

＼720時間熟成×ハラペーニョの刺激！どんな料理もワンランクアップ！／

# ハラペーニョ入り黒毛和牛コンビーフの オススメアレンジ

コンビーフは空気を含ませながら、優しくほぐしてください  
まずはそのままひとくち  
黒毛和牛の芳醇なコクとハラペーニョの  
華やかな刺激を楽しんで！



## ホットサンド

ハラペーニョ入りコンビーフのスパイシーさと  
とろけるチーズの組み合わせが抜群！  
パンにバターを塗り、コンビーフ  
チーズ、トマトを挟んでトーストするだけで  
絶品ホットサンドになります。



## スパイシーナチョス

トルティーヤチップスに、コンビーフ、とろけるチーズ、  
そしてアボカドをたっぷりのせてオープンで焼くだけ！  
仕上げに、サワークリームとサルサソースを添えて。  
ピリッとした辛さと、クリーミーなコクが絶妙に絡み合う  
ビールにもぴったりの完璧な一品です！

## たまご焼き

コンビーフを細かくほぐして卵液に混ぜると  
爽やかな辛さがアクセントの  
味わい深い卵焼きに変身！  
甘辛い醤油ダレをかけても美味しいです。

## おにぎり

ごはんにはコンビーフを混ぜ込み  
やさしく握る。ほんのり効いた刺激と  
うま味が絶妙に調和。  
お好みでマヨネーズも。  
あっさりとした味わいの中に  
深みのあるアクセントがGOOD！

## 甘×辛！パンケーキ

パンケーキの生地の中に、  
コンビーフをたっぷり混ぜ込んで焼く。  
パンケーキの甘さと、ハラペーニョのピリ辛が  
絶妙に絡み合いひと口ごとに新しい美味しさが広がります。  
メープルシロップをかけて甘辛のバランスを楽しんで！



ハム・ソーセージ専門店

熟成肉工房ジロー

