

<国内における牛肉流通割合は僅か0.7%の超希少和牛>
“幻”と称される【あか牛】で仕立てたプレミアムローストビーフを新発売!
『赤毛和牛 VS 黒毛和牛』食べ比べができるギフトセットも【阿蘇肉工房】



まん福ホールディングスグループのさくらや食産（本社：熊本県阿蘇市、代表取締役社長：福田哲也、以下「さくらや食産」）が運営する精肉直営店『阿蘇肉工房』のECサイトが4月8日（月）よりリニューアルオープンすることを記念し、和牛と認められている4品種の中から、「赤毛和牛（あか牛）」と「黒毛和牛」で仕立てたプレミアムローストビーフ2種を新発売いたします。以前からご好評頂いている阿蘇肉工房自家製ローストビーフをさらに追求し、開発に試行錯誤を重ね、品質、味、全てにこだわったローストビーフを是非ご堪能ください。



「赤のローストビーフ」

阿蘇山麓が育んだ赤毛和牛
WAGYUのうまみの最高峰「幻の赤身」
販売価格：4,500円（税抜）

低温調理でじっくりと火を通し、柔らかさを残したままで、極上のうまみを閉じ込みました。
噛むごとにあふれ出す肉汁は、芳醇かつジューシーで、一度食べたら忘れられないおいしさです。



「黒のローストビーフ」

熊本県産 A4以上のみの黒毛和牛使用

不動の一番人気、黒毛のもも肉

販売価格：4,500円（税抜）

生で食べておいしいような極上黒毛和牛のもも肉を、低温調理でお肉の中心までゆっくりと火を通し、焼成後じっくり蒸らして、うまみを凝縮しました。「きめ細かいピンクのグラデーション」が、手間ひまを惜しまない証です。



「赤毛和牛」とは

希少性が高く、GI登録されている「くまもとあか牛」を、阿蘇肉工房では「赤毛和牛」と呼んでいます。和牛の国内流通割合で殆どを占めるのが黒毛和牛に対し、「赤毛和牛」は4%程であり、国産肉・輸入肉を含めた牛肉の国内流通割合で見ると「赤毛和牛」は僅か0.7%と大変希少性の高い和牛です。最大の特徴は赤身に凝縮された旨味成分です。美味しさの源となる遊離アミノ酸が多く含まれており、「赤毛和牛」の美味しさは科学的に証明されています。脂肪が適度でしつこくなく、ヘルシーな後味で、タンパク質が豊富、カロリーも低いことから近年増加傾向にある赤身を好む現代人からの人気も高まっています。

『阿蘇肉工房』 プレミアムローストビーフのこだわり

味付けは、「濃口すき焼き風本醸造醤油仕立て」。

本商品のために新規開発したタレとなっており、一般的な洋風ソースではなく、日本人に馴染みのあるすき焼き風の和風ダレにすることで、優しい味わいで赤身肉の旨味を引き立てる味付けにしております。

<特別なパッケージでお届け>

大切な日に、お中元・お歳暮に、大切な方に、様々なシチュエーションでご利用頂けるよう、専用パッケージでお届けいたします。（+550円頂戴いたします）



※「赤と黒のローストビーフ食べ比べセット」8,500円（税抜）は一箱にまとめてお届けいたします。

【商品概要】

- 商品：「赤のローストビーフ」、「黒のローストビーフ」、「赤と黒のローストビーフ食べ比べセット」
- 販売日：4月8日（月）
- 取扱店舗：阿蘇肉工房、公式ECサイト
- 公式ECサイト：<https://aso-niku.com/pages/produce/premium-roast-beef>

※写真はイメージです

※品切れの際はご容赦ください

※入荷状況により一部材料が変わる場合があります

■さくらや食産 概要

会社名：株式会社さくらや食産（直営店舗『阿蘇肉工房』）
住所：熊本県阿蘇郡西原村布田1492
代表取締役：福田哲也
電話番号：096-292-2911
事業内容：食肉加工、精肉直営店運営



■まん福HD 概要

会社名：まん福ホールディングス株式会社
住所：東京都渋谷区恵比寿西1-15-10 第6横芝ビル7階
代表取締役：加藤智治
HP：<https://manpuku-hd.jp>

