

食べたい!やっぱりムリ?「レバ刺し」食べたい衝動に新たな一手!

# ツキイチ通信

規制されるほどに食べたくなる!  
生のような低温調理牛レバー新登場!

8  
2018



やっぱり食べたい!生レバー!低温調理で安心・安全に、あのレバ刺しの味が戻ってきた!



## 低温調理の魔法

～やっぱり食べたい生レバー～



最近巷でよく聞く「低温調理」。ヤマイチの2018年春の展示会でも取り上げ、多くのお客様よりご好評いただきました。これは味の面、手間軽減による人材不足解消の面、安全性の面を含め、実に多くの事を解決してくれる調理法です。特に肉の低温調理に関しては、高温加熱によるたんぱく質（アクチン）変性を避けることで、ジューシーで柔らかく調理できる上に、身体に良い良質なたんぱく質を沢山摂取できるという、まさにプラス要素いっぱいでもあります。▶この低温調理はフランスが発祥と言われ、元々は今私達が知っている真空による低温調理ではなく、100～140℃の低温で肉の断面のみを焼くことによって反対の面を休ませることでジュ（肉汁）を蒸発させることなくジューシーさを保ち、焼き目の香ばしさを加えるといったものでした。このような原始的な方法であったものが、今ではたんぱく質変性も含めて科学的に解明されて、家庭でもできる調理法として定着しつつあります。▶そんな低温調理で注目される事といえば、「今では法的にはほとんど生で食することが出来なくなってしまう食肉を、まるで生肉のように味わえないか?」ということです。生で食べたい食肉の代表といえば生レバー。「生で食べてはダメですよ!」と言われる程に、余計に食べたくなるのが人の性であります。▶というわけで、ヤマイチで作ってみたのが「低温調理牛レバー」と「低温調理鴨ロース」です。共に完全な生ではありませんが生に近い食感と、むしろ生よりも美味しさを際立っている部分もあります。特に「低温調理牛レバー」のねっとりした濃厚さは秀逸で、とにかく甘い。肉の甘味がジワッとでてくる感じがたまりません。鴨ロースも味付けはしておらず、そのまま低温調理をしていますので、ここから先は料理人の腕の見せ所です。皮目をカリッと焼くと味わいがグッと深くなります。▶安全に関しては、製造毎に細菌検査を行い最大限の注意を払っておりますので、店舗での一つのウリとしてお使いいただき、お客様に喜んでいただけたら幸いです。また、真空解放後の調理に関しては、引き続き衛生面には最大限の注意を払ってあたっていただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

- ①真空低温調理後の牛レバー。ほんのり淡い色合いですが、濃厚なねっとり感やレバーの甘みは生にも勝る勢いです!
- ②低温調理牛レバーのレバ刺し。塩と胡麻油で食べると、あの懐かしい味わいが戻ってきます!



- ③低温調理鴨ロースで作った、鴨のオレンジソース
- ④蕎麦つゆで鴨ロースをさつとしゃぶしゃぶにするのも美味。



## ツキイチの真空低温調理シリーズ!

### 【低温調理牛レバー】

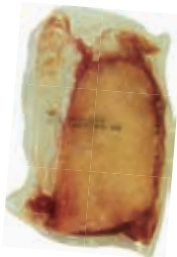


使い切り便利な  
100g前後パック

規格:不定貴  
(約100g前後)×30入

レバ刺しのレバーは多くは「牛のレバーの刺身」のことを指します。レバーは牛の肝臓に当たる部分で牛の内臓のなかでもイチバン大きい部位。重量は5～7kg。栄養としてはたんぱく質やビタミンA・B1・B2、鉄分が豊富で栄養価がダントツに高いお肉なのです。この牛レバーは低温調理で良質のたんぱく質の変性なく、安心して食べられます。

### 【低温調理鴨ロース】



規格:不定貴  
(約260～280g前後)×30入

鴨ロースが低温調理によってその風味を保ちながら柔らかく仕上がっています。オレンジやパルサミコで洋風にするのも良いですが、蕎麦つゆでさつとしゃぶしゃぶにするのも美味。蕎麦屋さんのおつまみにも良いと思います。皮目に包丁を入れて、フライパンでさつと焼き目を入れることで、香ばしさが加わり、より美味しくなります。鴨南蛮にも最適です!

**山一商事株式会社 営業部**  
〒506-0002 岐阜県高山市間屋町30番地88  
**0577-33-0111 (代表)**  
**0577-57-8132 (特販部)**

<http://www.yama-1.com> 山一商事株式会社

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▶

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから  
閲覧・ダウンロードできます!

検索



編集・DTP  
企画部

