

おいしい 愛媛産牛

発色剤不使用の手作りコンビーフ
(無塩せきのコンビーフ)

CORNER BEEF

愛媛産牛 無塩せきコンビーフ

べに花 一番油入り

※製品中 3.4%配合

オレイン酸を豊富に含む(製品中約75%含有)品種のべに花の種子を、化学溶剤を使用せずに圧搾法一番しぼりした、高オレイン酸べに花一番油を使用。
(製品中 3.4%)

愛媛県産牛肉100%使用

牛肉は、愛媛県産のみを使用しています。

伯方の塩使用

塩は、メキシコまたはオーストラリアで、太陽熱や風といった自然エネルギーを利用して結晶させた天日塩田塩を瀬戸内海の海水で溶解しながら丁寧にろ過したのち、平釜でじっくりと時間をかけて丹念に煮詰めた伯方の塩を使用しています。

鹿児島県喜界島産の粗糖使用

奄美群島のひとつ喜界島は、日本でも珍しい隆起したさんご礁でできた美しい島です。

そこで栽培されたさとうきびはコクのあるまろやかな甘みが特長です。

砂糖は、喜界島の人々が丹精こめて育て上げたさとうきびを、島内の製糖工場で風味を活かした製法で味わい深く仕上げた粗糖を使用しています。

無塩せき

発色剤(亜硝酸ナトリウム)は使用しておりません。

※「無塩せき」とは、亜硝酸塩などの発色剤を使用しない(塩せき工程を行わない)製造方法の事です。

Q どれが創健社のコンビーフ?!

A 答えは2



創健社のコンビーフは発色剤も着色料も使用していませんので、一般品のような鮮やかな赤色ではありません。

肉は手作業でほぐしていますので、肉本来の繊維が潰れずそのまま残っているのがわかります。

おいしい! コンビーフができるまで

手作業の工程が多く、ひとつひとつ手間をかけて商品化しているから、そのまま食べても、お料理の具材として使っても、肉本来の食感と風味が味わえる贅沢な逸品に仕上がっています。



こだわりポイント!!

お肉は手切りです!

肉を切る



こだわりポイント!!

手作業で丁寧に肉に調味料を揉み込んでいます!

調味料を肉に揉み込む



漬け込み



蒸煮



こだわりポイント!!

一つ一つ手作業でほぐすから食感が良い!

肉をほぐす



味付けと仕上げ



こだわりポイント!!

一つ一つ手作業でやさしく充填しています!

缶への充填



巻締め

