



お客様ご紹介

炭焼き じゃんじゃん 様

ヴィネッタをご愛顧いただいている「炭焼き じゃんじゃん」様をご紹介します



ヴィネッタが発売された当初からずっとご愛顧いただいている炭焼きじゃんじゃん様。

焼肉メニューの種類が豊富なのはもちろん、知合いの農家から玄米を買付けてお店で精米したり、希少価値の高いお酒を提供したりと、こだわりをたくさんもっている焼肉店です。

おいしいだけでなく千葉店長の人柄もピカイチ！！



店内は座敷・テーブル席・カウンター席がある。
ファミリーやカップルに人気 （全 35 席）



いつも元気な千葉店長！笑顔が素敵なしんちゃん

ヴィネッタ



ヴィネッタを使用しているメニューは
バサつきやすい「鶏肉」と「ミノ」の 2 品

ヴィネッタ

ヴィネッタを発売当初から約 6 年間使い続けてくださっているのはなぜですか？



店長の千葉様

特に鶏肉はヴィネッタを使うと全然違います！焼き縮みが少なくなるんです。
また、ミノはしっとりとした食感に仕上がります。
ちょっとしたひと工夫で料理のおいしさがアップし、よりおいしい料理が提供できるので
知合いの居酒屋などにもオススメしています。



お肉の仕込みは前日に行います

メニュー「**トリねぎ塩**」の仕込み
ヴィネッタと鶏モモ肉をご用意



きちんと整理された清潔な厨房はスタッフたちの笑顔がいっぱいのアットホームな雰囲気。

鶏モモ肉をヴィネッタに漬け込む工程



お肉はカットしてから漬け込みます



ヴィネッタの計量は慣れています！
乾いたスプーンで計量します。



ポイント

お肉がひたひたに漬かるように
冷蔵庫で1日漬け込みます。



水の量もいつも同じ目分量

おすすめポイント

いつも同じスプーンとボウルを
使えば、毎回計量をしなくても
覚えてしまえばカンタン！



ヴィネッタ専用のボウル＆スプーン



スプーン2杯でいつものヴィネッタ液
が作れます。

[ヴィネッタ3%水溶液]	
鶏モモ肉	1kg
ヴィネッタ	
スプーン2杯	約15g
水	500ml

皆が知りたい処理をしたお肉が残ったらどうするの？



1日漬け込んだ鶏肉は水気を切ってビニール袋に入れ、
なるべく空気を抜いて冷蔵庫で保管しています。
ミノは1日漬け込みをして、冷凍保存をしています。