



伊藤火腿米久控股有限公司  
伊藤ハム米久ホールディングス株式会社



官方網頁QR

伊藤火腿與米久於2016年4月1日起，整合為伊藤火腿米久控股有限公司。

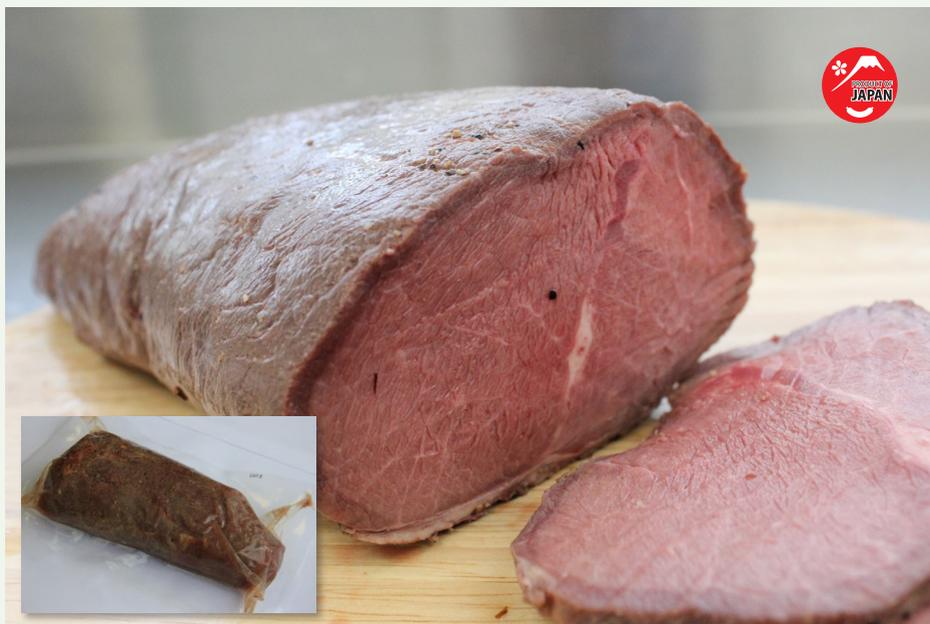
集團理念是「以業務實現健全且豐饒的社會」，願景是「重視公平與革新，與員工一起持續成長，成為食品行業的領頭羊」，致力推行各種嶄新經營手段。

**地址**

東京都目黒區三田1丁目6番21號  
ALT 伊藤大樓

**官方網頁**

<https://www.itoham-yonekyu-holdings.com>



**CT烤牛肉3P 不含醬汁 (F)**

採用牛肩肉，以特定加熱製法，讓烤牛肉保持漂亮色澤。

以真空烹調的烤牛肉，肉質不但柔軟，還能把肉汁鎖在肉裡。無論是單獨食用，還是與其他料理一起烹調也非常合適。

**Point**

**以真空烹調法鎖住肉汁！**

先烤過肉的表面，再用真空包裝後才加熱，可以保留肉類本來的風味，令食家享受到肉汁和柔軟的口感



**烹調方法**

- ①從冰箱中解凍(需於烹調前一天從冷凍箱移至冷藏箱中解凍)。
- ②按照個人喜歡的厚度，把解凍後的烤牛肉切片享用。

**商品類型：**烤牛肉 (特定加熱肉類商品)

**容量：**1塊

**每包裝所含數量：**1塊

**產地：**兵庫縣

**加工廠商：**伊藤火腿米久食品 (有限公司) 六甲工場 (伊藤ハム米久(株)六甲工場)

**MOQ：**請與負責人聯絡查詢

**原材料成分：**牛肩肉 (進口)、食鹽、葡萄糖、香料/調味料 (氨基酸)

**～甚麼是真空烹調法？～**

把生鮮食材或者用調味料處理過的食材進行真空包裝，並用適當溫度，連包裝一起煮沸，或者用蒸氣加熱的烹飪方法。

**～真空烹調法有甚麼作用？～**

這個方法能夠有效率地控制烹調中最難掌控的「加熱溫度」。

- ◎ 肉類能變得鮮嫩多汁
- ◎ 能夠鎖住食材本身的風味
- ◎ 能夠均勻地讓食材全體得到調味