

おうちで焼肉 焼肉ジャンボ白金～お手引き～

各商品に記載のQRコードから、説明動画がご覧になれます。

4種類のタレはそれぞれ**使い方が異なります。**

焼いた後

塩ポン酢



タンを**焼いた後**、食べる前にこの塩ポン酢につけてからお召上がり下さい。

焼く前

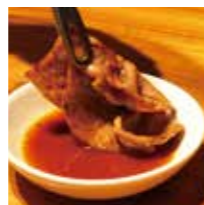
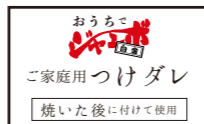
もみダレ



タレをお皿やボールに入れて、お肉を**焼く前**、両面につけてください。

焼いた後

つけダレ



お肉を**焼いた後**、食べる前にこのタレにつけてからお召上がり下さい。

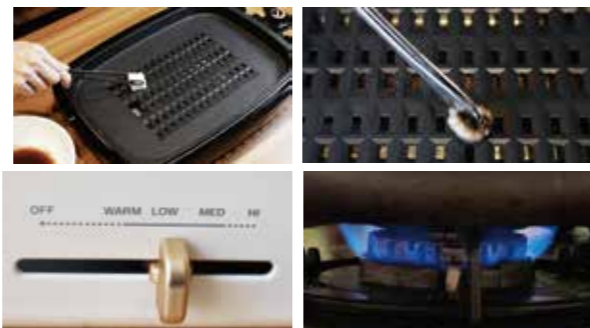
焼く前

※プレミアム・スペシャル限定
野原焼きのタレ



タレをお皿やボールに入れて、お肉を**焼く前**、軽く両面につけてください。

フライパンやホットプレートに、付属の**牛脂**を軽く引いてください。火力は弱めの**中火**がおすすめです。焦げつきは**牛脂**で拭き取ってください。




① 【タン】

両面にしっかりと焼き色がつくまでしっかり焼き、付属の**お塩**又は**塩ポン酢** でお召上がりください。



② 【ハラミ】

両面に焼き色がつくまで焼き、付属の**お塩**又は**つけダレ** でお召上がりください。



プレミアムセット・スペシャルセット限定

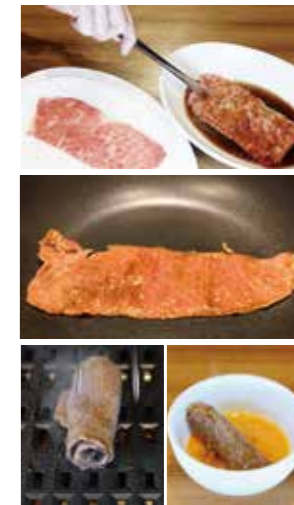
③ 【サーロイン<野原焼き>】

ボールにお肉を入れ、**野原焼きのタレ** で軽くもんでください。


両面にサッと火を通して色が変わったら食べ頃です。

付属の卵を絡めてお召上がりください。

- A <野原焼きとは> 下記参照
- B <おすすめアレンジ> 下記参照



④ 【厚切り部位 フィレ・シャトーブリアンなど】

表面はこんがりど、中はミディアムレアに焼き、添付の**お塩**、または、**つけダレ** でお召上がりください。



⑤ 【薄切りおすすめ部位 ミスジ・ザブトンなど】

ボールにお肉を入れ、**もみダレ** を軽く両面につけてください。

両面にサッと火を通して、色が変わったら食べ頃です。

つけダレ をつけてお召上がりください。



※プレミアム・スペシャル限定

A <野原焼きとは>

野原焼きとは、ジャンボ本店常連の野原様が考案した**サーロインのすき焼き風**です。裏メニューから始まり、今では不動のNo.1メニューとなりました。

B <おすすめアレンジ>

～残った卵の美味しいお召上がり方～

肉汁と野原焼きのタレをたっぷり含んだ**卵**をご飯にかけ、**TKG**としてお楽しみください。



※ご注意

- 1、お肉を焼くお箸とお召し上がる箸は、それぞれ**別のもの**をご使用ください。
- 2、購入したトングは、必ず食器洗剤で**洗浄**してからご使用ください。