

お召し上がり前に
ご確認ください

商品到着後は速やかに開封し、化粧箱より取り出して保存袋に入れ、冷凍保存(-18℃以下)してください。賞味期限以内にお召し上がりください。商品を解凍される場合はお皿に移しラップをかけ、冷蔵庫内で解凍しますと牛肉の風味を逃さずお召し上がりいただけます。一度解凍した商品の再冷凍は品質に問題が生じる場合がございますので控えください。解凍後はお早めにお召し上がりください。

冷凍商品や赤身肉(モモ・カタ・ヒレ等)は、**お肉の重なりあった部分や食品フィルムが触れた部分に退色**が見られることもありますが、品質には影響しませんので安心してお召し上がりください。

ステーキ



- ① 焼く直前に塩・コショウをふりかける。
- ② 加熱したフライパンに牛脂を溶かし、強火で牛肉の片面を焼き、焦げ目が付く程度に焼き上げます。
- ③ お肉を裏返し、お好みの焼加減でお召し上がりください。

焼肉



- ① 焼く直前に塩・コショウしホットプレートやフライパンで強火で両面を焼く。(赤身肉は焼きすぎますと硬くなりますのでご注意ください)
- ② お好みでしょうゆ・わさび・んにく等、最低限の調味でお召し上がりください。

すき焼き



- ① すき焼き用の鍋を熱し、牛脂を溶かす。
- ② お好みの大きさにカットした牛肉を入れ、砂糖・しょうゆ・酒(すき焼きのタレ等)を加えさっと焼く。
- ③ お好みの材料(焼豆腐・春菊・椎茸・ねぎ・えのき・しらたき等)を入れて煮る。
- ④ 溶き卵につけてお召し上がりください。

しゃぶしゃぶ



- ① 鍋に昆布だし汁を入れ沸騰させる。
- ② お好みの材料(豆腐・椎茸・ねぎ・えのき・白菜等)を入れて煮る。
- ③ 牛肉を広げてサッと湯に入れ、湯の中で8の字を書くようにお肉を泳がせます。
- ④ お肉にうっすらと赤身がある程度で湯から上げ、ごまだれ・ポン酢等で召し上がりください。

ローストビーフ



※作り方は500g目安です。量目によって調理時間を加減してください。

- ① 牛肉は冷蔵庫から室温に戻し、塩・コショウをすり込む。
- ② フライパンにオリーブオイルをいれ牛肉全体に焼き目をつける。
- ③ ②の牛肉をラップで二重に包み、ジッパー付袋に入れ空気を抜きゴムでしっかりと止める。
- ④ 大きめの鍋にお湯を沸騰させ③の牛肉を入れる。強火で3分間煮た後火を止め15分~20分放置。(浮かんでこないようお皿等で重石をする)
- ⑤ ④のお肉を取り出し冷ます。
袋・ラップをとり薄くスライスしお好みのソースでお召し上がりください。

弊社商品(国産牛)には『個体識別番号(10桁)』を明示しております。もしその牛肉の生産履歴をご確認されたい場合はホームページより検索が可能です。



高橋畜産食肉株式会社 蔵王高原ミートファクトリー

生産販売課 〒990-2211 山形県山形市大字十文字1639番地
TEL 023-664-1729 FAX 023-664-1629

<https://www.takahashi-chikusan.co.jp>