

実現不可能だと思われた黒毛和牛の牛丼 美味しさとコストダウンを追求した成果で製品化が実現。

こだわり抜いた牛丼をご家庭に！【贅沢な旨み 黒毛和牛のこだわり牛丼】

精肉卸・食肉加工、卸値直売事業を展開する「株式会社ニイチク」（本社：東京都江東区、代表取締役社長：山田 彰男）は、和牛牛肉を多くの人に味わっていただきたいという思いから、一般消費者にもリーズナブルで美味しい和牛牛肉を食べていただけるよう、一つ一つこだわり厳選された和牛牛肉を多数ラインナップしております。

近年、一人暮らしや共働きをする家庭も増えてきています。仕事の後でも時間を掛けずに贅沢なお料理を楽しみたいですね。そこで今回、弊社の製品「黒毛和牛の牛丼」をご紹介します。温めるだけで本格的な黒毛和牛の牛丼を楽しむことができます。冷凍製品ですので冷凍庫に常備しておくところもポイントが高いです。



「贅沢な旨み 黒毛和牛のこだわり牛丼」とは？

弊社の黒毛和牛牛丼は、**2019年の秋**に発売開始され、**累計100万パック以上**を売り上げている商品です。大人気商品である黒毛和牛牛丼の**特徴は3つ**あります。

- ① **調理の仕方が簡単！** → **袋から中身を取り出さずに冷凍のままレンジで加熱(目安:500w 2分30秒)するだけで**簡単に黒毛和牛の牛丼をお召し上がりいただけるところです。もちろん、**袋から中身を取り出さずに冷凍のまま湯せん(目安:6分)**も可能ですので、お好みの方法で加熱してお召し上がりいただくことができます。
- ② **お肉が柔らかい！** → 使用しているお肉の部位は「**黒毛和牛のバラ肉**」のみ。バラ肉は牛の肋骨周り、お腹部分の部位で脂も多く、赤身肉と脂肪が交互に層を成して柔らかい部位です。牛丼を作るにあたりバラ肉は職人が丁寧に余分な脂を落とし、脂っこさを抑えるように作っています。
- ③ **優しい味！** → 優しい味が実現出来る理由は【**つゆは枕崎産かつおだしと北海道産昆布だしをブレンド**】日本人の口に合う味付けに仕上げている。【**玉ねぎは国産**】を使用している。こだわるのは牛肉だけではなく、野菜・だしの素材もひとつひとつ大切に、こだわって味付けをして作っています。

どうして山田社長は黒毛和牛の牛丼を作ろうと思ったのか？

・お手頃な価格で黒毛和牛の牛丼を出せないのか？と何度も社員と調整してきましたが実現は難しいと多数の委託メーカーに断られてしまいました。しかし社長は「**お手軽に美味しい黒毛和牛を食べてもらいたい！**」その思いの一心で黒毛和牛の牛丼の開発を諦めずに取り組んだ結果、美味しさの追求とコストダウンの実現により製品化に成功しました。

・黒毛和牛牛丼のレトルト製品のほとんどが湯せんの商品でレンジ対応の製品は数が少なく出回っていません。そこで弊社は、お客様がもっとお手軽に食べてもらえる様、レンジ対応のパックをいち早く採用することにしました。

社長や社員が試食しては何度も作り直した牛丼 こだわりポイントとは？

- ・価格の中で、「**どれだけいいものを使って**」牛丼を作れるか？
- ・ここだけの**秘密**。「**リンゴ酢**」を入れることにより牛肉とだしが調和される。牛肉に旨みとダシを閉じ込める役割もあるといえます。

黒毛和牛の牛丼 肉屋の発見！アレンジレシピ

■黒毛和牛 あんかけ牛丼

＜材料：1人前分＞

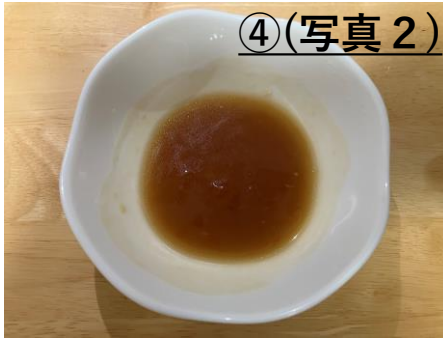
- ・贅沢な旨み 黒毛和牛のこだわり牛丼：1PC
- ・片栗粉：3g
- ・卵：1個
- ・油：少々
- ・ご飯：150g（小盛り・パックご飯でも可）
- ・青ネギ：お好みの量
- ・紅ショウガ：お好みの量

＜調理手順＞

- ①袋のまま贅沢な旨み 黒毛和牛のこだわり牛丼をレンジで（500w2分30秒）温めます。
- ②温めたら**牛丼の具**と**だし汁**に分けます。（写真1）
- ③**だし汁**に片栗粉3gを入れて、よくかき混ぜる。
- ④かき混ぜたらラップをして500w約10秒レンジ。だまにならないようにかき回しトロミが付いたらOK（**レンジをかけすぎると片栗粉が固まってしまう**）（写真2）
- ⑤温めたフライパンに油を入れて、卵を入れて半熟炒り卵を作る。（写真3）
- ⑥ご飯を器に入れて、牛丼の具・卵の順にのせ、トロミが付いただし汁を回しかけ、青ネギと紅ショウガをのせて完成。



②(写真1)



④(写真2)



⑤(写真3)



完成写真

レンジで簡単！

贅沢な旨み 黒毛和牛のこだわり牛丼
＜冷凍＞「130g×10パック入り」

メーカー希望小売価格 ¥7,480(税込み)

＜公式サイト＞

<https://www.niichiku.com>

＜ECサイト＞

肉彩工房匠：<https://niichiku.thebase.in>

＜公式SNS＞

Instagram：<https://www.instagram.com/nikusaikoboh.takumi>

■会社概要

代表者：代表取締役社長 山田 彰男

本社所在：〒135-0062

東京都江東区東雲2-11-22

設立日：昭和12年

事業内容：精肉卸 食肉加工

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ニイチク 担当：長谷川

TEL：03-3529-4120 FAX：03-3529-4127

MAIL：hasegawamk@niichiku.com

