

にEQ PLAZAの各ダイニングで、日本人ミシュラン・シェフ監修による10月31日までの限定メニューをお楽しみいただけます。

土佐赤牛とは、水質の良い高知の広大な丘陵で放牧により育成され、その数年間400頭、全和牛の0.1%しか生産されないスーパープレミアム牛。褐毛の和種で、黒毛和牛と比較して赤身とサシのバランスが良く、旨味と甘み、確かな食感、爽やかでヘルシーな和牛として、日本国内で現在確かな人気を獲得しています。

県による徹底管理の下で生産・出荷されるこの貴重な土佐赤牛。例年ほぼすべて国内で消費されるどころ、EQと勘八は、マレーシアで初めて紹介するのみならず、世界で初めての一頭買いに成功。和牛ブームのマレーシアに、新風を吹き込みます。何を隠そうこの快挙の背景には、日本の最高の品を当地に紹介するFAN JAPANの五木田さんの尽力がありました。「新型コロナウイルスによるパンデミックを受け、輸入のタイミングを掴むことが非常に難しく、実は先に一度すでに直輸していたところ、突然のMCO発表により、みなさまにご案内できないという事態に見舞われました。2度目の今回、ようやくご紹介するに至ります」と、ほっと肩をなでおろす五木田さん。



本イベントの立役者 五木田さん

ところで、この垂涎の赤牛料理を監修するのは、土佐赤牛を知り尽くす2人の日本人シェフ、岩尾氏と出水氏。「これまでマレーシアでは、本来は食すことので

きる多くの部位が処分されていたことがわかりました。日本には、命あるものに対する礼儀として、無駄なく食すことをモットーとする文化があります。今回、どのように調理すれば、食材を余すことなく生かすことができるか、新鮮で繊細な旨味をどのように生かすかをこちらのシェフに伝授しながら、みなさまに赤牛料理をご紹介したいと思います」と、両シェフ。

とりわけお勧めは、EQ PLAZAのアワード受賞レストランSabayonの赤牛特別限定コースと、勘八(EQ内)の赤



土佐赤牛メニューお監修する(左から)出水シェフと岩尾シェフ

牛おまかせコース。融点の低い赤牛のサシの特徴を十分に生かした料理はいずれも、牛肉特有の香りをまったく感じさせず、メニューごとに異なる食感、味わいを楽しませる、考え抜かれた驚きのコースです。

マレーシア初の土佐赤牛を、誰よりも早く堪能するチャンス!ぜひこの機会に足をお運びください。

土佐赤牛は上記2店の他、勘八各店(パビリオン、Plaza33)、EQ PLAZA内各店(Blue、Etoile Bistro、Nipah、各宴会会場)でご賞味いただくことができます。

以下の連絡先に予めご予約の上、お越しください。

- EQ ✉ dineateqkl@kul.equatorial.com
☎ 012-278-9239
- 勘八 ✉ kampachi@equatorial.com
☎ 012-228-0885



土佐赤牛の旨味を存分に楽しめる巻き寿司



ミシュラン店の味と技術を再現した串カツ
(出水シェフはミシュランシェフ)



赤牛の旨味を引き出すため
火の通し具合を最小限に抑えた絶品ソーセージ



焼きしゃぶしゃぶ



土佐赤牛を
贅沢にもハンバーガーに



当地ならではの
赤牛をパオにアレンジ



土佐赤牛とエノキのロール

