

京のお肉処弘の簡単レシピ

おうちで簡単！弘の石焼風ビビンバ



弘ユッケと温玉を添えて
どんぶりでもGOOD!!



元気と健康を
チャージ！

材料

(2人前)

- ・牛肉こま切れ…200g
- ・弘特製ナムル…2パック(約200g)
- ・玉ねぎ…1/4個
- ・ご飯…360g
- ・弘特製焼肉のたれ(辛口)…60cc
- ・弘特製にんにく塩(非売品)…少々
- ・サラダ油…少々

作り方

- ① 温めたフライパンにサラダ油をひいて牛肉こま切れを炒めます。
- ② 8割ほど火が通ったら、スライスした玉ねぎを入れて炒め、弘特製焼肉のたれ(辛口)を掛けて、よく絡めながら炒め仕上げます。
- ③ 白ご飯に弘特製にんにく塩を混ぜてからホットプレートに敷き詰め、その上に弘特製ナムルと②を並べ、焼きながらお召し上がりください。

家族や気の合う仲間たちと囲みながら、
ホットプレートで石焼風ビビンバをどうぞ!





史上最強の 一頭買い

その
1

信頼できる生産者の牛を選んでいきます

当社では、京都食肉市場で競り落とした牛を一頭まるごと購入し、弘グループで使い切っております。

京都食肉市場には、全国各地から良い牛が集まります。私は、銘柄・産地ブランドにこだわらず、自分の目で見えて納得した牛しか選びません。

また、実際に牧場に訪れ、生産者の人となりや牛の育て方、育つ環境や飼料などを確認した上で、信頼できる生産者が肥育された牛のみを購入します。私たちは、お客様に安心・安全、新鮮で美味しいお肉をお召し上がり頂けるよう、日頃から生産者との信頼関係作りを大切にしています。

その
2

豊富なラインナップで、希少部位も取り扱いあり!



「一頭買い」をしているので、カイノミやミスジなど手に入りにくい希少部位を取り扱うこともでき、豊富な種類の商品を取り扱うことが可能です。また、独自のカット技術で、一番美味しく感じるお肉の切り方を追求し、牛肉の美味しさを最大限に引き出しています。

その
4

新鮮で美味しいお肉を

競り落とした牛は、中間流通業者を経ず直接納品されるので納期を短縮し、自社で鮮度をコントロールすることで、お客様に最高に美味しい状態でお召し上がり頂けます。



その
3

良い商品を適正な価格で販売

弘は、商品を適正な価格で販売することをモットーにしています。それを実現する為に、競り落とした牛は、中間業者を通さず直接納品されるため、コストを省き、新鮮で美味しい商品を、適正価格で提供することが可能なのです。



そうして誕生した「弘牛 (HIRO BEEF)」は、銘柄、産地、格ブランドに捉われることなく、弘が独自の基準で京都食肉市場の競りで目利きした和牛にのみにつけている称号です。