

# 近江牛すじ肉

当店の近江牛すじは、すき焼きやしゃぶしゃぶ肉をカットするときに出るすじをその都度真空パックにして、急速冷凍しております。近江牛ならではのコクと味わいは、一度食べるとやみつきになる美味しさです。すじ煮込みやおでんなどにお楽しみ下さい。

## ● 近江牛すじについて

- ・牛すじは仕入れ商品ではなく、近江牛をカットする行程で出るものだけを販売しております。すべて手作業でカットしておりますので、特に業務用すじは脂や肉が多く混ざることがあります。その分安価で販売させていただいておりますので予めご了承ください。
- ・未開封時は冷凍保存していただき、解凍後はお早めにお召しあがりください。

## ● 真空パックについて

真空パックにして冷凍しますと、肉が混ざった部分は黒ずむ場合があります。これは真空パックによる現象で、品質にはなんら問題ございませんので安心してお召し上がりください。

## ■ 牛すじの調理方法

1. 深めの鍋にすじ肉とたっぷりの水を入れて火にかけ沸騰させます。沸騰したらすぐにお湯を捨てます。アクが出なくなるまで、この作業を2～3回繰り返します。
  2. 下茹でした牛すじをざるにとり、水につけて余計な脂や汚れを落とします。
  3. 食べやすい大きさにカットします。
  4. 再び鍋にすじ肉と水、ダシや調味料を入れ、柔らかくなるまで煮込みます。  
圧力鍋の場合……………約30分煮る  
鍋の場合……………途中で水を足しながら1～2時間煮る
- ※時間をかけて煮込むほど、すじ肉はやわらかくなります。