

自家製ローストビーフの お召し上がり方

～出来立てを味わいをお届けするため、ブロックでお送りしております～

切り方



まずは繊維の方向を確認します。
お肉の表面にある、シワのようなものが繊維です。

①切れのよい包丁を使用し、赤線のように繊維を断ち切るように2.5mm幅でカットします。

※繊維に沿ってカットすると食感が固くなります。

②大きく動かすと身が崩れるため、前後に力を加え小刻みに動かしましょう。

※切りづらい場合は、お肉を少し冷やします。

特製ソース

焼肉弘料理長が開発した、赤ワインベースの「大人の洋風ソース」。
とろみがあるため絡みやすく、お肉の旨みを引き立てます。

おすすめアレンジ

まずはそのまま。さらにサラダやどんぶり、お寿司などにアレンジしてお楽しみください！

保存方法

ラップやジップロックで密封し、冷蔵庫またはチルド室で保存してください。

