



US BEEF 牛肉一次加工品



煮込み素材の定番商品売上No.1シリーズ

素材そのものの味を活かし、とろける程柔らかく仕上げました。

解凍後、お好みのサイズにカットしてソースを馴染ませて頂くだけで、煮込み料理が簡単に出来上がります。



3510200

シチュー用ビーフ リブUS

商品特徴:良質なたんぱく質を始めビタミンB群や鉄、亜鉛、セレン、リンなどまんべんなく含むアメリカビーフ、和牛に比べ脂肪やカロリーが少ないのが特徴。栄養価の高い穀物飼料がもたらしたビタミンやミネラルも豊富に含まれる。

解凍

煮込み

グリル&ソテー

規格:1.5kg/パック

荷姿:3パック/ケース(定貫)×3ケース

原料:ブラックアンガス グレード:チョイス 部位:リブアイロール上部のかぶり



プラッター盛り付け例



アシェット盛り付け例



US BEEF STEW 牛肉煮込み



「しっかり食べ応えのある美味しいビーフシチュー」をコンセプトに商品化。

3302500

ビーフシチュー(ホテルユース)

商品特徴:生肉からのポーションカット(15/30)で焼き目を入れ低温で長時間煮込み、肉のうま味と赤ワインで深みを付けクリームでまとめ上げ、マイルドで奥深さが感じられる商品に仕上げました。

解凍

95℃/15分

規格:1kg/パック

荷姿:4パック/ケース(定貫)×3ケース

