

# ご家庭での上手な馬刺しの切り方

## 手順 その①

まず、生食ですのでまな板と包丁を必ず消毒したものをきれいに洗ったものをお使いください。

当店では新鮮な馬肉を加工し真空パックにいたしております。真空パックを開ける前の馬刺しは色が黒っぽいですが、空気に触れることにより鮮やかな桜色に変色します。

※品物によりますが、時間の目安は10分～15分ぐらいです。

## 手順 その②

次に、真空から馬肉を取り出し、食べやすい大きさにカットをしましょう。このときは、肉目に平行に切ってください。

※ドリップは、乾いたタオルか、キッチンペーパーで、押さえる様に拭いてください。

## 手順 その③

そして、右の写真のように肉目を垂直に切れるように横に2mm程度にスライスをして下さい。

この切り方が上手に馬刺しを切るコツです。

決して肉目に沿って平行には切らないで下さいね。

又、切り幅が厚すぎるのもNGです。

ゆっくり切れれば誰でも簡単に出来るので頑張ってくださいね。

## 手順 その④

それでは、最後に盛り付けです。大葉やショウガ、ニンニク等お好みの薬味をご用意下さい。意外な組み合わせが見つかるかもしれません。

当店では、赤玉葱のスライスを下に敷き詰めて、見た目も良く触感も楽しめる薬味をおススメしております、

さらに、赤身の馬刺しは生野菜にイタリアンドレッシングをかけてマリネ風にしても美味しいですよ。

クセが無く、ヘルシーな馬刺しは刺身だけで食べるのではなく様々な料理にも使えます。

是非、新たな料理のレパートリーを作ってみてはいかがでしょうか？



お問い合わせ先➡

肉のたかお  
福岡県朝倉郡筑前町新町 230-9  
0946-23-1388