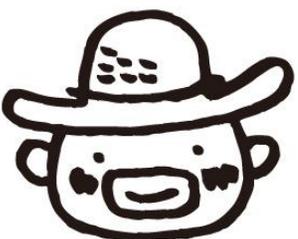


## お肉の頒布会 二〇一六年五月

### 容量

- ・土佐あかうし 肩ロース・焼肉用 約二五〇g
- ・土佐あかうし 肩ロース・スライス 約二五〇g



### 賞味期限（お届け日を基準として）

- ・冷蔵にてお届けの場合は、 三日
- ・冷凍にてお届けの場合は、 三〇日

### お届けした商品について

- ・土佐あかうし

土佐あかうしは、当社のある土佐れいほく地域を中心に飼育されている褐色の毛色をした牛で、出荷が年間約六〇〇頭と希少です。

土佐あかうしの美味しさは、なんととっても赤身のうまさ。干し草や野草をふんだんに与え、コクとうまみたっぷりの赤身を追求して改良を重ね作り上げた自慢の牛です。脂肪をバランスよく散らした赤身はジュシーできめ細かく適度な歯ごたえ。

焼肉で食べる際は、焼過ぎに注意して、シンプルに塩こしょうでいただくのがおすすめです。ごはんの上のせて生タマゴものせてスタミナ丼にしてもよし。

スライスは、ふーふーいいながらすき焼きをしてもよし。さっと火をいれて、サラダの上に盛り付ければ、スタミナ肉サラダ。マヨネーズかイタリアンドレッシングをかけてどうぞーポン酢で和風にしても、おいしいです。

ハヤシライスやしぐれ煮にするのも、おすすめですー新じゃがいも、新たまねぎなどと肉じゃがもおすすすめです。