報道関係者各位
NEWS LETTER

2024年1月30日
株式会社ニイチク

和牛の風味をダイレクトに感じる「しゃぶしゃぶ」団らんに花を咲かせる和牛をご紹介！

ー 新年を飾る 黒毛和牛切り落としを使った「しゃぶしゃぶ」ー

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想いから、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。

新年も始まり、ご家族・ご友人・ご親戚と過ごす日が多くなりました。去年の振り返り、今年の話題など団らんを楽しみながらの「しゃぶしゃぶ」は、楽しいひと時だと思います。しかし近年、団らんをする時間が減少傾向にあるといわれております。そこで今回、ニイチクが取り扱っている和牛を使った「しゃぶしゃぶ」の商品とレシピをご紹介いたします。弊社の和牛をきっかけに会話の花を咲かせて、美味しい和牛で「しゃぶしゃぶ」を食べながら、楽しい団らんを過ごしてみてはいかがでしょうか？

肩ロース、バラ、モモの３種類の部位が楽しめる【黒毛和牛の切り落とし】がおすすめ

弊社が製造する黒毛和牛切り落としは、肩ロース・バラ・モモの３種類の部位がバランスよく入っております。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、コマなど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、バラ、モモの３種類の部位を塊肉からスライスしているので、同時に３種類の部位のお肉を堪能することが出来ます。一枚の大きさも一口で召し上がれる丁度いいサイズですので、包丁も使わずサッと食卓に並べることが出来るところも大きなポイントです。

■実は使いやすく、料理のバリエーションも豊富

黒毛和牛切り落としは、塊肉をスライスした後も加工部門の職員が**手作業で、肩ロース・バラ・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ので、忙しい日も炒め物や牛丼などのメニューに合わせて使いたい分のお肉でサッと料理ができるのも魅力です。

(例)すき焼き・しゃぶしゃぶ・カレー・ペッパーライス・肉じゃが・プルコギ・牛丼・炒め物などメイン料理から、ちょっとした１品料理など

■黒毛和牛切り落としを使ったしゃぶしゃぶレシピ

【材料：2人前】

・黒毛和牛切り落とし250g：1パック
・水菜：1束
・大根：200g
・人参：150g
・えのき：1株
・豆腐（木綿）：半丁
・お餅：2個(〆用のお餅)
・だし（3倍濃縮）：100cc
・水：1L
・ポン酢：適量
・刻み葱（薬味）：お好みで
・もみじおろし（薬味）：お好みで
・ごまだれ（市販品）：適量

≪美味しくするための下準備≫

お肉は冷蔵庫にて７～10時間程度置き、解凍します。

お召上がり前、**20分程度室温置き**、お肉の温度を上げておきます。(20分程度室温に置くことで、牛肉の火の通りが中まで均等に入りやすくする為)(**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**)

●水菜：８～10cm程度の長さでカット
●大根：８～10cm程度の長さにしてピーラーにてスライス
●人参：８～10cm程度の長さにしてピーラーにてスライス
※野菜の切り方を揃えることで、見た目も華やかになり より豪華なしゃぶしゃぶを味わうことが出来ます。
●えのきはいしづきを切り落し、水洗いし水を切る
●お豆腐は熱通りがしやすいやや薄めにカット

※調理に時間のかかる大根や人参を薄くスライスする事で、煮込まなくても他の具材同様、湯通しだけで美味しく召し上がれます。

≪調理手順≫

①お鍋にお水を入れ、沸騰するまで強火、だしを入れて中火にします。
②お鍋のだしが沸騰するようになりましたら、お好みの具材を湯通してお召し上がりください
※お肉は湯通し過ぎると固くなる恐れがあります。
お肉の色は、ほのかにピンク色が残るくらいまで。
一枚ずつサッと湯通しするのがコツです。
ポン酢やゴマダレに付けてお召し上がりください
(ポン酢は刻みネギやもみじおろしをお使い頂けるとより美味しく召し上がれます)
③全ての食材を食べきりましたら、最後の〆のおもちを煮込み芯部まで柔らかくなりましたら、お好みのたれでお召し上がりください

■商品紹介

黒毛和牛 切り落とし＜冷凍＞
使用部位：牛肩ロース、牛バラ、牛モモ
価格(税込)：250ｇ入り 1パック 2,160円
（メーカー希望小売価格）

■リーズナブルで美味しい和牛牛肉を食べていただける為の一歩として

黒毛和牛は値段が高く、なかなか手が付けられずにいる方が多いと思われます。しかし、弊社では和牛をご家庭で楽しめるようにECサイトも展開しております。値段は二の次として、お客様が「えっ！」と驚いてしまうような価格の導入をきっかけに、先ずは弊社の製品の鮮度、使いやすさ、通販の利便性などを考慮した商品をお客様がお試し頂けるようになればという想いで流通しております。『黒毛和牛切り落とし』も販売しておりますので、この機会に弊社の和牛で団らんを楽しんでみてはいかがでしょうか。

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！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「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。

■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