

# 内容物

※写真はイメージです。  
実際とは異なる場合がございます。

- ②塩もみダレ：(タンを焼く前の下味に使用)  
もみダレ：(カルビ・ロースを焼く前の下味に使用)  
付けダレ：(カルビ・ロースを焼いた後に付けて使用)



⑤国産上タン・タン



⑧ミート矢澤黒毛和牛 100% フレッシュハンバーグ



- ③塩・胡椒 (ハラミを焼く前の下味に使用)  
岩塩 (ハラミを焼いた後に付けて使用)



⑥国産ハラミ塊ステーキ



⑨ミート矢澤万能ソース ⑩ハンバーグ用焼き網



①焼く前の前菜：イタリア産高級無添加ピクルス



④ほくほくニンニクと木の子のホイル焼き



⑦厳選黒毛和牛上カルビ・上ロース



⑩国産ホルモンのホイル焼き



## フルコースセット限定

### 【おそとでキット】

トンガ、キッチンばさみ、火ばさみ、紙皿、紙ボウル、お箸、スプーン、軍手、ウェットティッシュ



# ～焼肉ジャンボ白金 & ミート矢澤～ おそとでヤザワミート



①～⑫までの流れが、おすすめの調理方法です。

## 焼く前の前菜、お肉の箸休め

### ① イタリア産高級無添加ピクルス

調理なし

木の子が入った容器に**付属の具材を入れ**、中火の網の上でしっかり火を通してください。

### ② ほくほくニンニクと木の子のホイル焼き

簡単調理

きのこが入った容器に**ニンニク油漬けを入れ**て中火の網の上に乗せ、きのこにしっかり火が入ったらお召し上がりください。

お肉を**焼く前**にお肉を**もみダレ**にからめて、中火の網の上でしっかり火を通してください。

※お肉を焼く前に準備が必要です。

焼く前準備

じっくり調理

### ③ 国産上タン・タン

**焼く前**に、③**塩もみダレ**にからめて両面を**中火**でじっくり焼き、**そのまま**お召し上がりください。

### ④ 国産ハラミ塊ステーキ

**焼く前**に④**塩もみダレ**をかけて両面を**中火**でじっくり焼き、中まで火を通してお好みで塩、胡椒を付けてお召し上がりください。

### ⑤ 厳選黒毛和牛上カルビ・上ロース

**焼く前**に③**もみダレ**にからめて、両面を**中火**でじっくり焼き、③**付けダレ**に付けてお召し上がりください。

### ⑥ 黒毛和牛ハンバーグ 300g

両面を**中火**でじっくり焼いて、お好みで⑩**万能ソース**に付けてお召し上がりください。

国産ホルモンが入った容器に**付属の具材を入れ**、中火の網の上でしっかり火を通してください。

### ⑫ 国産ホルモンのホイル焼き

簡単調理

国産ホルモンが入った容器に**ニンニクの芽・もやし・すりごま**を入れてから、中火の網の上に乗せ、グツグツとホルモンにしっかり火が入ったらお召し上がりください。