

牛肉の保存方法

峯野牛は、冷蔵でご注文いただいた場合、お客様のお手元に届くまで一度も冷凍をしていません。柔らかい食感と肉本来のジューシー感が味わえます。
ラベルに印字されている消費期限内にお召し上がりください。保存は4℃以下が良いとされていますので、出来ればチルド室で保存してください。無い場合は、冷蔵庫の開閉による温度の変化を考慮して冷蔵庫の手前よりも少し奥の方で保存してください。



◆ 商品が箱に入っている場合(宅急便等)



箱から中身を取り出し冷蔵庫(チルド室)へ入れてください。
冷凍品は冷凍庫へ入れてください。
※箱のまま入れないでください。

◆ 木目化粧箱



すぐにお使いの場合は、そのまま冷蔵庫に移してください。
すぐにお使いにならない場合は、お肉を箱から取り出して空気をしっかりと抜いてラップに包み、ジッパー付き保存バッグに入れていただくと、鮮度が保たれやすいです。

◆ トレー容器



そのままの状態でも冷蔵庫(チルド室)へ入れてください。

◆ 真空パック包装



袋を破らず、そのままの状態でも冷蔵庫(チルド室)へ入れて下さい。冷凍品を解凍する際は変色を防ぐ為、必ず袋から出して解凍して下さい。

冷凍保存される時は…

余計な水分をキッチンペーパーで取った後、空気に触れないようにラップで包んで、フリーザーバッグに入れ空気をしっかりと抜いて、密封した状態で冷凍保存します。金属トレーなどのの上に乗せて、冷凍すると急速冷凍できますので、鮮度が保たれます。冷凍庫で3週間程度保存できます。

牛肉の解凍方法は…

使用する前日に、冷蔵庫に移してゆっくりと解凍してください。肉汁(ドリップ)を流れ出にくくするためです。ドリップが流れ出ると、品質の低下につながりますので、常温での解凍はおやめください。解凍後はすぐにお召し上がりください。

真空パックに入った商品は、必ず真空パックからお皿などに出しラップをかけて解凍してください。真空パックのまま解凍すると変色の原因になります。

お召し上がりいただくときは…

調理する少し前に冷蔵庫から出して、常温に戻してから使う様にしてください。表面だけが焼けてしまうのを防ぐためです。特に、厚いステーキやサイコロステーキは、この作業を行なってください。周りを焼いて中は赤みが残る程度で、美味しくお召し上がりいただけます。常温に戻った目安は、牛肉の表面にうっすらと水滴がつく程度です。

返品について

食品という性質上、お客様のご都合による返品・交換はお受け出来ません。

商品到着後、直ちに開封し内容・数量などをご確認ください。

商品の品質管理には万全を期しておりますが、万が一注文と違う品物が届いてしまった。また商品の不足・破損・傷みなどの品質上の問題があった場合には、下記連絡先まで到着日中または2日以内にご連絡ください。

ご連絡後、下記連絡先まで着払い・クール便(冷凍)にて返送ください。(送料当社負担)

また、送付先の引取拒否、住所不在等の商品変質につきましては、賠償の責は負いかねますので、ご了承ください。

なお、不在等のお客様のご都合による商品再発送にかかる、商品代金及び送料は、お客様ご負担とさせていただきます。

※ 必ず現品をお送りください。すでに、すべてお召し上がりいただいた、あるいは破棄されてしまった際の返品はお受けできませんのでご注意ください。なお、不足分につきましては足りていない分のみお送りいたします。

【返品連絡先】 峯野牛直売店 〒431-1304 静岡県浜松市浜名区細江町中川 7172-614

TEL:053-523-7770 メール:shop@mineno-bokujo.com

峯野牛直売店 〒431-1304 静岡県浜松市浜名区細江町中川 7172-614

TEL:053-523-7770 FAX:053-523-7795

オンラインショップ <https://www.mineno-gyu.com>

牧場ホムペ <https://www.mineno-bokujo.com>



峯野牛