

牛肉・アイテムごとのキャプション

| 牛肉・アイテム | キャプション | 調理方法など |
|-----------|---|---|
| ヘレステーキ | 一頭から6キロくらいしかとれない貴重な部位です。 | シンプルなステーキが一番。強火で焼いてレアで食べるのが消化もいい。 |
| ローズステーキ | ステーキの王様サーロインを主に使っています。霜降りが適度に入り肉質が柔らかく、風味も最高です。 | ステーキは肉汁のうま味を外に逃がさないように、まず強火で両面を焼き固めることがポイントです。 |
| ローズアミ焼 | リップロースかサーロインを使っています。厚さ5ミリなので、さっとあぶるだけで召し上がれます。 | 味噌に生姜や砂糖などを混ぜた味噌床につけ込んでから、手早く焼く味噌焼きも風味豊かです。 |
| ローズシャブシャブ | クラシタロースかリップロースを使います。霜降りの入った柔らかい部位を1ミリの極薄切りにしています。 | 1枚ずつそとはがして、文字通り舌にとろける食感を楽しんで下さい。 |
| ローズスライス | クラシタロースで作ります。霜降りが適度に入り、味の濃い部分ですので、すき焼き用として最高です。 | すき焼きの他、炒めもの、牛丼などでも、甘みが生かれます。 |
| 上焼肉 | 各部位から霜降りの入った部分を選んで作っています。焼きすぎないように柔らかくお召し上がり下さい。 | 網で焼いて適当に脂を落とし、ポン酢をつければあっさりいただけます。一口カツでも美味しいです。 |
| 焼肉セット | 焼肉に適した風味のあるいろいろな部位（赤身やバラなど）を、5ミリ厚でカットしています。 | 焼きすぎて固くならないように特に注意して下さい。一口カツにしても美味しい。 |
| モモミニステーキ | モモの中でも柔らかい部位を選んで、一口サイズにカットしています。 | 焼きすぎて固くならないように特に注意して下さい。一口カツにしても美味しい。 |
| モモブロック | たたき使いやすいように、繊維に沿って長方形にカットしています。脂肪がほとんどありません。 | 表面をさっと焼いてすぐ冷やせば、柔らかく召し上がれます。牛刺しにも使えます。 |
| モモシャブシャブ | モモ肉を厚さ1ミリに極薄切りにしています。破れやすいのでそとはがして下さい。 | ポン酢、ゴマ味噌などでどうぞ。火を通し過ぎないように。巻物には向きません。 |
| スライスセット | ウデ、マエバラを中心にいろいろな部位が入っています。2ミリ厚で脂はそんなに多くありません。 | すき焼き以外にも、炒め物、巻物、カレー、シチューなど、オールラウンダーです。 |
| バラスライス | 肉じゃが、野菜炒め、肉うどん、牛丼などいろいろな料理に使えます。脂の甘みを生かして下さい。 | バラ肉のくどさを抑えるために、大根おろしや生姜などを使って、コクのある旨みをどうぞ。 |
| 角切り | スネ、ネック、バラなどを使います。3センチ角でカットしています。煮込めば旨みが出てきます。 | カレー、シチューなど煮物にどうぞ。繊維がほぐれるくらいまで煮込んだ肉もそれなりに美味しい。 |
| ミンチ | ミンチのみアルプス牛と伊勢牛が混じっています。スネ肉、ネック、加工時の端切肉などが原料です。 | ミートローフ、ミートソース、ミートボール、ハンバーグ、そぼろなど料理のバラエティーを豊かにしてくれる素材です。 |

まあの 作成