株式会社ニイチク
広報からお知らせ

埼玉新聞（新聞）
2024年2月18日
読者プレゼント面に
↓ 掲載されました！ ↓

（13） 2024年（令和6年）2月18日（日曜日）

生活情報

とくだね

すき焼き用和牛肉 5人に

◆肉卸業のニイチクより、黒毛和牛A3クラスすき焼き用ロース肉500㌘を5人にプレゼント

寒い季節のおいしいせいたくは、すき焼き。精肉卸・食肉加工で創業80余年のニイチク（東京都江東区 https://www.nichiku.com/）の、直売品をご紹介。同社がすき焼き用にあつらえるのは、黒毛和牛A3クラスの肩ロース。背中から肩にかけての部位で、きめが細かく、肉質が柔らかい。赤身と脂肪分のバランスがいいのも特徴だ。ニイチクでは、薄くスライスした肩ロース肉を1枚ずつ透明シートで包んで提供。冷凍する際の肉同士の接着を防ぐためと、食べる直前まで肉のおいしさを損なわずに保管できるからだ。肉の解凍には、冷蔵庫で7～10時間置くことを推奨。さらに、食べる20分前には室温にさらしてから調理するとベストだそう。本紙読者5人に黒毛和牛肩ロースすき焼き肉＜冷凍＞500㌘入り1パックをプレゼント。希望者ははがきに〒住所、氏名、年齢、電話番号を書き、〒331-8888（住所不要）埼玉新聞編集局「ニイチク 冷凍すき焼き肉」係へ。25日消印有効。

●おいしさを損なわぬよう、シートで包んだスライス牛肉をお届け ●関西風すき焼き。肉は赤さが少々残る程度の焼き具合が一番おいしくいただける

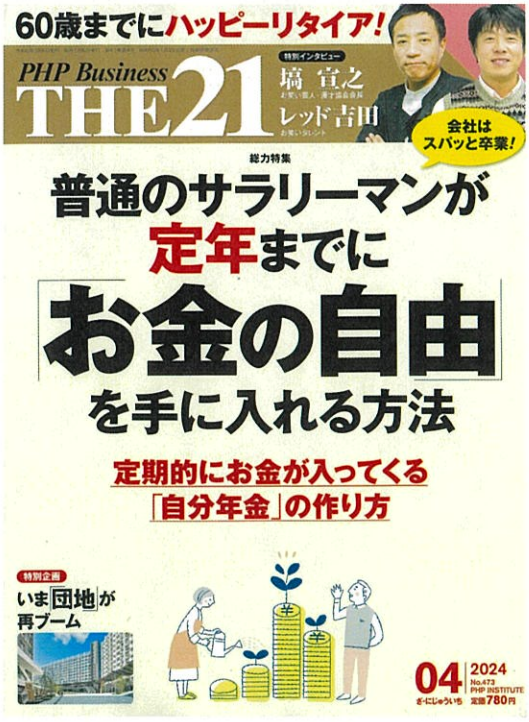
朝日マリオン・コム(Web)
2024年2月22日
読者プレゼントに
↓ 掲載されました！ ↓

黒毛和牛サーロインスライス

Ads by Google
フィードバックを送信 広告表示設定

精肉卸・食肉加工、卸値直売事業を展開するニイチクが、「黒毛和牛サーロインスライス」（400ｇ、10,000円相当）を７人に。

THE21（雑誌） 2024年4月号（3月6日発売）
↓ 「読者プレゼント」キャンペーンに掲載されました！ ↓



様々な料理に最適
３種の部位の黒毛和牛切り落とし

肩ロース、牛バラ、牛モモの３種の部位がバランスよく入った黒毛和牛の冷凍パック詰め。端切れやコマではなく、塊肉から贅沢にスライスされている。パッキングも、お肉同士の重なり部分が少なくなるよう手作業で丁寧に行なわれている。そのため、家庭用冷凍庫での保存でも色の劣化なく美味しく食べられる。炒め物や牛丼など、調理方法も様々。食卓の心強い味方となるだろう。

㈱ニイチク「読者プレゼント係」
03-3529-4120㈹

A 5名様
黒毛和牛切り落とし
1パック250g×2パック入り
（計500g）