【苗林行新聞發佈】

**防疫居家吃好很重要！**

**《和牛研究室 Wagyu Lab》推出即食和牛料理包**

**法式經典料理、日式洋食、精緻湯品 300元起**

**讓您輕鬆變身自煮管理美食家**

台北 | 2022年5月13日

《和牛研究室 Wagyu Lab》是亞洲第一家「全時段和牛」生活方式選品店，由專營日本食材進口的苗林行創立，獨家提供日本近江牛中最優質、素有「和牛女王」美名、由千成亭的牧場所飼養的「未經產」母牛。考量居家自煮需求持續上升，《和牛研究室 Wagyu Lab》鎖定製作程序繁複費時、平常在家比較不方便烹調的料理，推出冷凍即食和牛料理包，讓消費者在家也能打造質感餐桌，輕鬆端出不簡單的料理。六款即食和牛料理為：法式澄清湯、馬告風味牛白湯、匈牙利蔬菜牛肉湯、紅酒燉近江牛、和牛瑪莎拉咖哩，以及和牛日式燴飯醬。無論是一人輕鬆吃、二人甜蜜晚餐，或小家庭溫馨享用都合適，只需簡單加熱即可享用，除此之外，主廚也推薦多種創意吃法，讓料理包有不同變化。

**滿足各種需求 一人輕鬆吃、兩人世界、小家庭聚餐都合適**

**一個人的晚餐**，有時受限份量較難準備料理，**「和牛日式燴飯醬」**，概念源自日本常見的洋食林蓋飯（Hayashi Rice），以和牛肉、蔬菜、奶油、紅酒烹調而成，濃郁醬汁與軟嫩入味的牛肉，簡單覆熱搭配白飯就能享用。晚餐不想吃太多？**「匈牙利蔬菜牛肉湯」**以法式澄清湯為底，加入和牛肉、番茄、洋蔥、馬鈴薯等蔬菜熬煮，再添加胡椒、匈牙利紅椒粉，口味微辣適合搭配麵包一同品嚐，推薦給想輕鬆吃、少一些負擔的朋友。

**兩人世界**除了柴米油鹽，偶爾也需要甜蜜調劑，不如在家享用一頓浪漫晚餐讓二人重拾心動的感覺。**「法式牛肉澄清湯」**是一道作法繁複的法式經典湯品，以近江和牛及牛骨進行長時間熬煮，再去除雜質淨化，製成澄澈剔透的琥珀褐色湯品，看似樸實無華，實則飽含牛肉與牛骨鮮味，湯頭醇厚富含膠質，可以做為暖胃的湯品。主餐**「紅酒燉近江牛」**，以適合燉煮的和牛腿肉搭配蔬菜烹煮，紅酒酸味較明顯，是成熟大人的風味，最後挑一款喜歡的葡萄酒佐餐，一起度過浪漫法式晚餐。

**小家庭溫馨聚餐**，適合大人小孩都愛的咖哩，**「和牛瑪莎拉咖哩」**主廚挑選口感軟嫩的和牛肩頸肉，加入濃郁肉桂、小茴香增添辛香氣息，再添加椰奶讓咖哩更滑順，偏甜的口感搭配白飯就是美味的一餐，是名符其實的白飯殺手。**「馬告風味牛白湯」**湯頭以和牛邊角肉熬煮，有別於常見的濃郁牛骨白湯，主廚特別加入新鮮的馬告、柑橘及柳橙，為湯頭添加清爽辛香的風味，非常適合做為火鍋湯底享用。

**料理包不單調 發掘多種變化吃法**

覆熱即可食用的料理包，只要發揮創意與巧思，也能發展出多種變化吃法，主廚推薦「蕈菇和牛燉飯」，將切碎的洋蔥與蕈菇炒香後，放入義大利米拌炒，加入白酒煮至揮發後分次加入「法式牛肉澄清湯」，煮至米粒熟化，加入鮮奶油、起司粉再待乳化後收汁即可，另以鍋子將骰子牛煎至喜好熟度，一起擺盤即完成。喜歡吃蔬菜的朋友，也可嘗試「炭烤蔬菜佐燴飯醬汁」，將喜歡的蔬菜與橄欖油、鹽巴、胡椒充分拌勻，放入烤箱以180度高溫烤約20分鐘，等待的過程中將「和牛日式燴飯醬」料理包解凍加熱，以蔬菜沾取一起食用，健康又美味。

即日起，六款冷凍即食和牛料理包於《和牛研究室 Wagyu Lab》販售，每份300元起（一人份），現場也提供近江牛各部位肉品、半生麵及調味醬料，搭配料理讓美味更升級。

**和牛研究室**

地址：台北市中山區樂群三路303號

電話：(02) 2658-0226

營業時間及餐點供應時間：

午餐 11:00-14:30 下午茶 15:00-17:00 晚餐 18:00-21:30

媒體聯絡窗口：

W+N 公關顧問有限公司

陳祖平 Wina Chen M：0922-188-963 | wina.chen@me.com

林育萱 Nicole Lin M：0953-900-139 | nicole.lin5417@gmail.com