焼くと、牛肉本来の旨味や風味、肉汁を逃がすことなく美味しく焼く事ができる。研究を重ね、たどり着いたのは厚さ9mm特注鉄板で焼くステーキ。テーブルに備えつけられた鉄板で厚みのある牛肉を自分で好みの火加減で焼く。だから『セルフステーキARITA』。

「肉質には自信があるので、味付けは塩胡椒のみで食べて頂きます。」

グループ企業で全てが揃う強み!!

三重県伊賀市のニチニチ製薬株式会社では乳酸菌・有用微生物の研究開発及び、健康食品の製造、医薬品の販売をしている。牛の飼料に乳酸菌『プロテサン』を混ぜて肥育するのは大変コストが掛かる事だが、グループ企業で生産してコストを抑えられるのが強み。

そして『セルフステーキARITA』他に青森・栃木・岐阜・滋賀・和歌山・

三重・兵庫で経営するゴルフ場のクラブハウスと、青森・岐阜で運営するリゾートホテルでも『プロテサン和牛』を提供している。お腹の中から元気で健康な牛を契約牧場で飼育して買い付け、青森のホテルでセントラルキッチン方式による一括生産をする。ハンバーグ、ソーセージ、メンチカツ、ビーフシチュー、カレーを作り、新鮮な状態で各店舗、ゴルフ場、ホテルに届け、贈答品としての販売やオンラインショッピングによる販売も展開している。

セントラルキッチン方式はゴルフ場を併設するホテルの冬季閑散期の問題にも対処している。

次は『プロテサン和牛』にぴったりのワイン。青森県むつ市下北半島で減農薬によるぶどうを栽培してワインを製造している。元々本州最北端ではぶどうが育ち難いと言われた土地柄。しかし下北半島はロマネコンティエを作っているフランスのブルゴーニュ地方と同じ緯度。ここでも研究を重ね、厳しい自然の中で美味しいぶどうの栽培に成功! 難しい事に挑戦する社風のようなのである。

青森県特別栽培農産物認証ぶどう100%で醸造したサンマモルワイナリーの『下北ワイン』は青森県の各所で地産地消として売られて好評を得ている。勿論『セルフステーキARITA』や運営するホテルとゴルフ場でも提供されている。ゴルフ場では『下北ワイン』を『プロテサン和牛セット』と共にコンペ商品や贈答品としても販売している。

何というグループ企業相互の関係の強さ。企画力の強さでもある。『セルフステーキARITA』の将来の目標は全国100店舗展開! 今年中に『プロテサン和牛』を提供する洋食屋さんの出店。ゆくゆくは青森の牧場で牛を育てる。きっと近い将来実現される事だろう!

元気!! こうせいビジネスタウンの皆様へ『セルフステーキARITA』より、下記お店で使えるお得なクーポンをご提供。青森ロイヤルホテルメイド特製アップルパイをデザートとしてプレゼントいたします。クーポンページをプリントアウトしてご持参ください。

お得なクーポン! デザートとして青森ロイヤルホテルメイド特製アップルパイをプレゼント!

●立売堀店: 大阪市西区立売堀3-6-17 デイリー社立売堀ビル1F
TEL: 06-4391-1129

●豊中駅前店: 大阪府豊中市玉井町1-2-1 豊中駅前ビル5F
TEL: 06-6855-1177



豊中駅前店店頭

豊中駅前店店内

株式会社デイリー社

代表取締役 北村 守

〒550-0012
大阪府大阪市西区立売堀3丁目6番17号デイリー社立売堀ビル
TEL: 06(6533) 3345代表
FAX: 06(6533) 2712
http://www.d-arita.com
http://www.dailysha.com

【事業概要】レジャー事業・ゴルフ事業・経営コンサル事業・アウトソーシング事業・人材開発事業・保険代理店事業・レストラン事業