

第一回テーマ

「ブランド牛を食べ比べる。」

お肉の学校は、おいしさのヒミツや安心・安全な理由を神戸牛牧場が正直にお話しする場。

記念すべき第1回は、神戸市西区の自社牧場で育った「六甲和牛」と「六甲牛」の個性を体感していただきます。

食べ比べていただく部位は、最も違いが分かるロース。ブランド牛のうまみを引き立てる調味料とともに、味わってみてください。

[肉の内容] ブランド:六甲和牛、六甲牛 部位:ロース(各種約50gずつ) 調理:シンプルに焼く

オリジナルブランド牛 | 神戸市西区の山あいにある自社牧場で育てています。

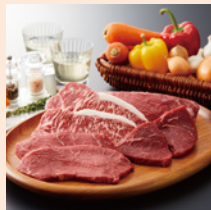


サシの多い霜降り肉 /

六甲和牛

脂の甘みが食欲をそそります。きめの細かい、やわらかな肉質を好む方に。

品種=黒毛和牛



濃厚な赤身が特徴 /

六甲牛

噛むほどに深みのある赤身のうまみが広がって、肉本来の味わいが楽しめます。

品種=黒毛和牛×アンガス牛

おみやげ

肉のうまみが際立つ

「キプロス塩・かつお醤油・わさび」お試しセット

味の違いは
ロースで分かる!



【日時】 2018年12月7日(金) 11:00~12:30

【場所】 「ミカゲキッチン」2F キッチンスタジオ
神戸市東灘区御影郡家1-14-8

【参加費】 1,000円/税込 ※材料費(当日お支払いください。)

【定員】 先着12名様(定員になりしだい締切。)

【講師】 柿本義史/肉職人、神戸牛牧場直営店「マチマルシェ御影店」店長

【申込方法】 「参加申込書」に必要事項をご記入のうえ、
マチマルシェ御影店までお持ちいただくか、FAXまたは、メールで。
※メールの場合は、参加申込書の記入項目を記載の上、お送りください。
● キャンセルの場合は、必ず2日前までにご連絡ください。

<お申し込み・お問い合わせ>

「神戸牛牧場直営店 マチマルシェ御影店」

TEL / 078-842-4129 FAX / 078-842-4122 メール / shop_mikage@kobe-uschi.jp

営業時間 / 10:00~18:00 定休日 / なし

<http://www.kobe-uschi.jp/shop/>

うしぼく |

検索



神戸牛牧場 |

検索

お肉の学校

牛肉は、知ると、もっと楽しめる。

第一回



神戸牛牧場
直営店



肉職人・柿本

(マチマルシェ御影店 店長)

「肉は、もっとおいしく食べられる」「いろいろ知ってほしい」という想いで日々、働いている。マルシェ六甲店の店長を3年務め、現在はマチマルシェ御影店・店長。手切りのワザも、牛肉に関する知識も神戸牛牧場随一。

※ご記入いただいた個人情報は本セミナーに関わる目的にのみ使用し、他の目的には一切使用いたしません。

申込日 2018年 月 日

| | | | | |
|----------------------------|---------------|---|-----|----------------|
| 神戸牛牧場 「お肉の学校」① 参加申込書 | お名前 | | 肩書き | 主婦・会社員・自営業・その他 |
| | 連絡先 (携帯電話) | - | 住所 | 市 区 町 |