

令和3年3月29日
edge 合同会社

論じ尽くした、宮崎牛100%手ごねハンバーグ

和牛専門の鉄板焼きステーキ「牛肉論。」のシェフ開発

宮崎牛の美味しさを伝えるハンバーグ

宮崎県を中心市街地にて、和牛専門の鉄板焼きステーキを展開する「牛肉論。」(運営: edge 合同会社、所在地: 宮崎県宮崎市中央通7-25 第10吉野ビル2F、代表社員: 鈴木芳直)は、コロナ禍の中、新商品の開発に取り組んでおり、第1弾として「宮崎牛100%使用の手ごね“生”ハンバーグ」を販売する運びとなりました。3月29日(月)より店頭およびインターネット通販による販売をスタートします。

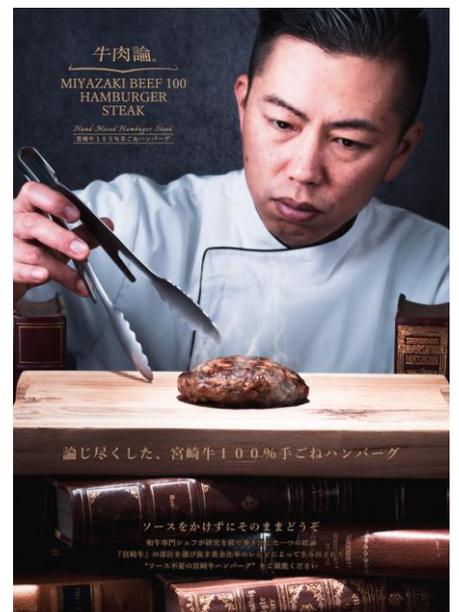
宮崎牛の美味しさそのもの“ソース不要”の“生”ハンバーグ

宮崎牛の「肉にくい食感とジューシーさ」を味わえるよう、挽き肉の粗挽きと細挽きの配合や、赤身と脂のバランスを考え抜いた黄金比率のレシピを開発、手ごねにこだわり丁寧に仕上げました。さらに宮崎牛の美味しさを堪能するために“焼いてそのまま食べられる味付け”にして“ソース不要の宮崎牛ハンバーグ”として販売します。ご自宅で手軽に、和牛専門シェフが研究を重ね導き出した“生ハンバーグ”が愉しめます。



商品は「Caper (ケッパー)」「Porcini (ポルチーニ)」「Truffle (トリュフ)」「Foie gras (フォアグラ)」の4種類。商品コンセプトに合わせた専用の、高級感あふれるブック型パッケージに2個入りで販売(140g/個)。ギフトにも最適です。

商品特設ページ: URL. <https://www.inseason.jp.net/gyunikuron/>



Caper 2,700円(税込)
もっともシンプルに宮崎牛そのものを味わえます



Porcini 3,200円(税込)
ポルチーニの濃厚な香りと旨味による深い味わい



Truffle 3,700円(税込)
黒トリュフの優雅な香り漂うまさに贅を極めた逸品



Foie gras 3,700円(税込)
フォアグラのとろける深い旨味とコクを堪能

【メディア招待試食会】 ※下記問い合わせ先に、事前にご連絡ください。

- 日時: 2021年4月26日(月) 14時から16時の間。ご自由にお越しください。
- 「宮崎牛100%手ごねハンバーグ Porcini (ポルチーニ)」をご試食いただけます。

プレスリリース

関係者各位

「牛肉論。」について



こだわりの宮崎牛を堪能するなら《牛肉論》

牛肉専門家が和牛を最高の形で提供することをモットーにした和牛専門の鉄板焼ステーキ「牛肉論。」は、鈴木芳直氏による「和牛専門家×フレンチシェフ」のニュースタイル鉄板焼きと、斉藤恭介氏による「牛肉×ソムリエ」によるワインとのマリアージュを愉しむことができます。



鈴木 芳直

六本木ヒルズクラブ後、牛肉専門店「肉ぼうず」（宮崎県）をオープン。宮崎牛の霜降に頼らない赤みを中心に、数種類の部位を提供する新しいスタイルの鉄板焼を確立、宮崎牛の新しい価値を提供する。



斉藤 恭介

グランドハイアット福岡後、鉄板焼レストラン「紫鈴～rindo～」(宮崎県)をオープン。ソムリエの資格を持ち、幻の宮崎尾崎牛とケンゾーエステイトのプレミアムワインによるマリアージュを提供する。

記者取材、ご試食に関して

<問い合わせ先>

担当：鈴木 芳直 Tel. 090-2900-0961

edge 合同会社 〒880-0954 宮崎県宮崎市中央通 7-25 第 10 吉野ビル 2F

Tel. 0985-48-9292 / Fax. 0985-48-9293 / e-mail. nikubozu1207@gmail.com

