

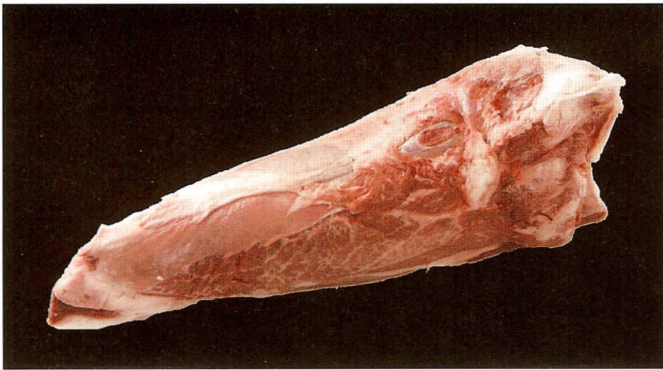
原料肉概要

「とうがらし」は、一頭から2kgしか採れない希少部位です。「かた」から「うで」にかかる部位であり、「かた」の一部ですが、「もも」に近い肉質です。内側に細かなさしが入り、味はさっぱりとしていて甘みもあり、噛むほどに味わいがあります。

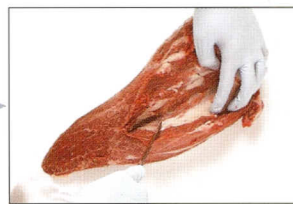
料理用途

BBQ
焼き肉

ロースト
ビーフ



■とうがらし トリミング後



中すじに沿って2分割



ローストビーフ用



長さを半分にカット



太い方を更に半分にカットし、欄取り



焼き肉用