

高橋畜産の冷凍肉は



<プロトン凍結>でおいしさ保存

細胞を破壊することなく生肉を冷凍する<プロトン凍結>は、氷結晶による肉の細胞破壊を抑え、解凍時に出る大量のドリップを防ぎます。高橋畜産は冷凍製品に<プロトン凍結>を採用。だから、本来の美味しさでお召し上がり頂くことができるのです。

真空商品の解凍方法

解凍の際は必ず真空袋を開封してください。

- ※牛肉の特性上、退色(黒ずみ)が見られることもありますが品質には問題はございません。
- ※真空袋のまま解凍しますとお肉が灰褐色になってしまうことがございます、お召し上がりいただくには何の問題もございません。

