

HOKKAI DO ROAST 和 WAGYU 牛

The Masterfully Marbled Beef

どのロースト
ビーフとも違う
北海道和牛の
最高峰
世界に北海道の
最高を届けたい



くる想像を
送りに超える

The Pinnacle of Hokkaido



北海道の最高の味を届けたい



北海道で育った和牛の
最高の部位だけを厳選して使用し、
小樽のミネラル豊富な天然塩で加工した
プレミアムなローストビーフです。

2年にわたり部位・加工・味の研究をじっくりと重ね、
多くの美食家達も感動した未体験の味を
自信を持ってご提供いたします。



弊社は食品加工製造業として2024年で41年を迎え、卸売り一筋で勤めて参りましたが、より品質の高い製品づくりを追求していく中で、
価額と品質のバランスに於ける商品クオリティの限界値を鑑み、
これまでの味の満足度の概念を超えた「世界に北海道の最高の味を届けたい」との思いで、
弊社熟練の加工技術により、この「北海道ロースト和牛」をリリースすることに至りました。

ローストビーフは筋肉細胞の中に脂肪分が少なく
加熱した時に硬まりやすい原料肉を使用することが一般的ですが、
ジューシーで柔らかく筋の無い旨み最高の「異次元ローストビーフ」を
召し上がっていただきたいと開発いたしました。

お肉は主に網走・富良野・十勝産などを使用しています。

牛の枝肉重量は1頭当たり400kg~500kgで、
骨を除いた重量は250kg~300kgとなります。

使用部位はロース・リブロース・ウチモモの中からそれぞれ適した部分を厳選して使用しています。
ロースの霜降りが多過ぎても肉の美味しさではなく、脂肪分だけが主張し過ぎてしまう為、
その様なところは除外して使用しています。

この結果、北海道ロースト和牛に使用する部位の量は1頭約400kgの牛枝肉から、
8kgから10kgという極々少量を使用し加工しています。

近年、北海道の牛肉生産農家が各々ブランド化し
美味しい牛肉の生産を目指すようになりました。
そうした苦勞して飼育された本物の牛肉の美味しさを是非味わっていただきたいと考え、
北海道ロースト和牛には焼くときに小樽のミネラル分豊富な天然塩を中心に、
自然調味料だけを使用し素材の旨みを生かすよう加工しています。

また焼き上がりの美味しさを維持する為に、
素早く凍結できるアルコール凍結機を使用しています。

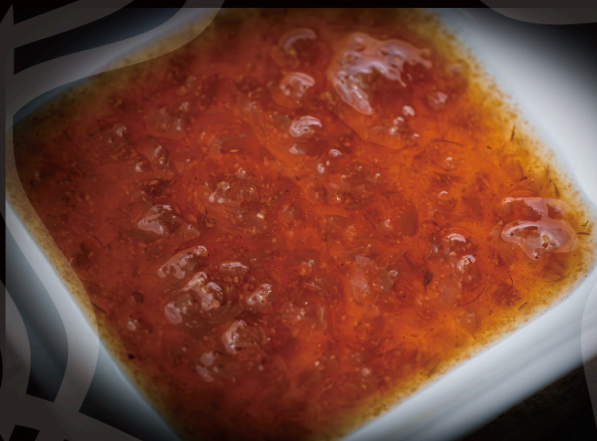


オリジナルソース



たっぷりの赤ワインをじっくり煮詰めた後に、北海道産の炒め玉葱を加えました。さらに北海道産人参を加えりんごの甘味とかくし味に醤油を少々加えたマイルドな特製ソースに仕上がっています。

北海道ロースト和牛の為だけにつくったオリジナルソースです。



美味しいお召し上がり方



冷蔵庫で一日ゆっくりと解凍してお召し上がりください。半解凍の状態で切り分け、お食事しながらその変化もお楽しみいただけます。

和牛の旨さを存分に味わっていただく為に、まずは何もつけずにお召し上がりください。

肉の旨みを引き立てる付属のオリジナルソースで、ご賞味いただく他、塩・わさび・醤油などで北海道ロースト和牛と絶妙なマリアージュをお楽しみください。



ブランドマーク



HOKKAIDO
FOOD 

The Masterfully Marbled Beef

ブランドマーク

北海道、湖畔の牧場で伸び伸びと育った和牛が、朝靄の中から顔を出したイメージを表現しています。

パッケージ模様

荘厳な北海道の牧場の凜とした空気感と、漂う様をイメージしています。

商品概要

品 種： 黒毛和牛（北海道産）

格 付： A-5

主な産地： 北海道産（網走・富良野・十勝等）

重 量： 250g 以上

希望小売価額： 36,000円（税別）

オリジナルソース付き、箱代込み

*送料は別途かかります。



お問い合わせ先

北海道フード株式会社

006-0832 北海道札幌市手稲区曙2条4丁目4-35

011 686 5043

代表者：大高己津夫

info@hokkaido-food.co.jp



<https://hokkaido-food.co.jp>