



【牡丹】 イノシシ肉

ぼたん
大皿に盛りつけたとき、
白い脂身と
赤身の肉の姿が、
大輪の牡丹のように
見えることから
ついた呼び名。
ビタミンB1や
コラーゲンに富み、
美容効果も
高いそうです。



【柏】 鶏肉

かしわ
関西では今でも
よく使われる名前ですが、
もとは鶏肉そのものを
指す言葉ではなく、
茶褐色の鶏を
こう呼んでいました。
羽を開いたとき、
柏の葉のような色であったことが
由来とされています。



【冬牡丹】 牛肉

ふゆぼたん
名前の由来は
定かではないものの、
「冷え性で、
廿日(はつか)ほど食ふ
冬牡丹」という
川柳があるほど、
栄養価は折り紙つき。
彦根藩だけが唯一、
幕府から許可を受け、
代々将軍家に
「養生肉」として
献上していました。

苦肉の、花言葉。

【桜】 馬肉

さくら
切ったばかりの肉が
桜色だからとか、
脂がのり始めるのが
桜の季節だから
などの言われも。
牛肉などに比べ栄養価が高く、
低脂肪で体にやさしい
動物性たんぱく源として
古くから
重宝されてきました。



【紅葉】 鹿肉

もみじ
「奥山にもみじ踏みわけ
鳴く鹿の声聞く時ぞ
秋はかなしき」と
という和歌に由来
するそうですが、
花札「鹿に紅葉」
からの連想という説も。
鹿肉は鉄分を
多く含み、紅葉よりも
さらに濃い赤色を
しています。



【柳川】 どじょう

やながわ
お肉に負けないくらいに
精がつくと、
江戸の庶民からも
愛されていました。
どじょうを鍋に並べた様子が
柳の葉のようだから
という説や、
柳川産の土鍋を
使っていたから、など
由来は諸説あるそうです。



禁じられても、お肉が食べたい。江戸時代から咲き誇る、粹な食文化です。

風流なあだ名は、お肉を食べることを禁じられていた江戸時代の名残り。

お肉の滋味深い味わいをこよなく愛していた庶民たちが、幕府に隠れてこっそり味わうために編み出した、苦肉の策でした。

いつの時代も、お肉は元気の源。味の素KKはこれからも、日本の豊かな食文化を応援していきます。

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®

