

黒毛和牛100%ハンバーグ 美味しさの秘密



洋食のまなべのハンバーグは、志方のお肉屋さんから直接買い付けています。



志方町と言われてもピンとこないかも知れませんが、神戸ビーフは皆さんよくご存知ではないでしょうか？その志方町にある兵庫県加古川食肉センターでは、日本が誇る和牛の代

表ともいえる「神戸牛」を認定し、出荷している所なのです。食肉の安定供給のため、衛生的で環境に配慮した施設から、地元のお肉屋さんを通して直接買い付けているからこそ、

「洋食のまなべ」のお肉は安心・安全・良質なものをお届けできるというわけです。黒毛和牛と聞くとたくさんのサシの入ったサーロインを思い浮かべる方も多いと思います。しかし洋食のまなべでは、ほとんどサシの入っていない赤身肉を使います。なぜかって？黒毛和牛は赤身も非常に柔らかく甘みもありとてもおいしいのです。

そして焼いた時にジューシーで香りよく焼き上げるためにケンネ脂を混ぜ込んでいます。



秘密1

ミンチの工夫



究極の柔らかさを追求してミンチは二度挽きしています。そうすることで魚のすり身のような滑らかさになります。



秘密2

こだわりのスパイス



ハンバーグはご家庭でもよく作られてると思いますがスパイスは何を入れますか？よく使われるのは胡椒、ナツメグでしょうか？でもそれだけでは肉の旨味は引き出せません。洋食のまなべでは最大限に肉の旨味を引き出すために10種類の香辛料を独自にブレンドしています。



秘密4

ソースは全て オリジナルの自家製



洋食のまなべのソースは全てハンバーグに合わせてオリジナルのレシピで自家製を使用しています。どれも一番ハンバーグを美味しく食べていただくためにご用意しています。

秘密3

低めの温度で オーブン焼き



フライパンで焼いたら150℃の少し低めの温度でじっくりと7分かけオーブンで蒸し焼きにします。

