

赤身のお肉について

赤身のお肉は水分量が多いため
重なり合う部分が黒く変色することがございます。
新鮮なお肉ですので問題ございません。
安心してお召し上がりくださいませ。

また、調理の際は加熱し過ぎると身が締まり硬くなりやすいのでご注意ください。

