

ご自身で熟成肉を作ってみませんか？

ご自分で牛肉を熟成させてステーキにして食べる 熟成体験料理教室



プロ・アマに関わりなくご興味のある方はお問い合わせください

自宅の冷蔵庫で牛肉を熟成させて、
ご自身で焼いてステーキとして食べて頂く体験教室です。
日時は受講者様と又三郎とでスケジュールの調整をさせていただきます。
受講される方お一人と大森シェフとのマンツーマンです。

(毎回お一人様が基本で最大2名様までとさせていただきます)

- 1) 熟成させる牛肉は枝肉から抜骨したばかりの新鮮な肉しか熟成出来ませんので又三郎が仕入れた枝肉から500gお譲りいたします。
- 2) 自宅の冷蔵庫で熟成させますが、日中ほとんど冷蔵庫を開けられない方、庫内温度(一部だけでも)を2～5℃の温度設定ができる方に限らせていただきます。
- 3) 熟成の仕上がった牛肉は又三郎にて食せるか否か確認し判断させていただきます。ご自身が食べる目的のみ受け付けております。他者への販売目的ではご参加いただけません。
- 4) 美味しいステーキの焼き方をレクチャー致します。ご希望によってはソースや付け合わせのデモンストレーションも行います。

体験料理教室の流れ

1回目

熟成の仕組みの説明と熟成させるお肉をお渡しします。

又三郎が通常仕入れております丸くてコロッとした小柄な雌牛(A5)のモモ肉500gをご用意。モモ肉以外の部位をご希望の際はご相談ください

ステーキの焼き方のレクチャーと試食

デモンストレーションで焼く又三郎の熟成及び未熟成のステーキを召し上がって頂きます

こちら是非ご覧ください

「熟成体験料理教室 自宅の冷蔵庫で牛肉の熟成」

2回目・3回目

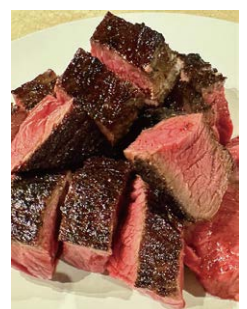
熟成からおおよそ10日目(2回目)と三週間後(3回目)に牛肉を又三郎までご持参頂いて仕上がりをチェックさせていただきます。その後、ご自身で焼いて召し上がって頂きます。

参加費

お一人様

¥30,000(税込み)

牛肉500g、
別途店内で試食して頂く熟成と未熟成の食べ比べのステーキ
約200gの料金も含む



https://note.com/setuko_0607/m/m51f1115cb2b7

お問い合わせはメールでお願いします。

shop@matasaburo.com

担当：荒井