

ZUCCAの美味しい食べ方

- ・若鶏もも肉とポルチーニのクリーム煮
- ・じっくり煮込んだとろける牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- ・豚スペアリブの粒マスタード煮込み
- ・10種の野菜と牛肉のイタリアンカレー



パックごと湯煎で15分程温めてからお皿に盛り付けてください。

・和牛ランプ肉を炭火で焼いたローストビーフ

パックごと冷蔵庫で一晩程解凍、もしくは流水解凍(ボール等に水を貯めた状態に漬けるでもOK)し、沸騰したお湯と水の1:1で出来たお湯(50℃のお湯)の中に10分程入れて温め、お召し上がりください。
※冷蔵・流水解凍ともに、実際にローストビーフに触っていただき、柔らかくなった頃が解凍の目安となります。

・ズッカの代表料理！グリル野菜のバーニャカウダ

予めパックごと野菜を冷蔵庫内で3~4時間程冷蔵解凍します(省略してもOKです)。その後、オーブントースターで3~5分、もしくは電子レンジ600wで2~3分温めます。
※冷蔵解凍を省略する場合、基本の温め時間から追加で温めが必要になることがあります。状態を見て判断ください。
※電子レンジの場合、野菜から水分が出てしっとりした食感になります。
カリっとした食感を楽しみたい場合は、オーブントースターでの調理がおすすめです。



・肉汁たっぷり！野菜とお肉のラビオリ

パックからラビオリを取り出し、鍋に入れてすぐにおたまや箸等でゆっくり10秒程かき混ぜてください。
※鍋底にラビオリがくっつくのを防止するため、必ず行ってください。
その後、そのまま8分茹でて一度ラビオリを取り出し、ソースを湯煎してください。
ソースは2~3分程で十分温まりますので、好みの温かさにしてください。
最後に付属のソースとチーズをラビオリにかけてお召し上がりください。

・パスタソース各種

パックごと湯煎し10分程温めます。パスタと絡めて盛り付け、付属のチーズをかけてよくかき混ぜてからお召し上がりください。

・生フェットチーネ

沸騰したお湯に塩をひとつまみ入れて、3分程茹でてソースと絡めてお楽しみください。

※一部商品を除き、電子レンジでの温めは推奨しておりません。

詳しい作り方やアレンジレシピを公式Youtubeチャンネルで随時公開していきます！ぜひ遊びに来てください！



その場で使える!!

多くのリピーター様の声にお応えして、千葉営業所での直売始めました!

LINE お友達登録で
100円割引クーポン



会計の際にクーポン画面を見せて頂きますとお礼としてお支払い合計から100円割引させていただきます。次回開催情報、天候不良・交通事情による遅延・中止といった情報もお知らせします。ぜひお友達登録をお願いします。

こちらの販売は、お電話での**完全予約制**となります。
※電話番号は右記を参照ください。

直売所営業日
平日(月~金) 10:00~18:00
アクセス
JR or 千葉都市モノレール都賀駅 駅口より徒歩15分
駐車場完備
※住所は右記を参照ください。

訳アリ品は特別特価!!

公式HPでは、商品の詳細や販売スケジュールを掲載しております。ぜひ遊びに来てください!



主催：株式会社モビーズ

千葉県千葉市若葉区貝塚2丁目3-16
製造：合同会社VIVA ZUCCA

お問合せ先：043-312-7660
公式HP：https://wakuwakubin.jp/