

ぐるなび

# Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



※画像は盛り付け例です

## 口の中でほどけるジューシーなお肉とバターの香り 焼肉ジャンボはなれ名物 牛ご飯ミールキット

世のグルメたちが足繁く通う、予約2カ月待ちは当たり前の焼肉専門店「焼肉ジャンボ はなれ」。そんな名店の知る人ぞ知る一品が「牛ご飯」だ。予約必須かつ1日3食限定のため常連客でも中々お目にかかることができないメニュー。お鍋を開けた途端に立ち込めるバターの香りと口の中でほどけるほど柔らかくてジューシーなお肉。数多の常連客たちを魅了してきた逸品を今宵食卓で。



焼肉ジャンボ 社長

### 南原 範充氏

なんばら・のりみつ ●東京都生まれ。祖母の代から飲食店を営む家系で育ち、26歳で父の経営する焼肉ジャンボに入社。2010年にオープンした「焼肉ジャンボ 本郷店」で代表を務め、確かな味と温かみのある接客で、同店を予約困難な人気店に育てる。現在は「焼肉ジャンボ」グループの代表を務め、「最初から最後まで飽きることなく、常に感動する焼肉店」を追究し続けている。



焼肉  
ジャンボ  
はなれ

焼肉ジャンボ はなれ

都内4店舗、海外1店舗を展開する焼肉専門店全国屈指の予約困難な焼肉店「焼肉ジャンボ」。その中でも予約は常に1~2ヶ月待ちとなるのが「焼肉ジャンボ はなれ」だ。1989年に江戸川区篠崎で1号店をオープン後、2006年に「焼肉ジャンボ 白金」、2010年に「焼肉ジャンボ 本郷」、2013年に「焼肉ジャンボ はなれ」を開店。秘伝のタレでいたたくA5ランクの黒毛和牛と「牛ご飯」や「野原焼き」をはじめとするオリジナルメニューが熱狂的な支持を集めている。

# 【ジューシーなお肉とバター香り】 焼肉ジャンボはなれ名物 牛ご飯ミールキット

調理時間 80分



入っているもの

- ・牛肉 200g
- ・ご飯の素 1パック
- ・牛肉ご飯ソース 1パック
- ・オニオンフライ 1パック



家庭で用意するもの

- ・お米 1.5合 (225g)
- ・生パセリ お好みで
- ・炊飯器・フライパン・包丁・まな板
- ・計量カップ・ザル

## 美味しく召し上がっていただくための事前準備

- ①お召し上がり頂く前日に同梱されている内容物を冷凍庫から冷蔵庫に移し解凍してください。(12時間程度) 解凍しきれていない部材がある場合は15分程度流水解凍してください。また調理する2時間前に冷蔵庫から取り出し常温に戻して下さい。
- ②お米の食感をよくする為、お米を研いだ後、ザルに上げて20分程度置いてしっかりと水気を切って下さい。



炊飯器に水気を切ったお米と「ご飯の素」を入れ、ご飯を炊く。



ご飯が炊ける直前に、フライパンを煙が出るくらいまで高温に熱し、牛肉の全面に軽く焼目をつける。

※肉は予め低温調理されています。この工程は焼目をつけることが目的ですので、肉の内部に火が入りすぎないようにご注意ください。



ご飯が炊きあがったら、炊飯器の中に牛肉を入れて蓋を閉める。そのまま7分間蒸らす。



蒸らし終わったら肉を炊飯器から取出し、包丁で1cm四方の角切りにして、また炊飯器に肉を戻す。



④に牛肉ご飯ソースをかけてよく混ぜる。

※ソース内のバターが固まっている場合は袋のまま、ぬるま湯で湯煎して下さい。



オニオンフライを袋が破れないように手で細かく砕き、生パセリもお好みの量を細かく刻む。



器によそい、適量のオニオンフライ、刻んだパセリをふりかけて完成。



ご利用者様アンケートのご案内

サービス向上のためアンケートへのご回答をお願い致します。アンケートページは左記QRコードからお願い致します。

ぐるなび

## Premium Meal Kit

プレミアムミールキット