



特産松阪牛脂使用の
松本畜産オリジナル ビーフオイル

松阪牛の中でもわずか4%にも満たない「特産松阪牛」から、

低温で時間をかけて抽出したオイルを瓶に詰めました。

火を通すことで、松阪牛の旨みあふれる香りがより広がります。

今回のレシピ以外にもお手軽に

さまざまなお料理の風味付けとしてお使いいただけます。

カレーやシチュー、餃子などの他、野菜炒めに加えれば

お肉の匂いを感じられる味わいに。

具材を炒める際または仕上げに

フライパンに回し入れてお使いください。

Recipe . 1



きのこのラグーソースパスタ

材料2人分

マッシュルーム …… 5個
にんにく …… 1/2片
唐辛子 …… 1本
しめじ …… 1パック
パセリ …… 大さじ2
ビーフオイル …… 大さじ2~3
白ワイン …… 大さじ4
パスタ …… 160g
塩 …… 適量
こしょう …… 適量
レモン …… 1/4個

作り方

- ① フライパンにビーフオイル半量を入れ、みじん切りにしたにんにく・唐辛子、マッシュルームを炒める。
塩こしょうをふってさっと炒め、白ワインの半分とパセリを加えます。
水分がなくなるまで炒めたら、フライパンから一度取り出します。
- ② フライパンに再びビーフオイルを入れ、みじん切りにした、にんにく・唐辛子としめじを炒める。しめじがよい色づきになったところで、残りの白ワイン、パセリと①を入れパスタの茹で汁でのばし風味を整えます。
- ③ 好みの固さに茹でたパスタとからめます、塩こしょうで味を整え、お好みでレモンを添えて完成です。

Recipe .2



タコとトマトのガーリックビーフオイルライス

材料2人分

- タコ(スライス) …… 50g
- トマト(みじん切り) …… 中玉1/2個
- にんにく …… 1/2片
- パセリ …… 大さじ1
- ビーフオイル …… 大さじ1
- サラダ油 …… 小さじ1
- ごはん …… 400g
- 塩 …… 適量
- こしょう …… 適量
- 醤油 …… 小さじ1
- レモン …… 1/2個

作り方

- フライパンに多めの油を入れ、スライスしたにんにくを香ばしい色になるまで弱火で焼きます。
色づいたら取り出し、タコを入れて炒めます。
 - タコに少し火が通ったら、ごはんを入れトマトとビーフオイルも加え炒めます。
塩・こしょう・醤油で味付けし①で取り出したにんにくチップを戻します。
パセリのみじん切りも加えてさっと炒め仕上げます。
器に盛り付け、お好みでレモンを添えて完成です。
- ※①ではビーフオイルではなくサラダ油などを使うことで、②で入れるビーフオイルの風味がより際立ちます。

Recipe .3



茹で鶏とビーフオイルの葱塩ダレ

材料2人分

- ・白ネギ …… 1/3本
- ・ビーフオイル …… 大さじ1
- ・レモン汁 …… 大さじ1/2
- ・塩 …… 小さじ1/2
- ・黒こしょう …… 適量
- ・茹で鶏(今回はササミ2本使用)
- ・お好みの野菜(きゅうり、セロリ、トマトなど)

作り方

- みじん切りにした白ネギとAを混ぜ合わせます。
- 茹で鶏を適当な大きさにさき、お好みのお野菜も同じような大きさに切ります。
- ①と②を和え器に盛り付けて完成です。

※茹で鶏の作り方
鍋に水、白ネギの青い部分、生姜、酒、塩を入れ沸騰したらスジと皮を取ったササミを入れ、火を止める。フタをして冷めるまで待ちます。

Recipe .4



ビーフオイルと葱とチーズのケーキサレ

パウンド型1台分

- 九条ねぎ …… 60g
- ビーフオイル …… 大きじ1
- ハムまたはベーコン …… 4枚
- 塩 …… 適量
- こしょう …… 適量
- クリームチーズ …… 40g
- 生地
- 卵 …… 2個
- 薄力粉 …… 100g
- ベーキングパウダー …… 3g
- 牛乳 …… 100cc
- 粉チーズ …… 40g
- トッピング
- クリームチーズ、黒こしょう、ビーフオイル

※パウンド型: D24cm×H6cm×W6cm

作り方

- 九条ねぎは3cm、ハムは1cm角ほどに切り、ビーフオイルでさっと炒め、塩・こしょうで味付け
- ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、粉チーズを入れ、軽く混ぜ合わせます。
Aをふるいながら加え混ぜます。
このとき混ぜすぎに注意するとふんわりと仕上がります。
- ②に①を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜます。
- クッキングシートを敷いたパウンド型に生地を半量流し、ちぎったクリームチーズを入れ、上から残りの生地を流し込みます
黒こしょうをふり、170度に温めたオーブンで30分～40分程焼きます。
- 焼き上がったケーキサレを器に切り分け、クリームチーズ・黒こしょう・ビーフオイルを混ぜたトッピングを添えて完成です。

Recipe .5



ビーフオイルポテトフライ

2人分

- じゃがいも …… 中2個
- ビーフオイル …… 大きじ1
- 粉チーズ …… 大きじ1
- 黒こしょう …… 適量
- タイム(ハーブ) …… 4本程度

作り方

- くし形に切ったじゃがいもを2～3分レンジで温めます。少し柔らかくなったら水分をとばし、油で揚げます。この時タイムも一緒に揚げておきます。
- ボウルにビーフオイル・粉チーズ・黒こしょうを入れ①のじゃがいもを和えます。
タイムを飾り付け完成です。

👉 ビーフオイルの簡単づかい 🍷

チャーハンや野菜炒め、カレーやハンバーグの下味、
ねぎ焼きやお好み焼きなど
いつもの炒めものの食用油としてお使いいただくと、
とても風味高い旨味のあるお料理になります。

