

## ご提案商品



TEL047-331-8881

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

## インジェクションビーフ (オーストラリア又はニュージーランド産)

『ハレの日』や、プチ贅沢メニューにおすすめ  
120~150gで本格サーロイン定食に  
100gのサーロインでステーキ重やステーキ弁当に

(調理例)

下記の弁当は、100gを使用



下のステーキは150gを使用



(サーロイン CR原木)(サーロインナチュラル原木)



今回のご提案商品はCR原木を使いやすい規格に  
スライスしたものの(ポーション)をご案内します

(調理方法)

- ①自然解凍して  
フライパン等で  
両面各2分~3分程度加熱  
してください。  
(焦げ目をつけるとよりおいしく召し上げれます)
- ②お好みのステーキソース  
付け合わせで仕上げてください。

《ポーション》  
個食真空パック

対応規格  
100g  
120g  
130g  
150g



\*バルク包装出荷については、別途ご相談ください。

ご使用のルール

- ①しっかり加熱して下さい。  
中心温度75℃にて1分以上加熱して下さい。
- ②注入加工肉を明記して下さい。  
景品表示法に従い必ずメニュー名のすぐ近くに同じ大きさの文字にて「注入加工肉」である事を明記して  
下さい。  
例)インジェクション加工肉使用。牛脂注入加工肉使用。