ザ・ミートガイ
「食べること」にこだわり育てた牛肉『モーガン牧場・ビーフ』の販売をスタート

お肉のオンラインショップ「The Meat
Guy（ザ・ミートガイ）」を経営するティーエムジーインターナショナル株式会社（愛知県名古屋市、代表取締役：モーガン
ジェイソン）は、新たな牛肉のレーベルとして【モーガン牧場ビーフ】の販売を開始しました。
モーガン牧場ビーフはアメリカのネブラスカ州にあるモーガン牧場で生まれた牛肉で、霜降りが美しく、風味豊かです。全ての肉牛を自然な形で育てており、ホルモン剤、成長促進抗生物質は一切使用していません。自然に恵まれた土地で「食べること」だけにこだわり、品種改良を重ね、肥育されました。また、牛の両親から祖祖父母までさかのぼりトレーシングできますので、安心してお召し上がり頂くことが出来ます。
現在、本店サイトにて約30種類のモーガン牧場ビーフのラインナップを揃えております。１枚のステーキから大きなブロック肉まで種類は様々です。日々続々と新たな商品が追加されています。
牛の育成、商品への加工、日本への輸入、そしてお客様のご自宅までの長い旅路すべてにモーガン一家は携わっています。安全で美味しい高品質のお肉を是非ご堪能くださいませ。
http://www.themeatguy.jp/app/ja/products/view/1114#content-top

◆モーガンビーフ代表 リブロースステーキ◆
今回は、たくさんのモーガンビーフの中でもミートガイおすすめのとっておきのステーキをご紹介いたします。間違いなくあなたが今まで食べたステーキとは一味も二味も違うはずです。この霜降りのステーキには、脂が集まった部分がありますが、ステーキを焼くときにこの脂から旨みがでるのです。ステーキは丁寧かつ、紳士的に扱ってください。話しかけるときはささやくように、触れるときはそっと優しく…あなたが愛をささげるほど、ステーキはあなたにそれだけの愛をかえしてくれます。
このステーキは絶対に、絶対にミディアムレアより焼きすぎないようにお願いします。味付けもシンプルに、仕上げに粗粒の塩を振りかければ完成です。目を閉じて一口味わえば…あなたの経験したことのない世界が広がります。ぜひ、試してみたいという方、少しでも気になった方、ホームページでお待ちしております。

＜会社概要＞

店舗名：ザ・ミートガイ・ストアー（The Meat Guy）
販売業者：ティーエムジーインターナショナル株式会社
代表者：モーガン ジェイソン
創業：平成9年
事業内容：食品製造・輸入・卸・オンライン小売。
URL：http://www.themeatguy.jp/

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com