

牛スジが簡単に美味しく調理できるようになりました…

平成 25 年 11 月号

月刊 ツキイチ通信

山一商事株式会社
ツキイチ食品営業部
〒509-3505
岐阜県高山市一之宮町170-1
TEL 0577-53-2277
FAX 0577-53-2272

透き通る牛スジ煮込み



牛スジの持つ旨みやコラーゲンが注目を浴びてからもう10年以上が経ちます。これだけ月日が経つと食材として定番化し女性ファンも増え、価格も上がる…など牛スジを取り巻く環境はずいぶんと変わりましたが、変わらない事が一つだけあります。脂身を除いて臭みを取り除いて柔らかくする手間です。こんなに透き通った牛スジ煮込みを作る為には、それなりの手間が必要になります。そんな手間を除いた牛スジがあったとしたら…嬉しいですね。今回はそんな牛スジの紹介です。

おでん用牛すじ

下茹で処理後余計な脂分を落とし柔らかくしたツキイチの「おでん用牛すじ」は、湯煎解凍後、袋の中の汁を切り、お好みの大きさにカットして頂くだけですぐに料理にお使い頂けます。「おでん」はもとより、「牛スジ煮込み」や「炊き込みご飯」「カレー」等にも、鍋に入れて 10~15 分ほど煮込むだけで、柔らかい牛スジと旨みが味わえる牛スジ料理がお楽しみ頂けます。

□ 250g 規格: 250g×30 (固形量200g)
賞味期限: 1年 (冷凍)

牛すじの下処理時間と
煮込み時間を大幅短縮
で広がるレシピ!

牛すじ煮込み
仕込みの手間なく、キラキラ透き
通った煮汁が自慢です! 味噌味に
すればどて煮も簡単。



牛すじカレー
トロトロの牛すじが嬉しいカレー
がすぐできます。女性に人気の牛
すじカレー!



炊き込みご飯
牛すじの旨みがギュッと詰まった
炊き込みご飯。プルプルの牛すじ
でいつもとは一味違うご飯に!



こんにちは。女子グルメ部、部
長です。先日、私のお気に入りのSTAUB
という鍋で、STAUBのレシピ本にのって
てずっと作りたかった「白だしおでん」を作しま
した! だしの味もばっちり、とて
もおいしくできたのですが、ダンナ
さんに、「おいしかった?」って聞い
たら、「おいしかった! 牛すじが!」
って言われました。牛すじは入れた
だけなんですけどもー!! (泣)
しっかりだしを取ったり、大
根をじっくりコトコトしたりのわたしの努
力は!? って話です(笑)



牛すじ情報は
「山幸生活」と「女子グルメ部」
をチェック!

■ 山一商事株式会社のホームページ
<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索