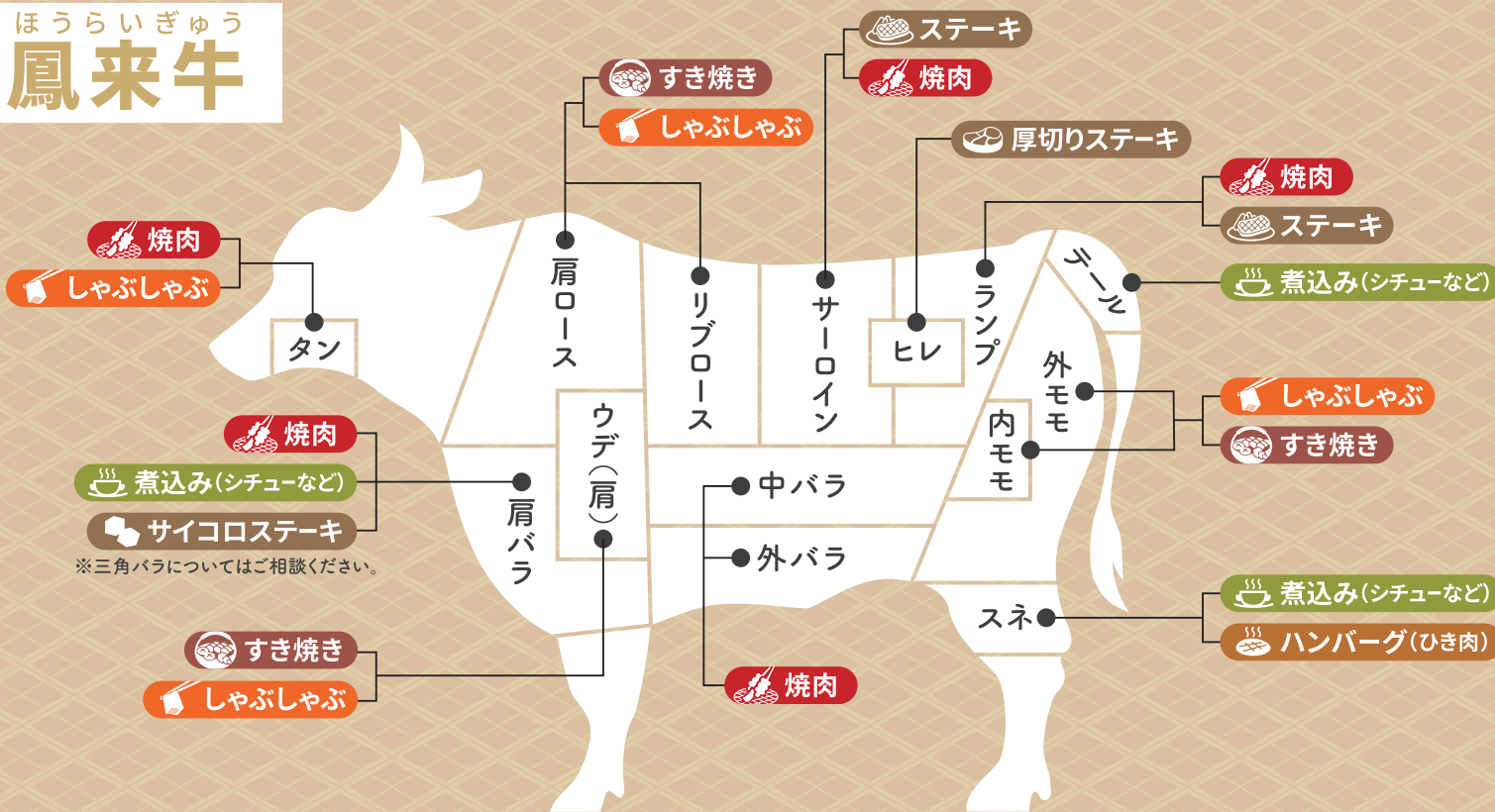


Q 鳳来牛と段戸山高原牛
どう選べば良いの？
部位ごとにオススメ料理を教えてください！

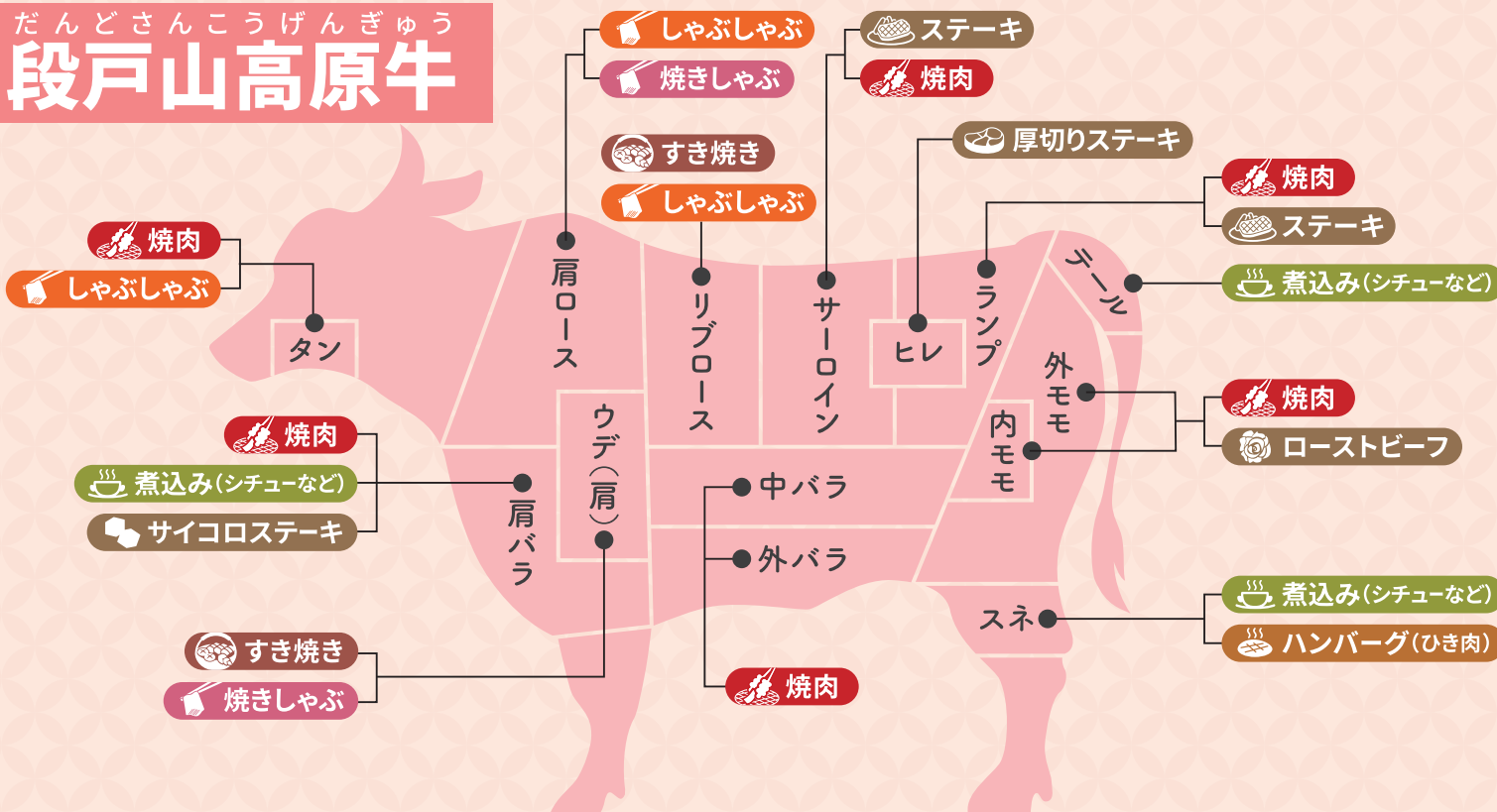
A 霜降りor赤身で選ぶ。
基本的には霜降りが好みなら鳳来牛。
赤身が好みなら段戸山高原牛です。
食べ比べがベストですね！



ほうらいぎゅう
鳳来牛



だんだんこうげんぎゅう
段戸山高原牛



**内藤の
ホンネ**

鳳来牛は脂が最高！ 段戸山高原牛は赤身がうまい！ しかし本来、牛肉の味は1頭1頭ちがうのです。ですから、あまり固執せずに「好みの味」を食べ比べながら見つけていただきたい…と私は思っています。

スタッフに聞いた!

内藤精肉店「お肉以外」おすすめランキングBEST3!

調味料編

1位 内藤精肉店 あまくちのたれ

フルーティーな味わいで、子供も食べやすい。何のお肉にも合う万能タレ!!

(40代/女性/小学校高学年・中学生の親)

内藤精肉店のコマ肉と玉ねぎで炒めると最高! 末っ子も野菜を食べてくれます。

(40代/女性/小学年・高校生の親)



2位 内藤精肉店 にんにくのたれ

ニンニク風味が肉に合っていて、家族に好評。(40代/女性/20代男子・中学生の親)



3位 肉とよく合うしょうゆ(丸加醸造場) 内藤精肉店 ホルモン味噌

肉野菜炒めに良く合う。子どもたち(小学生)も大好きです。(40代/女性)



お惣菜編

1位 自家製ハンバーグ

焼くだけ簡単、美味しい!デミグラスソースを使い煮込めば、更にボリュームも!

(40代/女性)

牛肉も豚肉も、国産を使い、焼くとふっくら膨らんで、肉汁もたくさん出ます。

(40代/女性)



2位 ヒレカツ&ロースカツ

パン粉つけなど手間入らずでサクサクが召し上がれます。(40代/女性)

3位 自家製焼き豚&チューリップ&オリジナルつくね串

自家製焼き豚についてはブログで詳しくご紹介しています。



鳳来牛、段戸山高原牛のこと、もっと知りたい方へ!

おいしい地域貢献【新しいお歳暮のすすめ】大切な方へ、三河の名牛を



いっしょに愛知・三河の名牛を、松阪牛にならぶ愛知の食文化に育てませんか?贈答の前の少量、「1.2枚ずつ」のオーダーを遠慮無くお申し付けください。

新商品「段戸山高原牛」を和牛と食べ比べてみました!



これまで料理に合わせる肉は種類ではなく部位で選んでいました。でも今回食べ比べた結果、この料理なら段戸山高原牛、この料理ならあの和牛と、「種類」を選ぶのもアリ!

ブログでは、もっと深掘り!

こちらのチラシに掲載した情報は、ブログ記事の抜粋です。今回掲載した情報の深掘りリンクはこちら! LINEやInstagramもQRコードから。

