



NOBELS

ニュースリリース

報道関係者各位

2021年8月24日

株式会社ノベルズ食品

十勝ハーブ牛の新鮮ホルモン使用、あの新感覚カレーがパワーアップして再登場！

「カレー味の内臓 2021」を8月24日より提供開始

「神田カレーグランプリ 2021」イベント参加も決定！

生産者直営「十勝ハーブ牛ホルモン MONMOM」(東京・神田神保町)

北海道最大級の畜産企業、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」の希少な内臓部位を堪能できる直営飲食店「十勝ハーブ牛ホルモン MONMOM (モンモン)」(東京・神田神保町)で、「カレー味の内臓 2021」(税込1,000円)の提供を8月24日(火)より開始いたします。

6種類の十勝ハーブ牛ホルモンの旨みを堪能

具材の主役には、様々な旨みと食感が楽しめる、十勝ハーブ牛の6種類の内臓部位を使用。従来メニューで使用していたショウチョウ、ハツ、センマイ、ギアラに加えて、新作メニューではミノ、テッポウが新たに加わりました。健康に配慮し飼養された十勝ハーブ牛の内臓部位は臭みが少なく、さらに食べやすくなるよう時間をかけて下処理を施し、酒と香味野菜で柔らかくなるまで煮込んでいます。

カウンター越しの鉄板で仕上げるシズル感

調理の仕上げを鉄板で行う点も本メニューの特徴です。柔らかく煮込んだ内臓部位、カレールーの順に鉄板で炒め、よく馴染んできた後に秘伝のカレーソースを合わせて軽く煮詰めていきます。鉄板はカウンター席前にあるため、メニューを待つ間も炒める様子を、音やスパイシーな香りとともに楽しみいただけます。



噛めば噛むほど旨みがしみ出る、楽しいドライカレー

盛り付けは、丸く平らによそったご飯の上に、鉄板で炒めた「カレー味の内臓」を乗せたインパクト



NOBELS

のあるスタイルです。刻んだパクチーと赤玉ねぎを散らして香りと彩りを添えているほか、パプリカとカイエンヌペッパーをブレンドした自家製の辛口パプリカパウダーを振りかけることで、前作以上にスパイシー度がアップ。カレールーのベースとなっているコリアンダーやクミンなど8種類のスパイス、自家製ガラムマサラの風味、玉ねぎの甘み、トマトの酸味が調和した味わいが、噛むほどにしみ出る十勝ハーブ牛ホルモンの旨みをさらに引き立てて、食べていてクセになるドライカレーとなっています。辛さは、お好みで付け合わせの辛口パプリカパウダーで調節していただけます。ランチのほかディナーでも提供しているため、お仕事帰りの一杯のおつまみとしてもオススメです。

当店は「神田カレーグランプリ 2021」（主催：神田カレー街活性化委員会）が実施する「神田カレー街食べ歩きスタンプラリー2021」（21年9月1日～22年1月15日）に、昨年に引き続き、本メニューで参加いたします。今回の新作メニューの提供、本イベントへの参加を通じて、ホルモン焼肉の愛好家のほか、カレー愛好家の皆さまに対して、十勝ハーブ牛ホルモンのおいしさを広く訴求してまいります。



〈十勝ハーブ牛 MONMOM について〉

「十勝ハーブ牛」は、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（交雑種肥育雌牛）です。十勝の豊かな自然を背景に牛の成長と体調に合わせて餌に複数種類のハーブを配合。32カ月以上の長期飼養で、ストレスなく健やかに育った赤身肉は臭みも少なく、程よく入ったサシ、強いコクと旨み、熟成された味わいが特徴です。胃腸への負担少なく成長した内臓部位も、臭みが少なく新鮮な味わいをお楽しみいただけます。2019年9月に東京・神保町にオープンした「十勝ハーブ牛 MONMOM」では、と畜後に分別管理、丁寧な洗いが施された十勝ハーブ牛銘柄指定の様々なホルモンを一同に味わっていただける店舗です。清潔で落ち着いた店内空間は、女性にもお楽しみいただけます。





店舗情報

- 【所在地】 東京都千代田区神田神保町 3-3-2
ジェイズタワー1・2F
- 【店舗】 1階：ホルモン鉄板焼 カウンター16席
2階：ホルモン焼肉 テーブル32席
- 【営業時間】 ランチ 11:30～14:30 (14:00 LO)
ディナー17:00～22:00 (21:30 LO)
テイクアウト有
- 【定休日】 年末年始
- 【電話】 03-6261-2766



※緊急事態宣言中は、営業日、営業時間、定休日を変更致して運営しております。最新情報は、店舗公式ウェブサイトなどをご覧ください。

・店舗公式ウェブサイト

<https://monmom.jp/>

・店舗公式通販サイト（十勝ハーブ牛の新鮮ホルモン販売中）

<https://monmom.thebase.in/>

ノベルズグループについて

ノベルズグループは、北海道・十勝を拠点に肉牛・酪農・食品事業を展開する畜産ベンチャーです。先進的な肉牛生産システム「交雑種1産取り肥育」の事業化に成功し、市場価値の高い和牛子牛と「十勝ハーブ牛」（交雑種肥育雌牛）を効率的に生産できる体制を確立。2009年にはノベルズ食品を設立し、十勝ハーブ牛の加工・販売を開始。2011年には酪農に参入し、現在は北海道最大の出荷乳量を誇る事業規模へと成長しました。2016年からは和牛肥育を開始し、2021年7月に開催された「第33回横浜食肉市場ミートフェア（和牛の部）」で、事業開始わずかながらグループ出品の和牛肥育が名誉賞（1位）を獲得しました。持続可能な農業を目指して生産性を追求。繁殖、育成、肥育、食品加工販売までの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、成長続けています。現在、道内で10箇所の牧場を経営するほか、山形県での牧場新設も予定しています。

・ノベルズグループ ウェブサイト

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

本件に関するお問い合わせ

株式会社ノベルズ 広報室

TEL：0155-22-2918 FAX：0155-22-2900

E-mail：pr@nobelsgroup.com