



話題の“食べるサプリ”

牧草牛ロースステーキ



おいしくいただくために。



1. 調理される前日に冷蔵庫に移し、調理 30 分ぐらい前に常温にもどし、ゆっくり解凍
※ドリップは拭き取る



2. 強火にしたフライパンで約 60 秒ずつ、両面を焼き、5 分程度まな板等でねかせる



3. 食べる直前に少し火を入れステーキをカットし、断面の焼き加減を確認
お好みで再加熱を

解凍方法

冷蔵庫で調理前日 包装を開封してお皿やバットに載せてじっくり解凍がおすすめ。

黄金の脂身を活かした、特製ソースの作り方

1. お肉焼き上げたフライパンそのままに、赤ワインを沸騰させてアルコール飛ばす
2. 醤油を適量入れ、完成
3. 少しリッチに北海道産バターを添えてお楽しみいただいても◎