



オーシャンビーフ
穀物肥育されたアンガス種の
ナチュラルビーフ リブフィンガー 1kg



突然ですがリブフィンガーってご存じですか？
リブの指？どういうこと？？？って私は思っちゃいました。
シェフの方々であれば既にご存じかと思いますがあらためてご案内させていただきます。

リブフィンガーとはバラ骨の間にある肉をそぎ落とした部位。
骨の周りの部位なので味がとても濃厚、バラに位置するので脂もしっかりのっています。
骨から出る旨味をたっぷり含んでいるリブフィンガーは
1頭から少量しか取れないので日本では希少部位のゲタカルビと呼ばれています。

この説明だけ聞くととても高そうじゃないですか？希少部位だし…
それがこのリブフィンガーとっても安いんです！！

トリミングは本当に簡単で片面にある白っぽい薄皮のようなものを
包丁で引っ張りながら削ぎ落すだけ。ちなみにこの薄皮煮込むと
美味しかったので捨てる所無しです。どこまで優秀なんだリブフィンガー。
ひとつはそのままサイコロ状にカットしステーキでいただきました。
下処理の包丁なども入れず本当にそのまま…やわらい！肉汁！おいしい！
ただフライパンの上で転がすだけだったのに。なんだか申し訳なくなっちゃいますね。
次はステーキ・アッシュェ。簡単に言うとフランス式ハンバーグです。
粗みじんにしたリブフィンガーを玉ねぎのすりおろしと小麦粉だけで繋いで成型し焼く。
焼いてる途中で割れてしまったので改良の余地ありますが、サイコロステーキよりも
女性スタッフに大好評でした！たまにスジっぽいところがあるのでこの調理法は大正解！
最後は煮込み。焼きでこれだけ美味しかったからもうここまで読んでいただいた方には
言うまでもありませんが、スジっぽい所がぶるっとしつつお肉はさらに柔らかく安定の美味しさ。
煮込みだと秋冬のイメージですが今回はザワークラウト・ズッペ。ドイツの煮込み料理で
その名の通りザワークラウト(塩抜きした)と煮込みます。この程よい酸味が食欲をそそります！
全体の仕上がりとして全く重くないので、女性でもおかわり出来ちゃうくらいです。



ご案内が長くなってしまいましたが、是非リブフィンガーをお試しく下さい♪

オーシャンビーフとは？



成長促進ホルモン剤未使用。
抗生物質未使用。
遺伝子組み換え飼料未使用。

牛本来の自然な成長を
大切にして育てられた
ニュージーランドの牛肉です