



調理例 仔牛のトマトクリームシチュー

えっ! 約5分でOK?  
時短でグルメ



仔牛  
下煮

仔牛はフレンチ、イタリアンには欠かせないグルメ食材です。母牛の母乳だけで約2週間飼育したNZ産乳飲み仔牛のすね肉（シャンク）を塩だけを加えて時間をかけて煮込みました。すでに柔らかくなっていますので、解凍後約5分も煮込めば短時間でいろいろなメニューが出来上がります。シチュー、ポトフ、カレーなど洋風だけでなく、鍋、おでん、煮物など和食にもご利用いただけます。

商品名：仔牛下煮 原料NZ産仔牛すね肉、国内加工 冷凍品  
規格：1kgパック×8×2合 16kg/ケース ★在庫確認条件



↓ ポビーヴィール(乳飲み仔牛)シリーズは素材も手間いらず ↓

スモールフレンチラック

(仔牛骨付きロース) NZ産 冷凍品



クセがなく柔らかな骨付きロース肉。チェーンボーン除去済みなのでチョップにしやすい。ロースト、ポアレなど。約7リブ 1ブロック約350gUP 2ブロック入りパック 9~14パック入り 約10kg/ケース(パック入り数時々変更あり)



スモールロース

(仔牛ロース) NZ産 冷凍品



弊社仔牛の代表アイテム。柔らかくクセがない歩留まり最高のロース肉。下処理は表面の薄皮(シルバースキン)をそぐだけ。ポワレ、一口カツ、ソテーなど。1本約170gUP 5本入りパック 11~14パック入り



スモールシャンクミート

(仔牛スネ正肉) NZ産 冷凍品



スネながら筋引き不要。解凍してからの煮込み時間も約40分で柔らかくなります。シチュー、カレー、ポトフなど煮込み料理全般に。仔牛下煮の原料でもあります。約2kg×8 約16kg/ケース



<ニュージーランド産ポビーヴィール(乳飲み仔牛)はヘルシー&グルメの優れたものです>

ニュージーランドは食肉生産において、安全性を最優先した厳しい検査体制を徹底していますので、今までBSEが発生したことがありません。約2週間の飼育で筋肉が発達する前にキリングされるため、どの部位も筋びき処理がほとんどいらず、柔らかいのが特長です。また脂肪がほとんど無くクセもありません。素材なのに手間がかからず、手軽に扱っていただけるグルメ食材です。他の部位やカツレツ、ロールなどの加工品もございます。お気軽にお問い合わせください。

★継続ご利用の場合は安定供給のため事前に期間と数量のご予約をおすすめします。