

《 2. ♡米沢牛香味ラー油♡ 》



和牛のトップブランドである米沢牛の旨みは、質の良い脂の甘味にあるとも言われています。しかし、牛脂の大半は廃棄されています。その米沢牛の牛脂を利用し、ご飯のお供や、いろいろな料理に活用できる、米沢牛と香辛料の香り高い食べるラー油を開発しました。

♪ 定義 ♪

- 米沢牛牛脂による香味油と米沢牛ひき肉を使用

※拡大



♪ レシピ ♪

[材 料]

- 米沢牛牛脂 ■ ごま油 ■ グレープシードオイル ■ 長ねぎ ■ 米沢牛ひき肉
- にんにく ■ 生姜 ■ フライドガーリック ■ 醤油 ■ 砂糖 ■ 塩 ■ 八角、
- 唐辛子輪切り ■ パプリカ粉 ■ 山椒 ■ 胡椒 ■ 唐辛子（粉）

♪ 商品使用例 ♪

- ご飯にかけて
- 麺類の薬味として
 - ・・・ そうめん、つけめん、ラーメン、パスタ
- 料理の調味料として
 - ・・・ チャーハン、スープ、麻婆豆腐のかくし味に
- お酒のおつまみにのせて使用
 - ・・・ 豆腐、焼いた厚揚げ、きゅうり、玉子料理