

JA全農ミートフーズ株式会社 博多和牛 生ハンバーグ

牛肉は100%博多和牛を使用
まるでステーキのような味わい



※写真はイメージです。

「これまでにない美味しいハンバーグを作りたい」との思いで2023年に誕生した「博多和牛生ハンバーグ」。原材料の肉は、博多和牛の肩肉とバラ肉を使い、赤身と脂身の絶妙なバランスが保てるよう配合にこだわりました。博多和牛の美味しい脂と、旨味と弾力のある部位が合わさり、肉汁たっぷりな食べ応えのある商品に仕上がりました。さらに、国産の生たまねぎを刻んで配合することで、よりジューシーな旨味を引き出しています。

定番のデミグラスソースで味わうのはもちろん、大根おろしにポン酢をかけてさっぱりと食べるのもおすすめ。焼き目を付けた後に弱火で蒸し焼きにして、肉汁が流れないように旨味を閉じ込めるのが調理のポイントです。

太宰府市内の中学校で、牛の出荷から食肉になるまでの授業を行うなど食育活動にも社を挙げて取り組み、食の大切さを次世代に伝えていきます。

「生ハンバーグが博多和牛を食べるきっかけになれば嬉しいです」と担当者。博多和牛の美味しさを、ご自宅で手軽に堪能してみたいかがでしようか。

販売場所

ミートフーズ直売所、JAタウン
(お肉の宅配 肉市場)



↑通販サイト



ワンヘルスの実践内容

- 博多和牛を使用、直売所に出荷(地産地消を推進)
- 中学校での食育教室(食育活動)