

2023年10月26日

ちょっとした贅沢☆旨み濃厚なブリスケットを使用した 『BützLABO (ブッツラボ)』の『おつまみローストビーフ』



ブッツ・デリカテッセン（タカラ食品工業株式会社・本社：東京都大田区、代表取締役社長：佐々木 康成）は、2023年10月31日に食べ切りサイズのおつまみ『BützLABO（ブッツラボ）』シリーズの新商品を発売いたします。

■おつまみローストビーフ

下味を付けた牛肩バラ肉をローストし、真空調理でしっとりと柔らかく仕上げました。

バーベキューで人気のブリスケット（牛肩バラ肉）は、赤身と脂身のバランスが良く、濃厚なコクのある部位です。その持ち味を引き立たせるよう、塩と黒胡椒でシンプルに味付けしました。予め肉の表面を焼くことにより、余分な脂やアクは落ちて肉汁が封じ込められ、しっとりとした食感が保たれます。

ブリスケットの肉質はかためですが、真空調理でじっくりと加熱し、薄くスライスすると、適度に柔らかくジューシーに仕上がります。肉本来の旨みと甘みが溢れる、休日に楽しみたいちょっと贅沢なおつまみです。

そのままビールやワインのおともに。クラッカーやバゲットにのせてオードブルに。ちょこっと使いしやすいサイズなので、サラダやサンドイッチのトッピングにもおすすめです。

*本リリースの記載内容は発表日現在の情報です。予告なしに変更される可能性もございますので、予めご了承ください。

*『BützLABO (ブッツラボ)』のおつまみは、『おつまみローストビーフ』『おつまみ砂肝スモーク』『おつまみ合鴨の燻製』『おつまみ牛タンチップ』『スモークレバー 一味唐辛子つき』『おつまみ鶏ハラミ』『おつまみ炙りガツ』『モルタデラ&ビアヴルスト』『6種楽しむ生ハムサラミ』の9品となります。