

読者が選ぶ!

行ったら食べとけ

コース
めし

構成・小森かおる 写真・吉川一彦

ジューシーな肉に舌鼓!
おこげまで完食すれば満足至極!

愛鷹山の裾野に展開する沼津国際C.C。その愛鷹山周辺で育った「愛鷹牛」を使った「石焼ビビンバ」が「うまい」と話題だ。

愛鷹牛は静岡県沼津市のブランド牛。キメの細かいサシ(霜降り)があつて柔らかい肉質。クセがなく、豊かなコクのある風味が特徴だ。このステーキ用ロース肉をミディアムレアに焼き、しょうゆやおろしニンニクなどを混ぜた特製のたれを絡ませる。熱々の器に、ご飯、キムチ、なます、ゼンマイ、小松菜、温泉卵と一緒にこの肉が盛りられ、パチパチと軽快な音を立てながら運ばれてくる。

おこげの香ばしい香りに誘惑されながら肉、野菜、ご飯、コチュジャンをよくかき混ぜて、フーフーしながらまず肉から食してみる。「柔らかく、かむとジュワツ」と肉汁があふれ出してくる。底にこびりついたおこげはゴリゴリとはがして食べる!これがまた格別!後半もパワー全開でいけそうだ。

愛鷹牛石焼ビビンバ 1500円

(中華スープつき)

DATA

沼津国際カントリークラブ

- ◆ 静岡県沼津市足高字尾ノ上441-334 ◆ ☎055-923-3222
- ◆ 東名高速沼津インターから約5キロ ◆ 27ホール 9973ヤード パー108
- ◆ プレーフィ(セルフ):平日7090円、土日祝1万2090円

※月によって料金が異なりますので、コースにお問い合わせください。

※当コーナーでは、読者の皆さまからの情報を募集しています。あなたが行って、「これはおいしい!」と感じた料理を教えてください。採用された方の中から抽選で、パーゴルフオリジナルグッズをプレゼントします。応募は、①、住所、氏名、年齢、②、コース名、料理名、その料理の感想を明記のうえ、③141-8510 東京都品川区西五反田2-11-8 (株)パーゴルフ・プラス 週刊パーゴルフ「コースめし」係まで。FAX 03-6431-1691 メール info-pargolf@gakken.co.jp