

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

渡辺シェフ 約30年の経験と技法が全て詰まった Nabeno-Ismの肉汁あふれるローストビーフ

約30年間フランス料理のトップをひた走ってきた渡辺シェフが、家庭でもフランス料理の調理技術を体験してもらいたいと開発した逸品。決められた温度と時間で調理することで100個作っても100個同じ様に仕上げることができる「真空調理法」を採用。ジューシーなお肉と野菜をじっくり煮詰めたオリジナルソースで、家庭では味わえない贅沢なローストビーフをお楽しみ下さい。



Nabeno-Ism エグゼクティブシェフ CEO

渡辺 雄一郎氏

わたなべ・ゆういちろう ●1967年千葉県生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、同校フランス校へ進学。リヨンの「ラ・テラス」でフランス料理の精神(エスプリ)を学び、帰国後「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ」の東京店の部門シェフで腕を磨く。その後、21年間にわたりジョエル・ロブショングループで勤務し、2004年からはシャトーレストラン「ジョエル・ロブション」にてエグゼクティブ・シェフに就任。11年間そのブランドを守り抜いたのち、2016年にNabeno-Ismを開業。



restaurant
Nabeno-Ism

Nabeno-Ism (ナベノイズム)

2016年 東京・浅草にオープン。開業初年度から「ミシュランガイド東京 2017」で二ツ星を獲得し、「ミシュランガイド東京 2019」から二ツ星を獲得。以降その評価を守り続けている。雷おこしや蕎麦など、浅草らしい食材を積極的に採用したフランス料理を提供。テラス席からは隅田川と東京スカイツリーを一望できることも魅力のひとつ。料理と景色の両方から浅草を堪能でき、国内外から予約の絶えない人気店となっている。

渡辺シェフ 約30年の経験と技法が全て詰まった Nabeno-Ismの肉汁あふれるローストビーフ

調理時間 85分

家庭で用意するもの：

低温調理器もしくは炊飯器、キッチンペーパー、お好みで付け合わせ野菜

※ 本調理時間および調理工程は、肉1パック分の調理を想定したものです。

※ フィレ肉、モモ肉ともに、調理時間、調理工程は同一です。

ポイント！ 肉は中心の温度が75°Cを超えると固くなるため、お湯の温度管理が重要です。

- ・お肉をみずみずしく仕上げるため、冷凍状態のまま調理をします。事前に解凍はしないで下さい。
- ・ご家庭に低温調理器がある場合は、そちらをご利用することを推奨いたします。もし低温調理器を準備できない場合は炊飯器をご利用ください。
- ・本品は加熱調理用です。中心部まで十分に加熱してからお召し上り下さい。
- ・本品にはちみつが含まれています。1歳未満の乳児には与えないでください。

低温調理器の場合



1

鍋に水を入れ、
低温調理器を64°Cに設定
する。



2

温度が64°Cに達したら袋
に入った肉を入れ、60分間
加熱する

炊飯器の場合



1

炊飯器に64°Cのお湯を入
れる。

※5合炊きの炊飯器の場合熱湯1L
と水200mlを加え、混ぜ合わせ
ると約64°Cになります。



2

袋に入ったまま肉を入れ、
蓋を閉じて保温ボタンを押
して30分加熱。30分経っ
たら肉を返し、蓋を閉じ同
じ様に30分加熱。

※ 調理工程3以降の調理方法は、低温調理器・炊飯器いずれを使っている場合でも同一です。



3

加熱が終わったら肉を引き
上げ氷水の入ったボールに
20分つけ置く。



4

20分経ったら袋から肉を
取り出し、キッチンペーパー
を敷いたバットにのせ、水
分を軽く拭きとる。



5

肉に乗っているハーブを
取り除き、肉を約5mmの
厚さにスライスする。



6

お好みの付け合わせと共に
肉をお皿に盛りつけて、
ナベノソースをかけたら完成。

ぐるなび

Premium Meal Kit

プレミアムミールキット



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。