

# oxon original meat pie



### ミートパイ物語

パイ料理は古代ローマ人の発案とされています。肉を焼く時には小麦粉の生地で包み、焼き過ぎを防いだり、うま味を逃さない工夫をし、焼き上がると、この肉の周りの包みを剥がし、中の肉だけを食べていました。次第に、小麦粉に油やラードを加えて、扱いやすい生地に変えていき、型を使って

焼くようになりパイ生地の部分も食べるようになりました。

パイ料理はイギリスの典型的な料理とされています。イングランドの征服王3代目のヘンリー1世(1100-1135)は「ランプレー」=ウナギ類が大好物でした。当時、王室の人たちはクリスマスにはグロスター地方で過ごしていましたので、地元の人々はクリスマスには王達にランプレーのパイを作り献上しました。王がクリスマスをグロスターで過ごす習慣がなくなっても、王にこのパイを届ける習慣はヴィクトリア女王時代まで続き、1977年のエリサベス女王2世の即位25周年記念日に、このランブレーパイが贈られたそうです。ヘンリー3世の大好物はアーモンドとりんご酒で味付けしたサケの入ったパイとか。

フランスではパイを pate と綴ります。I7世紀、ロレーヌ生まれの画家クロード・ロランが菓子職人として働いていた学生の頃、小麦粉とパターを層状に練り混ぜる折り込みパイ生地のフィユタージュを発案しました。フィユ feuilleとは木の葉の意味で焼き上げると薄い層が何枚にも重なり、現在のサクサクとしたパイが生まれました。

#### 主な原材料:

#### 牛 肉

厳選した黒毛和牛を当店でミンチ大に切っています、こだわりの牛肉です。

#### りんご

堆肥と有機肥料で育て減農薬のために紅玉りんごに一個一個袋をかけ栽培する北海道山川農園。

#### 玉葱

北海道空知郡中富良野町相内農園 が丹精込められて作られている自 然農法JAS認定の有機玉葱。

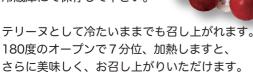
# oxon original meat pie

大鍋で2日間、野菜と肉を煮つめた 特製デミグラソースに、玉葱・干ぶどう・ アーモンド・栗・豆等を入れたミートパイです。

同箱内のりんごジャムをミートパイに

かけて、お召し上がり下さいませ。

お届け致しました本日中に、 お召し上がりのない時は 冷蔵庫にて保存して下さい。



### 特別ご案内

りんごと栗の収穫期になりますと、オクソンの厨房では 感謝の気持ちを込め、開店50年以来ミートパイ作りに励んでおります。 ご要望により10年前からミートパイの販売を始めました。 この商品はご予約制で、オードブルやデザートなどの贈物に最適です。

ご予約期間: 10月15日~11月15日(お渡し日の最終日は12月6日です)ご料金: 7,560円(税込)【18cm大】

2025年 10月吉日 店主・山口

お問合せ

しゃぶしゃぶ 久 壷 庵 四 06-6211-3220 ステーキ オ ク ソ ン 四 06-6211-9898

ご予約専用FAX 06-6211-8688 ホームページ http://www.oxon.jp

〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋2-3-9