

# おうちで焼肉 焼肉ジャンボ白金～お手引き～

各商品に記載のQRコードから、説明動画がご覧になれます。

4種類のタレはそれぞれ**使い方が**異なります。

焼いた後

## 塩ポン酢



タンを**焼いた後**、食べる前にこの塩ポン酢につけてからお召上がり下さい。

焼く前

## もみダレ



タレをお皿やボールに入れて、お肉を**焼く前**、両面につけてください。

焼いた後

## つけダレ



お肉を**焼いた後**、食べる前にこのタレにつけてからお召上がり下さい。

焼く前

## 野原焼きのタレ



タレをお皿やボールに入れて、お肉を**焼く前**、軽く両面につけてください。

フライパンやホットプレートに、付属の**牛脂**を軽く引いてください。火力は弱めの**中火**がおすすめです。焦げつきは**牛脂**で拭き取ってください。



### ① 【タン】

両面にしっかりと焼き色がつくまでしっかり焼き、付属の**お塩**又は**塩ポン酢**でお召上がりください。



### ② 【ハラミ】

両面に焼き色がつくまで焼き、付属の**お塩**又は**つけダレ**でお召上がりください。



プレミアムセット・スペシャルセット限定

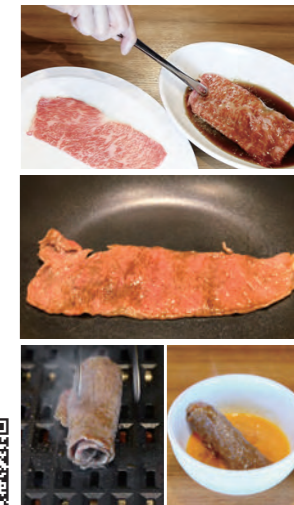
### ③ 【サーロイン＜野原焼き＞】

ボールにお肉を入れ、**野原焼きのタレ**で軽くもんでください。

両面にサッと火を通して色が変わったら食べ頃です。

**付属の卵**を絡めてお召上がりください。

- A <野原焼きとは> 下記参照
- B <おすすめアレンジ> 下記参照



### ④ 【厚切り部位 フィレ・シャトーブリアンなど】

表面はこんがりど、中はミディアムレアに焼き、添付の**お塩**、**ワサビ**または、**つけダレ**でお召上がりください。



### ⑤ 【薄切りおすすめ部位 ミスジ・ザブトンなど】

ボールにお肉を入れ、**もみダレ**を軽く両面につけてください。

両面にサッと火を通して、色が変わったら食べ頃です。

**つけダレ**をつけてお召上がりください。



※プレミアム・スペシャル限定

#### A <野原焼きとは>

野原焼きとは、ジャンボ本店常連の野原様が考案した**サーロインのすき焼き風**です。裏メニューから始まり、今では不動のNo.1メニューとなりました。

#### B <おすすめアレンジ>

～残った卵の美味しいお召上がり方～

**肉汁と野原焼きのタレ**をたっぷり含んだ**卵**をご飯にかけ、**TKG**としてお楽しみください。



※ご注意

- 1、お肉を焼くお箸とお召し上がる箸は、それぞれ**別のもの**をご使用ください。
- 2、購入したトングは、必ず食器洗剤で**洗浄**してからご使用ください。



～おうちでヤザワミート～

おうちで 和牛専門店 焼肉 ジャンボ 白金

デリバリー  
&  
テイクアウト



全国宅配  
※一部の地域除く



和牛専門店 焼肉 ジャンボ 白金

～おうちで焼肉ジャンボ 白金～