

ヘルスコンシャスで流行に敏感なニュー Yorker なら、「Grass Fed」の表記に気づいた人もいるのでは。グラス・フェドは、牧草だけを食べて育った牛を指す。牛が本来食べるものを食べているので、安心というわけ。今話題のグラス・フェドアイテムを紹介します。

肉そのものを味わうなら、やっぱりステーキで！

ベンジャミンステーキハウス

「ニューヨークでトップのステーキハウスの1つ」としてザガットでも評価された同店では、アメリカの品質基準での最高ランク、USDA プライムのみを使用。ドライエイジングプロセスという管理方法と、手製の保存箱によるオリジナルの保存方法によって、肉にとって最高の温度と湿度を保つ。最低28日間熟成したステーキの味は絶品。

52 E 41st St (Midtown East)

benjaminsteakhouse.com



肉を食べるだけじゃない！ 乳製品でもこんなにグラス・フェド



HERBAL JACK

／ 5 Spoke Creamery

全てのチーズに牧草牛の生乳を使用。ニューヨークにある酪農農場で、古くから伝わる伝統的な製法によって丁寧に作られている。

GRASSMILK / Organic Valley

オーガニック牧草のみを食べる牛から搾乳された牛乳。低温殺菌し、均質化せず、自然とクリームが浮いてくるのが高品質の証。



100% GRASSFED YOGURT • WHOLE MILK ／ Stonyfield Organic

何も加えられていないのに自然と香り高く、濃厚な味わい。遺伝子組換えされているものは一切使用しないというのがこのブランドのこだわり。



ORGANIC BUTTER From Grass-Fed Cows ／ Tricking Springs Creamery

100%オーガニックのバター。ベータカロテンが多く含まれているために自然と美しい黄色をしている。着色料や防腐剤などは一切使用していない。



デイリーサンのグルメマップ
牧草牛 特集