

「いきなりステーキ」ネットショップ新商品発売

平素より「いきなりステーキ」ネットショップをご利用頂きまして、有難うございます。
12月24日より「いきなりステーキネットショップ」オンラインショップ本店、楽天市場店、Amazon 店、PayPay モール店にて、新商品の発売を開始いたします。
是非、ご来店頂けますよう、宜しくお願い申し上げます。

【ボイルド牛すじ(味なし)】

牛すじの面倒な下処理済で大変便利
＜色々な料理に独自のレシピで＞

コラーゲンたっぷりの牛すじが下処理済で手間なし。使い勝手がよい小分けにパック。アレンジ自在で様々なお料理にご活用ください。



ボイルド牛すじ(味なし)
コラーゲンたっぷりの牛すじを常温で、下処理済みの状態で下ゆでし、様々な料理に活用できる、便利な小分けパック。

ご購入はコチラから▶

アイデア一ついつもの料理が簡単グレードアップ
冷凍庫にストックしておけば、頼りになる商品です。アレンジ一つでメイン料理に早変わり。
下処理済の牛すじをすぐに使用できる、小分けパックで使いやすい。

アレンジアイデア ①

牛すじカレー
下茹で下処理が済みだから、カレーに入れて煮込めば、トロトロの牛すじカレーが食べられます。

アレンジアイデア ②

牛すじ煮
定番の牛すじの煮込み。面倒な下処理がされているので、鍋で野菜と煮込みだけ。手軽でおいしい牛すじ煮が完成。

アレンジアイデア ③

韓国風スープ
キムチやキムチの葉をつけて、チゲスープに牛すじとたまごを落とせば、コラーゲンたっぷりピリ辛スープの出来あがり。

【牛すじ煮込み】

そのまま牛すじ丼でも美味しく食べれる
＜味がついていから簡単アレンジ食＞

コラーゲンたっぷりの牛すじが味付け済みでお手軽。使い勝手がよい小分けにパック。アレンジ自在で様々なお料理にご活用ください。



牛すじ煮込み
コラーゲンたっぷりの牛すじを常温で、下処理済みの状態で下ゆでし、醤油で味付け済み。そのままや料理の一品のほか様々な料理に活用できる、便利な小分けパック。

ご購入はコチラから▶

アイデア一ついつもの料理が簡単グレードアップ
冷凍庫にストックしておけば、頼りになる商品です。アレンジ一つでメイン料理に早変わり。
下処理・味付け済の牛すじが簡単に簡単調理。すぐに食べられる、小分けパックで嬉しい。

アレンジアイデア ①

牛すじ玉子とし井
鶏肉のかわりに豚肉や牛すじは、いかがでしょうか？すじに味がついているので、あっさり出汁がおすすめです。

アレンジアイデア ②

ぽっかけ焼うどん
うどんと一緒に炒めれば、いつもと違う焼うどんの完成。醤油のかわりにウスターソースに変えれば、焼きそばも最高です。

アレンジアイデア ③

お好み焼き
牛すじを入れて焼くのも、上に乗せるのもあり。定番の豚玉とは違った、クセになる味はいかがですか。