

レモンステーキの魅力

皆さん、レモンステーキは知っていますか？レモンステーキとは注文を頼むと、「ジュー」という音とともに美味しそうな匂いがしてくる食べ物です。ところで皆さんレモンステーキと聞けば、レモンが乗っているステーキを思い浮かべるでしょう。少し違うんです、そんな佐世保の宝であるレモンステーキの魅力をもつ紹介します。

一つ目は、たぷりの肉汁です。レモンステーキが鉄板に乗って出て来た時に「ジュー」と鳴る音。それとともに、ステーキから肉汁が出て来ます。そして、店内中にも美味しそうな匂いがただよってきます。そして下の写真を見てください、鉄板に肉汁が乗ってぶくぶくとしていてとても美味しそうですね。

二つ目は、醤油ベースのソースです。焼き上がる直前にレモン風味の自家製醤油ベースソースをかけることで、レモンの匂い、玉子のりし、それとも醤油の香ばしい香りがただよってきます。そして、そんなソースを掛けることにより、美味しいステーキをより美味しく食べれるようになります。

三つ目は、歴史です。今から78年ほど前、長崎では長崎原爆がありました。その戦後まもなく佐世保にアメリカ軍基地が建てられました。その頃にアメリカで流行っていたのがアメリカンステーキです。そんなアメリカンステーキがアメリカ軍基地で流行っている中、ある洋食レストランを営んでいる兄弟たちが日本人の口にも合うように工夫していた結果レモンステーキが生まれました。

このようにレモンステーキは、いろいろな歴史をたどり、工夫を重ね、専用のソースまで作られたのです。そんなレモンステーキは今までずっと大切に繋がれていきます。そしてこれからますます繋がれていくでしょう。そんなレモンステーキは佐世保の宝なのです。佐世保にはレモンステーキ以外にも名物があります。が、レモンステーキは他に負けないくらいに美味しいのです。ぜひみなさん、レモンステーキを佐世保で食べてみてください。

