

3D冷凍時代 いざ、開幕

マイナス30℃

急速高湿冷凍 **登場**

熟成宮崎牛の新たな展開

最高の旨さ そのまま、
あなたの食卓に。

ビフテキの南海グリルでは、30年以上前から産地直送、宮崎県より宮崎牛を仕入れています。その宮崎牛の旨味を目覚めさせる為に独自製法±0℃の専用チルドルームのヒノキの棚で約20日間の熟成(ウェットエイジング)をさせます。この熟成工程で宮崎牛の最大の特徴である肉の香り(かおり)・旨みが花開き、最高の状態のまま**3D急速高湿冷凍**で皆さまの食卓にお届けします。

3D急速高湿冷凍とは？

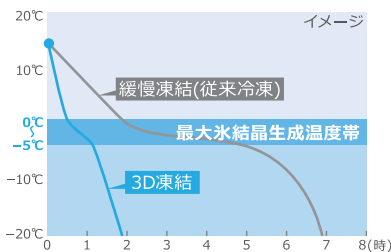
❄️ **マイナス30℃の高湿冷気で急速冷凍**

❄️ **解凍時の肉汁(ドリップ)が出にくい。
だから、旨味が逃げない！**

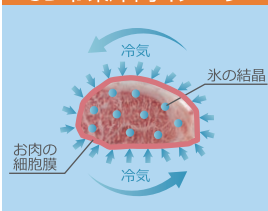


肉汁が出にくい秘密

食品の冷凍は
氷結晶生成温度帯を
いかに短時間で通過するかが
品質維持のポイント

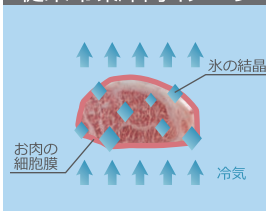


3D冷凍庫内イメージ



高湿度冷気で立体的にムラなくお肉を包み込むように冷凍できます。凍結時間が短く組織破壊が少ないため、旨味をキープし解凍時の肉汁(ドリップ)の流出がほとんどありません。

従来冷凍庫内イメージ



一方向からの強い冷気でお肉を冷却するため、全体が凍結するまで時間がかかります。お肉の表面は乾燥し品質にムラができ、解凍時には肉汁(ドリップ)が流出してしまいます。

自宅で簡単♪ お肉の解凍方法

お召し上がりの前日に冷凍庫から冷蔵庫に移し、**ゆっくり解凍**してください。

※《しゃぶしゃぶのたれ》は解凍に時間がかかるため、自然解凍してください

