

川俣シャモの

丸焼き

in コスキンエンハポン

●香ばしく焼き上げた丸焼きを
限定販売致します！！
この機会に是非お買求めください。



丸焼き ¥5,940(税込)

お引渡し期間

10月12日(土) 12:00~15:00

13日(日) 12:00~15:00

10月7日まで

☆ **予約受付中** ☆

川俣町

ご注文日 年 月 日 ()

ロースト注文票



お受け取りの場合

ご注文者氏名	
電話番号	
ご住所	〒
受取日	年 月 日 時頃受取

丸焼き	5,940円 (税込)	羽
受付:		代済 / 代未

ロースト注文書お客様控え

ご注文者氏名	
受取日	年 月 日 時頃受取

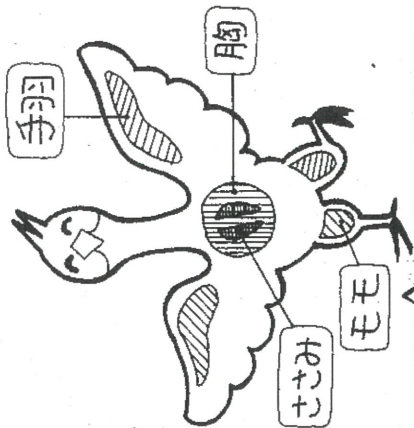
丸焼き	5,940円 (税込)	羽
		代済 / 代未

公社確認欄	
-------	--

お問合せ先(取扱店) 株式会社川俣町農業振興公社
福島県伊達郡川俣町小綱木字泡吹地8
TEL 024-566-5860 FAX 024-566-5083



川保シャモのさばき方



脂肪の少ない上質な肉なので
手で簡単に引きちぎれます

<p>1 真空パックから取りだし腹を上に出します 。ハーフ(半身)も同様です</p>		<p>※ 真空パックから取りだす時、腹から水分が出ますのでとって下さい</p>
<p>2 モモに親指をかけ、両側に開きむしりとります</p>		<p>モモ</p>
<p>3 背中を上に出します モモと同じ様に手羽に親指をかけ、片方ずつむしりとります</p>		<p>手羽</p>
<p>4 腹を上に出します 図の様に骨と肉の間に包丁を入れ、胸肉をはがします ささみが残りますので骨からはがします</p>		<p>胸</p>
<p>5 この様になります</p>		
<p>6 点線から折り2つに分けます 骨付きのままじってもおいしい</p>		<p>胸 胸肉とささみは、さきゆの様に手でむきます モモ ここは一周する 関節から2つに折ります 点線の様に包丁を入れ、骨から肉をはがし食べやすい大きさにカットします</p>

簡単な温め方

【電子レンジ】
袋からお皿に移しラップをして500Wで約10分温めて下さい(機種により時間調整して下さい)
温め終わった後、軽く味付けし、食すよ!

電子レンジに移しラップをして500Wで約10分温めて下さい(機種により時間調整して下さい)
温め終わった後、軽く味付けし、食すよ!

川保シャモ 丸焼き(ロースト)

ミシュランガイドブック掲載店でも好評を得ている「川保シャモ」を特製のタタキに漬け込み、じっくりと焼き上げました。川保シャモの旨みを丸ごとお楽しみください。モモ肉、手羽先、手羽元や通好みのボン尻、軟骨、ソリ、等...ササミがどの辺についているかなーなんて探すのも楽しいです

おいしく召し上がるために!