

# インジェクションビーフ 商品紹介



万星食品株式会社

問い合わせ先(※TEL受付時間 平日月～金 9～17時迄)

TEL: 047-331-8881

E-mail: reishoku@mansei-foods.co.jp

インジェクションビーフは、牛肉をより美味しく、より低価格にご提供するための商品です。

## インジェクションビーフの特徴

- インジェクションビーフは、牛肉に牛脂肪を主体とする調味液を注入する技術により、ジューシーでやわらか、お子様からお年寄りまで皆様に美味しくお召し上がりいただける商品です。
  - 通常の牛肉よりも相場の変動に左右されにくく、比較的安定した価格でのご提供が可能です。
  - 弊社では、原料及び製品についてロット細菌検査を実施しております。
  - 原料入荷から製造環境・出荷まで徹底した品質管理・履歴管理を実施し、安全な商品をお届けいたします。
- ※安全・安心に万全を期した商品ですが、牛肉内部まで未加熱調味液が浸透しておりますので、中心部まで十分加熱してお召し上がりください。特定加熱食肉製品(ローストビーフ等)には、加工しないでください。

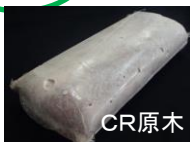
### サーロイン商品

原料: サーロイン(AUST/NZ産使用)  
規格: N(ナチュラル)原木 1本入り  
CR(リテーナ)原木 4～5本入り  
各種ポーション  
(個包装、5枚パック等)

定番のサーロイン原木をはじめ、  
使い勝手の良い  
ステーキポーションなど  
バリエーション豊富です。  
個食パックや5枚パックで様々  
な用途に対応。



N原木



CR原木



各種ポーション



### ハラミ商品

- ①ハラミ原木ハーフカット 約18kg入り
  - ②ハラミ6mmスライス 3kg入り
- ※全て原料はAUST/NZ産使用



①ハラミ原木



②ハラミ6mmスライス

