

もしお肉が余ったら おすすめアレンジレシピ

解凍したお肉が余ったら、実は「焼いた状態で保存する」のがベスト。
上質なお肉なので、再加熱しても柔らかい状態でおいしくいただけますよ。

※保存容器に入れて、冷蔵庫に保管してお早めにお召し上がりください。



上質な脂でコクが出る 神戸ビーフの中華スープ

材料

焼いた神戸ビーフ、中華スープ、長ねぎ、こしょう…各適宜

作り方

- 1.長ねぎは2cm程度の斜め切りにする。
- 2.中華だしとねぎのスープを作り、焼いた神戸ビーフを加えてさっと温めてできあがり。

※お好みでこしょうを振ってお召し上がりください

※焼肉のたれがついていても大丈夫です



しょうがが香る!牛肉だけで滋味深い 神戸ビーフの炊き込みごはん

材料(3～4人前)

焼いた神戸ビーフ…5枚くらい(100g目安)

しょうが…ひとかけ(10g目安)

米…2合分

★調味料(しょうゆ…大さじ2、みりん…大さじ2、酒…大さじ1、塩…ひとつまみ)

作り方

- 1.米をといで炊飯器の内釜に入れ、★の調味料と水(分量外)を加えて、2合の水加減より10ccほど少なめにする。
- 2.しょうがをせん切りに、神戸ビーフをさいの目状に切る。
- 3.2を1にのせ、さっと混ぜて通常モードで炊飯する。



おいしい楽しみ方

必ずご確認ください

- ・お召し上がり前日の夜に冷蔵庫に移してください。
- ・冷蔵庫で半日～1日を目安に解凍してください。

※急激な温度変化を伴う流水解凍は、お肉の旨みが逃げてしまう原因になるのでお控えください

ちょっとしたコツ でさらにおいしく

神戸ビーフ焼肉セット のおいしい楽しみ方

下準備のポイント

- 前日の夜からお肉を冷蔵庫に移して半日～1日を目安に解凍しておきます。
- 焼く30分～1時間前には冷蔵庫から取り出して常温にしておきます。
- テフロン製フライパンを使う場合は油なしで焼きます。

※鉄製の場合は、小さじ1を目安に油をひいてください。

Point 1

前日の夜に冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍

冷凍状態から冷蔵庫で半日～1日を目安に解凍してください。(急激な温度変化を伴う流水解凍は、お肉の旨みが逃げてしまう原因になるのでお控えください)



Point 2

常温に戻してから焼く

解凍済のお肉を焼く30分～1時間前には冷蔵庫から取り出しておきましょう。



Point 3

味付けは焼いた後に

焦げる原因になるのでタレ漬けや塩・こしょうなどの味付けは焼いた後にしましょう。



おいしい焼き方



1.フライパンを十分に加熱し、肉をのせる

フライパンを強めの中火にかけ、手をかざして熱を感じる程度までしっかり熱します。

【テフロン製の場合】油は使わず、牛肉自体の脂で焼きます。

【鉄製の場合】大きじ1程度の油を入れて焼きます。

2.片面の肉を焼く

動かさず、香ばしい香りがして焦げめがつくまで焼く。

(25～30秒を目安に)

3.肉の面を手早く返す

肉汁が表面の全体に浮いてきたら、手早く返す。このつやつとした、旨みの凝縮された肉汁がポイント。

4.もう片面をサッと焼く

同じく肉汁が表面の全体に浮いてきたら、できあがり。裏面の焼き時間はすぐなので、タイミングを逃さないよう注意。

(10～15秒前後を目安に)

5.皿に盛って実食！

お好みのたれにつけてどうぞ。噛みしめるほどにあふれる旨みをじっくりご堪能ください。