

食欲の秋真っ只中！和牛のプロがひと味違う鍋をご紹介します！ 鍋にぴったりな美味しい牛肉の食べ方を伝授！

～深まる秋、栄養満点の旬野菜を使った「根菜鍋」～

精肉卸・食肉加工、卸値直売事業を展開する「株式会社ニイチク」（本社：東京都江東区、代表取締役社長：山田 彰男）は、和牛牛肉を多くの人に味わっていただきたいという思いから、一般消費者にもリーズナブルで美味しい和牛牛肉を食べていただけるよう、一つ一つこだわり厳選された和牛牛肉を多数ラインナップしております。

秋も深まり少しずつ気温も下がり、温かい鍋料理が美味しい季節になりました。今回は、食欲の秋真っ只中にぴったりなボリュームと栄養満点の「根菜鍋」レシピやニイチクこだわり製法の商品をご紹介します。



「根菜鍋」は食欲の秋に食べる鍋にぴったり。お肉の美味しさを引き出す調理のコツ

冬の寒い時期に備えて栄養を蓄えるのにぴったりな「根菜鍋」。秋に収穫された栄養満点の旬の野菜をたくさん使用した鍋です。すき焼きやしゃぶしゃぶでは味わえない、お肉の旨味が野菜と絡み合った深い味わいが楽しめます。ボリュームもあり、お腹がいっぱいになるため食欲の秋にぜひ堪能していただきたい一品です。

■「根菜鍋」の美味しく作るポイント

<材料：2人分目安>

黒毛和牛切り落とし250g(冷凍)：1パック

ごぼう：1本、にんじん：1本、れんこん：1/2(小さめ)

さといも：約4個(小さめ)、大根：1/4本(小さめ)、青ネギ：お好み

水菜：お好み、★あごだしつゆ：100ml、★水：500ml

～下準備～

・黒毛和牛切り落とし(冷凍)を冷蔵庫で6～10時間解凍します

(注意:冷凍のまま調理してしまうとお肉が硬くなる恐れがあります)

●ごぼうは皮をこそげ千切りにし、水に浸けてアクを抜く

●にんじんの皮を剥き千切りにする

●れんこんの皮を剥き乱切りにし、水に浸けてアクを抜く

●さといもの皮を剥き一口大に切る

●大根の皮を剥き乱切りにする

・青ネギと水菜はザク切りにする

～調理手順～

①鍋に★を入れ、●の根菜類を入れて火を付ける

②アクが出てきた場合は取りながら根菜類が柔らかくなるまで煮る

③根菜類に火が通ったら、黒毛和牛切り落としを一枚ずつ適量入れて火を通す
(お肉は約30秒くらいで全体に火が通り始めるので、うっすら赤い状態でお召し上がり頂くとお肉も柔らかく旨味も味わえます)

※黒毛和牛切り落としは、まとめて入れすぎると火が通りすぎて硬くなる恐れがありますので、召し上がりながら少しずつ鍋に追加する事をおすすめします

④最後に青ネギ、水菜をのせたら完成

・しっかり味が付いていますので、そのままでもお召し上がれます。



↓下準備した根菜類



↑根菜類を入れて煮る



↑黒毛和牛切り落とし



「根菜鍋」に合うお肉の部位について

「根菜鍋」では肉の深い味わいを出すためにも、食べ応えのあるお肉が必要不可欠です。そこで弊社が「根菜鍋」におすすめする黒毛和牛切り落としをご紹介します。



■黒毛和牛切り落とし(250g入り)

2,160円(税込み)メーカー希望小売価格

弊社が製造する黒毛和牛切り落としは、肩ロース、牛バラ、牛モモの3種類の部位がバランスよく入っています。切り落としといっても、スーパーでもよく売られているような端切れを使い製造しているわけではなく、切り落とし用に肩ロース、牛バラ、牛モモの3種類の部位を塊肉からスライスしております。スライスした後も加工部門の職員が手作業で、肩ロース、牛バラ、牛モモを偏りがないようにふわっと包みながら6個の塊に分けてトレーに入れていきます。そうすることにより、お肉同士の重なり部分が少なくなるため、解凍時の色の劣化もなく、美味しく召し上がることが出来ます。また、お客様が使用したいお好みの量でお使い頂ける作りにもなっております。

黒毛和牛切り落としは、3種類の部位を使用しておりますので、同時に3種類の部位のお肉を堪能できるのもポイントの一つです。それぞれのお肉の味わいをお楽しみ下さい。

今後の展開に向けて

株式会社ニイチクでは加工から包装に梱包、お客様の手に届くまで一つ一つにこだわり、力を入れてきました。1品、1品の製造に関して、手間と時間も非常にかかるものでありますが、お客様の気が付かない当たり前を完成させ『ニイチクで良かった』というお客様のお声を頂くためにも、社員一同、想いをのせてお客様に発送しております。お客様の理想に変えていく努力を惜しまず進んでいくことにより、「ニイチクの牛肉」は美味しい、「ニイチクの牛肉」が食べたい、といった喜びや感動をお客様に感じて頂き「牛肉ならニイチク」と言われるよう、新しい提案をしていくと共に、消費者目線を常に心掛け、商品を送る側と買う側の気持ちを忘れず、甘んずることなくBtoC商品を軸に業務用も含め「本物の和牛牛肉を楽しんでいただく」ことに邁進したい所存です。

株式会社ニイチクについて



株式会社ニイチク（東京都江東区、代表取締役社長 山田 彰男）は、創業80余年、『国産牛肉を皆様に楽しんで頂きたい』という想いを基軸に、精肉卸事業、和牛・国産牛・食肉加工事業、ポーション・カット加工事業、石垣牛育成支援事業を展開して参りました。近年は、BtoC向けの商品開発にも力を入れており、肉の整形やカット方法や包装まで1品ずつこだわり、消費者のニーズに応える和牛の商品を幅広く揃えております。

■会社概要

代表者：代表取締役社長 山田 彰男

本社所在：〒135-0062 東京都江東区東雲2-11-22

設立日：昭和12年

事業内容：精肉卸 食肉加工

<公式サイト>

<https://www.niichiku.com/>

<ECサイト>

肉彩工房匠：<https://niichiku.thebase.in/>

<公式SNS>

Instagram：<https://www.instagram.com/nikusaikoboh.takumi/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ニイチク 担当：長谷川

TEL：03-3529-4120 FAX：03-3529-4127 MAIL：hasegawamk@niichiku.com