



「仙臺にく屋さん」がおすすめる

美味しい食べ方、調理のポイントをご紹介します。

保存の仕方

すぐにお召し上がりにならない場合はトレイから出してラップに包み、更にもうその上からアルミホイルで包みます。その後、フリーザーパックに入れ冷凍してください。
(出来る限り空気にふれない様にした方がより鮮度を保つことが出来ます)

解凍の仕方

アルミホイルを外し冷蔵庫内での自然解凍をおすすめします。
調理する 30 分位前に冷蔵庫から出して常温に戻してください。
(解凍後は冷蔵庫で 2~3 日、鮮度を保てますので再冷凍はおすすめ致しません)

【すき焼き】

- ① 鍋を温め牛脂を溶かす。
- ② 強めの中火にして、鍋に牛肉を広げて入れる。
- ③ 火が通ったら裏返し、全体の 8 割ほど焼けたら砂糖、醤油を入れてからめる。
※焦げ付かないように火加減に注意。
- ④ 肉を一旦取り出す。
- ⑤ 肉の旨みの出た鍋にネギ、白菜、しいたけなどお好みの野菜、焼き豆腐、しらたきなどを入れ、割り下を入れて暫く煮る。
- ⑥ 肉を戻し、春菊を加えてもう暫く煮る。
- ⑦ 溶き卵にくぐらせ、召し上がれ！

★当店のすき焼き用お肉は 1 枚を 2~3 等分して網や鉄板で軽く炙り、焼きしゃぶとしても美味しく召し上がれます。塩こしょう、ポン酢、柚子こしょうなど、お好みの味付けでどうぞ。

【ステーキ】

- ① キッチンペーパーで肉の余分な水分を拭き取る。
- ② 焼く直前に塩、こしょうを振る。
- ③ 厚手のフライパンを熱して牛脂を引く。
- ④ 強めの中火にしてフライパンに肉を置く。
- ⑤ 焼き色がついたら火を弱める。※あまり肉を動かさないようにする。
- ⑥ 肉の表面に赤い肉汁が浮いてきたら裏返すタイミング。返すのは一度だけにする。
- ⑦ お好みの焼き加減になるまで弱火と中火の間くらいの火力で焼く。
- ⑧ わさび、または大根おろしにポン酢やステーキソース等、お好みの召し上がり方でどうぞ！

【焼き肉】

- ① 片面を焼き、表面に肉汁が見え出したら返す。※あまり肉を動かさず、炙るように焼く。
- ② お好みの焼き色になるまで返して焼く。
- ③ お好きなつけだれでどうぞ！



仙臺にく屋さん HP