

九州産

ねかせ和牛

その旨み、濃厚かつ繊細。



ヌルボンのねかせ和牛とは・・・🐮

お肉一筋 40 年余のヌルボンが追い求めた“赤身とサシ”のバランス。その目利きで選び抜いた和牛を、ヌルボン独自の“2 段階ねかせ製法”で仕込んだものが「ねかせ和牛」です。ひとつ目のねかせは、“枯らし”とも呼ばれる、

枝肉（骨付き）のまま 7 日～10 日間吊しねかせる技法。

ふたつ目のねかせは、旨みがまわりやすいように塊肉に切り出し、表面が乾燥しないよう真空にして冷蔵にてさらに 14 日以上ねかせる技法。

「美味しさ」とは、“遊離アミノ酸”による、うまみ成分・甘味成分・風味成分によって感じられると言われています。

2 段階でねかせることにより、肉全体にこれらの遊離アミノ酸が増え、やわらかく味わい深い旨味が感じられるのです。

ヌルボンの「ねかせ和牛」、深い旨みと繊細な味わいをぜひご堪能ください。