

お召し上がり方



お召し上がり前に冷蔵庫で1時間ほど自然解凍します。

お急ぎの場合は、真空パック包装のまま流水につけてください。

※ 常温での解凍、電子レンジでの解凍は、著しく品質を損ないますので絶対に避けてください。

※ 解凍後（未開封）は、必ず冷蔵庫に保存して1週間以内にお召し上がりください。

※ 開封後は、必ず当日中にお召し上がりください。

極味生ハム サーロイン・赤身



① with メロン&モッツアレラチーズ

旬のフルーツもおおすすめです。

② with パイ

市販のパイシートを表示通りに焼いたものにはさんで。

バケットやクラッカーなどでも美味しくお召し上がりいただけます。

③ with メロン

生ハムにメロン、イチジク、桃などをのせて。

ディルやピンクペッパーをのせると彩りも華やかです。

④ with 干し柿&クリームチーズ

クラッカーにのせて。

⑤ with アボカド&カマンベールチーズ

焼き立ての温かいパイにのせて。

紹介したパターンを変えて色々な組み合わせをお楽しみください。

極味生ハム サーロイン・赤身



① ラップの上に8cm角ぐらいにカットした生ハムをのせます。

② 一口大に握った酢飯を生ハムにのせ、ラップで包みます。

③ ラップを外し、お好みでワサビ、フライドガーリック、

ケーパー、ピンクペッパー、セルフィーユ、木の芽、シブレット

トをのせてお召し上がりください。

極味生ハム サーロイン



① サーロインの生ハムを、1/3ぐらいにカットする。

② 雲丹をたくさんつけて、軽く塩こしょうをふる。

③ お好みで、ディルや芽ネギをのせて出来上がりです。

サーロインと雲丹が一体となって、えも言われぬ味わいが、お口の

中一杯に広がります。

極味生ハム 赤身



① 赤身の生ハムに、ゴルゴンゾーラチーズ、クルミをのせる。

② 蜂蜜をかけて、スペアミントをのせて出来上がりです。

ゴルゴンゾーラと蜂蜜が、赤身の旨味をより一層引き立てます。