

岩塩焼き

たおしたぎゅう

オス

峠下牛の岩塩焼

2,200円

和牛と乳牛の交雑種。
全国でも珍しいメス牛だけを飼育している竹原市の峠下牧場。
メス牛は成長に時間がかかるのですが、
その肉は柔らかく、旨味が豊富なのが特徴です



岩塩焼きとは

ヒマラヤの岩塩プレートに熱を加える事で遠赤外線効果が発生し、
食材の持つ旨味を逃さず、ヒマラヤ岩塩のまろやかな塩分と

上質なミネラルも食材に添加されるので、

食材(肉・魚・野菜など)の本来の旨味を引き立てます。

また、岩塩プレートが食材の余分な脂や水分を適度に吸収するため
とてもヘルシーです。

広島ハーブ鶏の 岩塩焼

1,700円

三原市近郊でハーブの専用飼料で飼育され、
鶏独特のクセが少なく、
肉色も薄めで食べやすい鶏肉です

