

# 奥飛驒朴念牛井

(Okuhida-Boukunen Beef bowl) 朴念そばと兄弟メニュー



すき焼き味とは別次元の“スッキリ味”で  
きっと“お代りしたくなる味”です

1,500円(税別)

This taste is very moving  
Please have it by all means  
You will ask for one more bowl surely

この牛井は、飛驒人として、こだわることには全部こだわってみました

飛驒牛肉	<ul style="list-style-type: none"><li>・可能な限りレベルの高い飛驒牛肉を</li><li>・かつ、きっちり 100g 使用</li></ul>
玉ねぎ	<ul style="list-style-type: none"><li>・温野菜の玉ねぎで</li></ul>
井つゆ	<ul style="list-style-type: none"><li>・日本を代表する「こだわり企業」の協力も得て、旨い天然素材で</li><li>・すき焼き味を突き抜けた「和洋食味」を</li><li>・“食べ飽きず、お代りしたくなる”とだけ言ってもらえるように</li><li>・井つゆの食塩含有量=3g</li></ul>
ごはん	<ul style="list-style-type: none"><li>・奥飛驒産の美味しい米で</li><li>・かつ、こだわりの水で</li></ul>
紅しょうが	<ul style="list-style-type: none"><li>・国産しょうがの赤紫蘇漬けを</li></ul>

こんなわけで値段が少し高くなってしまいましたが、美味しいものを皆さんへ、という気持ちで頑張っています。

この牛井では、牛脂や化学調味料を使用の「ビーフエキス」を使用しません  
また、「ガツンとくる味作り」とは真逆ことをやっています

⇒そのため 食べ始めは インパクトがなく もの足りなく感じられるはずですが  
途中から 味の深みが何となくお判りいただけ  
最後には 「もう一杯 もう一度」という気持ちになっていただける  
のではないかと考えております