

ずっと食べ比べ。会話が広がる。



※写真は盛り付けイメージです。

※お願い/ご注文をお受けしてから1セットずつお作りいたしますので少々お時間をいただきます。



- | | | |
|--|--|---|
| <p>①カブリ(霜降り)</p> <p>リブロースの中心部分にかぶっている、霜降りも上質な稀少部位。</p> | <p>②ミズジ(霜降り)</p> <p>1頭から数百グラムしかとれない、幻といわれる肩甲骨の内側の赤身。</p> | <p>③サーロイン(霜降り)</p> <p>肉質のきめ細かい最高級部位。やわらかく霜降りが多いのが特長。</p> |
| <p>④大トロカルビ(霜降り)</p> <p>霜降りの美しい、濃厚な旨味が凝縮された、バラの最高級品。</p> | <p>⑤中落ちカルビ</p> <p>アバラのお肉。脂肪と良質な肉質が折り重なった中落ち部分。</p> | <p>⑥カルビ(霜降り)</p> <p>1頭から2枚しか取れない稀少部位。上村和牛特有の程良い霜降りの旨味が噛むほどに広がる。</p> |
| <p>⑦ランプ(赤身)</p> <p>腰からお尻にかけての大きな赤身。モモの中で一番柔らかく旨味が豊富。</p> | <p>⑧フランク(霜降り)</p> <p>赤身よりも脂肪が多めでバラ肉と呼ばれる。風味が濃厚なのが特長。</p> | <p>⑨イチボ(赤身)</p> <p>ランプの先端にある稀少部位。上村和牛特有の程良い霜降りの旨味が噛むほど広がる。</p> |

- ④ホットプレートに乗せるとお肉の表面に水分があがってくるので、あがってきたらひっくり返して、表面の色が変わったら3~5秒程度サッと焼きます。
- ⑤ほんのり肉の中の赤さが残っている状態で、塩こしょうでお召し上がり頂くのがおすすめです。

和牛王国ウエムラ憲章

黒毛和牛の生産から肉製品の製造・販売、さらにレストランの運営を、我々と同じくする仲間と共に自らの手で数値で一貫して実践するのが、わたしたち和牛王国ウエムラです。目指すのは、食べていただくお客様一人ひとりの、幸せの記憶に生き続ける御馳走です。

- 一、和牛王国ウエムラの主役であり王様は、一人ひとりのお客様です。
- 一、和牛王国ウエムラは、安全で安心してお楽しみいただける食べ物を、生産・提供することを誇りとします。
- 一、和牛王国ウエムラは、お客様と関係者との絆を大切にします。

牛肉加工品 製造・販売

しらい和牛工房

白老牛バーガー・BBQ

ファームレストラン ウエムラ・ベース

北海道白老郡白老町字石山109-20

TEL.0144-83-4929

直営レストラン

ファームレストラン ウエムラ・ビヨンド

北海道白老郡白老町字社台289-8

TEL.0144-84-3386

食品衛生管理者/上村眞正



http://wagyu-oukoku.com

白老牛バーガー・BBQ

ファームレストラン ウエムラ・ベース

●営業時間/11:00~17:00 (季節により変動あり)

●定休日/年末年始

白老

- 札幌から車で約1時間20分
- 新千歳空港から車で約40分
- 道央自動車道 白老IC・JR白老駅から車で約10分

至登別
至苫小牧

白老港 ● 国道36号

直営レストラン

ファームレストラン ウエムラ・ビヨンド

●営業時間/11:00~20:00

●定休日/年末年始

ホームページから
ご注文いただけます

ウエムラ牧場 検索
http://wagyu-oukoku.com



送料は
別紙参照



我々は、山や野原を切り開き、牧場をつくった開拓者。

夢は、「世界一旨い和牛」を生産することだ。

ただ美味しいと感じる味は求めていない。

我々の和牛の旨さをまっすぐに伝えたい。

HOKKAIDO SHIRAOI WAGYU KINGDOM
和牛王国 ウエムラ

Gift Catalog
SINCE 1969



ご家族の用途に合わせて一 종류



S123 上村和牛 焼肉一頭7種盛

(送料別) 税込 12,960円

【セット内容】

- サーロイン(80g) ●ヒレ(80g) ●カルビ*(50g)
- 中落ち*(50g) ●バラ3種*(各50g)

※サーロイン、ヒレ以外の5部位は下記8部位の中からその時の一番いいお肉を選びます。
お客様による部位の指定はできませんのでご了承ください。

- ①カブリ ②ミズジ ③大トロカルビ ④中落ちカルビ
- ⑤カルビ(三角バラ) ⑥ランプ ⑦フランク ⑧シシシ

【解凍方法】

・真空状態の袋に空気を入れ、冷蔵庫で半日ほどで解凍できます。

【美味しい焼き方】

- ①必ず一人一枚ずつ焼き始めて下さい。
- ②1種類目に脂の多い中落ちカルビを転がすように焼き始めると他のお肉がひっつきにくくなります。
- ③続いて、霜降り肉⇒赤身肉⇒霜降り肉の順で焼くのがおすすめです。

焼き方の動画は
こちらから



