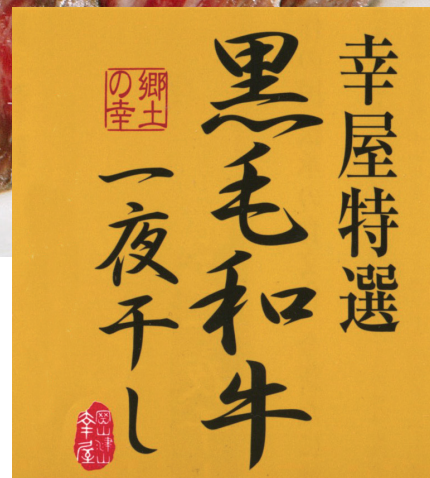




ギフト詰め合わせもございます。



ストレートな味わいを楽しむ 基本的な食べ方

食べやすく、スライスや一口大のサイコロ状に切り、フライパンで少なめの油とともに一面づつさっと炒めます。お好みで醤油やポン酢をかけて、またマスタードなどをつけてステーキ同様に、お召し上がりください。肉本来の持つ深い旨味とコク、おいしさがお楽しみいただけます。また、網の上で炙り焼いても、香ばしく風味豊かにお召し上がりいただけます。



愉しみ方いろいろ

黒毛和牛一夜干しの特製を活かしたオードブルや和・洋・中華料理など、各種アイデア料理に、また様々な料理の具材として、味わい豊かにご利用くださいませ。

【美味しいお召し上がり方】

私も幸屋精肉店が培ってきた加工技術と、新たな価値の創造、そしてこの土地を愛してやまぬ心を持つて創作した美作の国 郷土特産 逸品「幸屋特選黒毛和牛一夜干し」が皆様の食卓を囲む大切な時間の彩りとなれば幸いです。

材料となる肉は、精肉を知り尽くした本職の目で厳選した最も干し肉に適したきめ細かく適度な脂、そして深い旨味とコクのあるも肉使用しております。経験と知識、技術を活かし、丁寧に時間や風量を調節しながら冷風乾燥すること、レア状態の柔らかさを保ちつつ旨味を封じ込めたコク深く濃厚な味わいの「一夜干し」を実現しました。火であぶるだけ、また油でソテーするだけでお楽しみ頂けることはもちろん、その保存性、加工性の良さから調理に大変使いやすく、食材として便利にお使いいただけます。

ひとつひとつ手を掛け創作したのが、この「幸屋特選 黒毛和牛一夜干し」です。美作地域で、古くから産地ならではの食文化として伝承されてきた「干し肉」は、牛肉を天日に干し表面を乾燥させたものです。旨味が封じこめられた豊かな味わいとステーキのような食感、そしてその保存性の良さから、牛の産地であるこの地に古くから根付き、愛されてまいりました。この郷土伝承の食文化を、幸屋特選の黒毛和牛を使い、私も幸屋精肉店がメーカーと共同開発した特製の冷風乾燥機による加工技法で、最高の逸品に仕上げました。

お客様に永く愛されてきたその和牛の新たな魅力を伝えたいという想いをこめて、ひとつひとつ手を掛け創作したのが、この「幸屋特選 黒毛和牛一夜干し」です。美作地域で、古くから産地ならではの食文化として伝承されてきた「干し肉」は、牛肉を天日に干し表面を乾燥させたものです。旨味が封じこめられた豊かな味わいとステーキのような食感、そしてその保存性の良さから、牛の産地であるこの地に古くから根付き、愛されてまいりました。この郷土伝承の食文化を、幸屋特選の黒毛和牛を使い、私も幸屋精肉店がメーカーと共同開発した特製の冷風乾燥機による加工技法で、最高の逸品に仕上げました。

みまさか
美作の国伝承の食文化 今新たに継承の逸品



幸屋精肉店

TEL.0868-22-2673

FAX.0868-22-6776

〒708-0052 岡山県津山市田町12-8【定休日:火曜日】