



## ニュースリリース

2021年3月5日  
株式会社ノベルズ食品

## 〈十勝ハーブ牛〉プレミアムグリルセット

## 「THE BBQ BEACH in TOYOSU」で土日限定販売

これから迎える行楽シーズンに！ 東京・豊洲エリアの開放感ある都会型バーベキュー施設

北海道最大規模の畜産グループ、ノベルズグループで6次産業化、食品事業を推進する、株式会社ノベルズ食品（本社：北海道河東郡上士幌町、代表取締役：西尾康宏）は、自社ブランド「十勝ハーブ牛」を使用したバーベキュー（BBQ）向け商品「十勝ハーブ牛プレミアムグリルセット」を、東京最大級のBBQ場、THE BBQ BEACH in TOYOSU（東京都江東区）のラグジュアリーゾーン利用者に対して販売を開始いたします。3月5日（金）より予約販売を開始し、3月13日（土）より土日限定で施設での利用が可能となります。

## 【THE BBQ BEACH in TOYOSU 特別メニュー】

## 十勝ハーブ牛プレミアムグリルセット

- ◆十勝ハーブ牛 リブロースステーキ 500g オーバー
- ◆十勝ハーブ牛 プレーンソーセージ 120g（3本）
- ◆十勝ハーブ牛 ブロックベーコン 100g

1セット：13,380円／税込（3～4人前）

ビーチリゾートを想起した都会の非日常空間で、  
ちょっと贅沢な食材を

「THE BBQ BEACH in TOYOSU」は、株式会社デジサーフ（本社：神奈川県藤沢市）が運営する、最大収容数1,000名を誇る都内最大級のBBQ場です。豊洲市場に隣接し、ビーチリゾートをイメージした会場は、近隣の生活者、アウトドア、BBQ愛好家、旅行者から人気を博しています。同店舗では、食材・ドリンクの持込が可能となっているほか、食材と飲み放題の事前注文も可能なため、手ぶらで楽しめるBBQ施設となっています。また、今回の





十勝ハーブ牛プレミアムグリルセットを提供するラグジュアリーゾーン（計 240 席）では、厚切りのステーキも簡単においしく調理できる、本格派 BBQ ガスグリルを利用できます。

### 食べごたえ抜群の大判ステーキと、希少素材のシャルキュトリー

「十勝ハーブ牛」は、黒毛和牛とホルスタインから生まれたノベルズグループのブランド牛です。十勝の豊かな自然を背景に、一度出産した交雑種雌牛の成長に合わせて複数種類のハーブを配合した餌を供給。32 カ月以上の長期に渡りじっくりストレスなく健やかに飼育された赤身肉は、臭みも少なく、程よく入ったサシ、強いコクと旨味、熟成された味わいが特徴です。



今回のプレミアムグリルセットで提供するリブローズは、赤身とサシのバランスが良く柔らかい部位です。大判厚切りのステーキをそのまま焼いても、お好みの大きさにカットしても食べごたえ抜群のステーキです。また、ソーセージは十勝ハーブ牛の肩肉を、ベーコンはバラ肉を使用。サクラチップの燻煙の上品な香りと絶妙な塩加減が素材の新たな旨味を引き出し、手作業で時間をかけて仕上げたシャルキュトリー商品です。

ノベルズ食品では今回の販売開始を契機に、十勝ハーブ牛のおいしさの魅力を、従来の屋内レストランや自宅での利用シーンに留まらず、これから迎える行楽シーズンに向けて、アウトドアシーンに対しても広く訴求してまいります。

#### ■利用申込み方法

- ①「THE BBQ BEACH in TOYOSU」のウェブページまたは全国バーベキュー場検索サイト「デジキュー」より、会場「THE BBQ BEACH in TOYOSU」、利用ゾーン「ラグジュアリーゾーン」、利用日を選択
- ②「手ぶらプラン」「食材持込プラン」どちらかを選択し、食材注文画面から「十勝ハーブ牛プレミアムグリルセット」に注文数量を入れ、予約
- ③Let's 手ぶら BBQ! 当日 BBQ 場にて食材をご用意してお待ちしています!

#### THE BBQ BEACH in TOYOSU

<https://digiq.jp/bbq/the-bbq-beach/toyosu/>

#### 全国バーベキュー場検索サイト「デジキュー」

<https://digiq.jp/>

#### ■「十勝ハーブ牛リブローズステーキ」焼き方動画も配信中

今回、本商品メニューの購入者向けに、実際に会場付属のガスコンロを使用した「十勝ハーブ牛リブローズステーキ 焼き方ムービー」をご用意。店舗 Web サイト、または購入食材の添付資料に記載されている QR コードからご覧いただけます。



## **ノベルズグループについて**

ノベルズグループの中核企業、株式会社ノベルズは、畜産業界に新たなイノベーションを起こすべく、2006年に設立した農業ベンチャーです。北海道・十勝地方を拠点に肉牛・酪農・食品事業を展開し、現在道内で10箇所、山形県で1箇所の牧場を運営しています。肉牛事業では、先進的な生産モデル「交雑種1産取り肥育」の事業化により、和牛素牛と十勝ハーブ牛（交雑肥育牛）を効率的に生産できる体制を確立したほか、和牛の肥育においても、2020年度に複数の食肉市場で上位入賞するなど市場から高い評価を得ています。2011年に進出した酪農事業では、ノベルズデーリーファームが道内最大の出荷乳量を誇る一大拠点へと成長して事業を牽引。その他受精卵の研究、内製化やICTによるデータ活用などにより、生産性、収益性の向上を追究するなど、繁殖から育成、肥育、食品加工販売まで、一気通貫型のビジネスモデルと大規模経営により市場環境の変化へ柔軟に対応しています。

ノベルズ食品は、2009年の設立以来、主に十勝ハーブ牛の加工、小売やレストランへの卸販売を通じて、グループの6次産業化を推進しています。2019年には十勝ハーブ牛ホルモン焼肉店「MONMOM（モンモン）」（東京・神保町）を、2020年にはECサイト「十勝ハーブ牛専門店」を開設するなど、新たな販路開拓に取り組んでいます。

- ・総飼養頭数：33,200頭（2021年1月末、黒毛和種、交雑種、ホルスタイン計、グループ計）
- ・出荷乳量：40,203トン／全国2位・北海道1位（2019年、グループ計）
- ・和牛子牛の出生頭数：6,243頭（2019年、グループ計）
- ・グループ売上：212億円（2019年12月期）

## **ノベルズグループ ウェブサイト**

<https://nobels.co.jp/>

## **十勝ハーブ牛 ブランドサイト**

<https://tokachi-herb.com/>

## **本件に関するお問い合わせ先**

株式会社ノベルズ 広報室

TEL：0155-22-2918 FAX：0155-22-2900

E-mail：pr@nobelsgroup.com