

池口精肉店 ORIGINAL

和牛コンビーフ

和牛赤身から余分な脂やすじを取り除き岩塩で10日間漬け込み熟成、半日間煮た後に手作業でほぐしています。

お肉を油脂で固めるタイプではなくゼラチンを使用しているの
で和牛のもつ美味しさをグッと
感じながらも、脂っこくなくあっ
さりと思えるコンビーフに
仕上がりました。



「おいしい食べ方」

そのままおいしくお召し上がり頂けます

冷凍されている場合は冷蔵庫で解凍後お召し上がりください

1. あつあつの白ご飯にのせて、まずはそのまま
2. わさびを少し添えて食べるのがオススメです！
- ∞. パスタやバゲットのトッピングにしても◎

色々なお料理に使ってみてください

※白い脂の塊のように見えるのは和牛のすじに含まれる成分や使用しているゼラチンのコラーゲン分ですので、あっさりと思えやすいです。