

牛タンの握り、ウマいです！

ツキ布子通信

牛タンは低温調理で真のウマさを発揮する！
ジューシーなタン元で牛タン握り

12
2018

「低温調理」牛タン、12月中旬新発売！

塩でも、ニンニク醤油でも、柔らかく美味しい！タン元のジューシーな柔らかさを味わえます！



①低温調理牛タンの厚切り:タン中を厚切りにして提供。ワインに合います。バーナーで表面を炙るとより美味しくなります。



②低温調理牛タンの握り:タン元に隠し庖丁を入れると見た目ぐっと引き立ちます。塩とレモンがオススメ。白ワインにも合います。



③低温調理牛タンの刺し身:スライスしたタン中を、ごま油、塩、レモンで味わいます。にんにく醤油もオススメ。柔らかさと食感が楽しめます。

驚くウマさ！低温調理牛タン ～牛タンの真のウマさを体感する～



焼肉に行くと半数以上の方が注文すると言われる「牛タン」。漢音の「ギョウ」に英語で舌を意味する[tongue]に由来する「タン」から構成される合成語なんだそう…

この「牛タン」を食べるようになったのは、なんと旧石器時代からといえます。当時の食べ方は相当ワイルドだったのでしょね。「ギヤートルズ」をイメージすると、それはそれで現代でも十分インスタ映えていると思います。

部位の特徴としては、同じ部位の中でも先端部から根部にかけて「タン先、タン中、タン元」とそれぞれ肉質が異なること。栄養素的には、実はカロリーはサーロインと殆ど変わりませんが、脂質をエネルギーに変える栄養素ビタミンB2とパントテン酸の量がサーロインに対して2.5倍！同じカロリーを摂っても脂質をエネルギーに変える栄養素も沢山摂取できるために、他のお肉に比べてヘルシーです。その他糖質をエネルギーに変える栄養素ビタミンB1も2.5倍、ビタミンB12に至っては10倍とビタミンB群が豊富です。更には栄養ドリンクでもおなじみのタウリンも豊富とできていますから、肝機能強化や運動による血圧上昇のコントロール、インスリンの分泌促進による糖尿病予防など、カラダにうれしい効果にあふれています。

今求められる高付加価値のモデル

調理技術や調理器具の進化及び調理工程の科学的分析の裏付けなどにより、昔からあった古い食材に新しい価値が生まれていく。昨今、まさに「牛タン」は”古くて新しい食材”の筆頭であります。前述のような食材としてのヘルシーさや機能の啓蒙も相まって注目を集めている中、食べごたえのある「タン中～タン元」の厚切りなど今までの牛タンと別の魅せ方をすることによる消費者への新しい価値の提供がウケている食材として「高付加価値」のポイントがたぐさん詰まっています。

牛タンの真のウマさは「低温調理」にあり

そんな中で新たに牛タンを低温調理で柔らかくジューシーに楽しむという価値創造にチャレンジしたのが、今回新発売の【低温調理牛タン】。タン中、タン元をそれぞれ1/2ずつセットにした規格で、食感の違いを楽しんで頂きたいと思えます。手前味噌ではありますが、牛タンの真の美味しさを体感できる商品となっていますので、ぜひお試し下さいね。

ツキイチの「低温調理」牛タン 12月中旬発売予定!

低温調理牛タン タン中・タン元セット



タン中



タン元

食感の違いを楽しめるようにタン中1/2、タン元1/2をセットにした規格です。柔らかくジューシーなタン元は寿司ネタや厚切りの炙りに…、柔らかめですが牛タンの食感も楽しめるタン中は、スライスして刺し身や、厚めに切って仙台風の牛タン焼きにと幅広くお使いいただけます。和食から洋食まで、新たな価値を生む食材としてご活用下さい！（セット販売のみでバラ売りには対応しておりません。）

規格:不定貫×10セット入
タン元1/2カット(200g前後)
タン中1/2カット(200g前後)

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

