



牛肉専門オリジナルブランド
エアリアルビーフ

農事組合法人ミナミランチ

〒098-2213 北海道中川郡美深町字吉野180
TEL 01656-2-3793 FAX 01656-2-3765

ご注文は別紙のご注文用紙をご利用ください。在庫の状況によっては1週間～1ヶ月程度いただく場合がございます。



MINAMI RANCH Aerial Beef Catalogue



On the table

ミナミランチ商品カタログ
FOOD COORDINATION:
BIBLIOTHÈQUE, BIFUKA,
HOKKAIDO



A story of the Aerial Beef

忽然と北上する天塩川。

日本有数の豪雪と寒暖の差を背景に、
良質な牛肉を生産しています。

北海道の北部に位置する美深町。そこに暮らす私たちは、
厳しくも豊かな自然環境を背景に良質で安全な牛肉を生産しています。
私たちの会社は50年以上の経験で培ったノウハウにより、
独自の成育方法を確立いたしました。

餌は自社生産の牧草とデントコーン(サイレージ発酵)をブレンドし、
各適齢期に合わせ配合を考えた良質なものを使用しています。
さらに、美深町地下水の利用や寒暖の差を利用した育成、
牛たちの負担を減らしたストレスをかけない体調管理など
品質保持に情熱を傾け、顧客の信頼を獲得してきました。

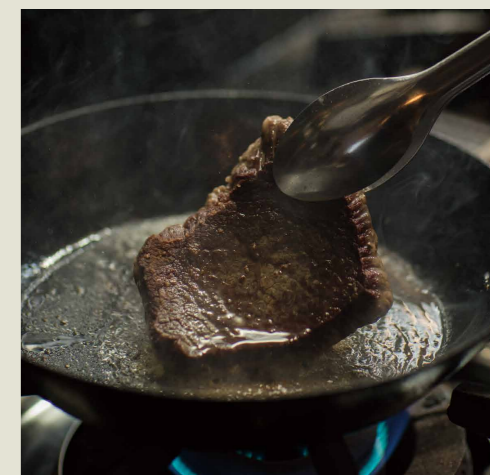
人口4,000人の小さな町、美深町が誇る
良質で安全な牛肉をぜひご賞味ください。



Aerial Beef 生産担当

南 隆徳

フリースタイルスキーエアリアル種目元全日本代表。
2014年ソチ、2018年平壤五輪強化指定選手。最
高成績2018年アメリカレイクプラシッドワールドカ
ップ13位。2018年4月競技引退後、牛の取り扱
いを学び、Aerial Beefのブランドを立ち上げる。
地域への知名度向上、牛肉の消費拡大に務める。



Fillet



ヒレ

販売価格 ¥6,000 /kg (税抜)
提供肉量 約3kg～

※カット加工済のブロックでの提供となります。

牛の肉の中で最も柔らかく、上品な味が楽しめる部位です。脂肪が少なくあっさりとしているため、ご年配の方にもお薦めできます。

牛ヒレ肉のカツレツ

BEEF TENDERLOIN CUTLETS

牛ヒレ肉は衣でさっと揚げてレアでいただくのが定番。お供にシャキシャキのサマーサラダと美深産クラフトビール「ホワイトパーチピルスナー」。相性抜群です。

牛ヒレ肉	1枚80g前後
塩	適量
溶き卵	1個分
パルメザンチーズ	10g
小麦粉	適量
パン粉	適量
サラダ油	適量

Recipe:

- ① 肉の両面に塩をふり、手でなじませてから小麦粉を薄くまわらせる。
- ② パルメザンチーズを入れた溶き卵に①をくぐらせ、パン粉をしっかりとつける。
- ③ ②の作業をもう一度繰り返す。
- ④ サラダ油を180℃前後に熱し③を入れ、両面がキツネ色になるまで揚げ焼きにする。
- ⑤ ④を取り出し、少し休ませてからカットして盛り付ける。



Rump



ランプ

販売価格 ¥3,500 /kg (税抜)
提供肉量 約2kg～

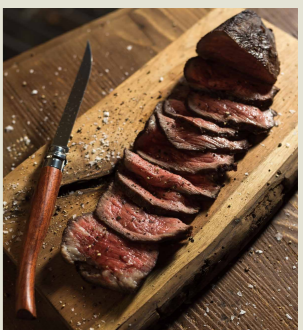
※カット加工済のブロックでの提供となります。

脂身はうっすらと僅かしか無く、赤身肉で柔らかい食感。見た目はヒレのよう。味はヒレよりも濃いめですが、あっさりと楽しめます。

ローストビーフ

ROAST BEEF

ランプ肉といえばやはりローストビーフ。しっとりとした赤身は厚みで切って、仕上げはホワイトブロッコリーを添えて。ワインと一緒に。



Recipe:

ランプかたまり 400g～500g
塩 4g～5g
油 適量

- ① 牛肉に塩をふり、冷蔵庫で半日程ねかせる。
- ② ①を焼く30分前に冷蔵庫から出し、室温に戻す。
- ③ フライパンに油をひき、中火にかけ②を焼く。
- ④ 肉の全面にしっかりと焼き色がつくよう丁寧に焼き、取り出す。
- ⑤ ④にこしょうをふりアルミホイルで包み、10分～15分休ませ余熱で火を入れる。
- ⑥ 肉を薄く切り、盛り付ける。

Sirloin



サーロイン

販売価格 ¥400/100g (税抜)
提供肉量 1パック200g～

「サー」の称号を与えられた部位で、ステーキといえば、この部位を連想するかと思います。赤身と脂身のバランスの取れた味わいをご堪能下さい。

サーロインステーキ

SIRLOIN STEAK

既にカット、パッキングされているためそのままステーキにしてお召し上がりください。解凍をしっかりと行い、常温で1時間程置いてから調理して頂くとより一層おいしく召し上がれます。

ステーキ用牛肉 200g 前後
塩 適量
こしょう 適量
油 適量

Recipe:

- ① 肉は焼く30分前に冷蔵庫から出し、室温に戻す。
- ② ①の両面に塩をふり、やさしくなじませて少しおく。
- ③ 油を入れたフライパンを強火で熱し、②を焼く。
- ④ 焼き色を見ながら片面を焼く1分ずつ焼き、取り出す。
- ⑤ ④にこしょうをふり、食べやすい大きさにカットして皿に盛り付ける。



Beef slice



牛スライス

販売価格 ¥300/100g (税抜)
提供肉量 1パック500g～

人気の「三角バラ」の部位です。スライスでの提供をしておりますので、しゃぶしゃぶやすき焼き等で堪能していただけます。

牛肉とキノコの タリアテッレ

BEEF AND MUSHROOM TAGLIATELLE

牛バラ肉(スライス) 100g
マッシュルーム 3個
ミニトマト 5個
ニンニク 1片
タリアテッレ 60g
オリーブオイル 小さじ1
塩 適量
こしょう 適量
パルメザンチーズ 適量

既にカット、パッキングされているため、そのまま調理にお使い頂けます。解凍をしっかり行い調理して頂くと、より一層おいしく召し上がれます。

Recipe:

- ① フライパンにみじん切りにしたニンニクとオリーブオイルを入れ、弱火にかけて炒める。
- ② ①に牛バラ肉、スライスしたマッシュルーム、ミニトマトを入れ炒め合わせる。
- ③ タリアテッレを目安時間通りに茹で、②に加える。
- ④ 塩、こしょうで味をととのえ皿に盛り、仕上げにパルメザンチーズをかける。