

世界初!レアで食べられるハンバーグを開発! 厚生労働省・食品衛生法の非加熱食肉製品で加工! 創業51年 千葉県印西市の焼肉店

◆商品概要

商品名：レアハンバーグ 160g 価格：¥1,180 (税抜) ¥1,298 (税込) セット：¥1,530 (税抜) ¥1,683 (税込)

◆開発に至った経緯「レアで食べたいの聲に答える」

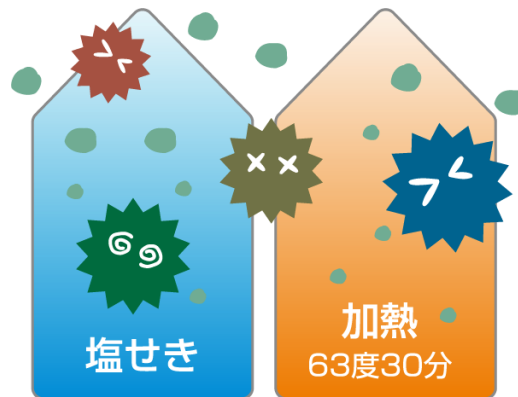
レアの状態でのハンバーグが提供されるお店は多く存在するが、どのお店も店員から「ペレットの上でよく焼いてからお召し上がりください」などと結果的に加熱しなくてはならない。人によっては店員からの忠告を無視して、レアで食べてしまうケースがあるが、そこには、食中毒リスクが潜む。



そんな課題を解決をすべく、開発したのが、レアハンバーグである。お肉の最大の敵は、細菌である。レアハンバーグは通常のハンバーグとは違いお肉の原木をハム化する事で、殺菌をし原木そのものの細胞構造を変える事で、素材そのものに菌が繁殖出来ない環境を作る。

◆食品衛生法上は「非加熱食肉製品」として分類されるから安心・安全

レアハンバーグの製法は、食品衛生法の規格基準でもある「非加熱食肉製品」である。この企画基準は、生ハムと同様の加工方法であり、国の衛生基準として認められている製法である。当店は、このハム加工の商品を多く扱っており、レバ刺しに近い「レバテキ」・和牛をハム加工した「牛刺し」・ユッケをハム加工した「牛ユッケ」など多くの非加熱食肉製品のメニューを取り揃えている。



安心安全を可能にする2段階殺菌

◆秘密の加工方法

通常ハムと言えば、塩味が強くしょっぱいと印象を持つ方が多いが、当店の素材は、独自の製法によって塩味を少なく加工するだけでなく、お肉本来の食感を大事にしている。また、ハム加工する事でアミノ酸量が増え、よりおいしさを引き出すことが出来る。

〈事業所概要〉(当プレスリリース発行事業所) 焼肉京城苑は、創業50年、多彩な和牛が食べられる焼肉店です。

弊社は、ハム加工「非加熱食肉製品」の普及にも力を入れているので、取材の際は、それぞれの商品を無料で御試食頂く事も可能です。

担当：専務 菰岡 翼 電話：050-1741-7353 携帯：080-3501-5405 Mail：info@keijoen.com hp：www.keijoen.com