



NOBELS

ニュースリリース

報道関係者各位

2020年6月12日

株式会社ノベルズ食品

これから迎える夏のお中元、アウトドアシーズンに向けて、新シリーズ 「十勝ハーブ牛 シャルキュトリー」商品の本格販売を開始

ベーコン、フランクソーセージ（ホルモン入り）など8種類
ワインパーティー、「オンライン飲み会」にもおすすめ！

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、新商品として「十勝ハーブ牛 シャルキュトリー シリーズ」の販売を本格的に開始しました。

「シャルキュトリー」（charcuterie：フランス語）は、ハム、ソーセージ、サラミ、パテ、テリーヌなどの食肉加工品の総称です。肉の種類や素材、産地、製法、香料、添加物によって特色があり、ワインやビールなどアルコールのつまみとして、欧州など各地で広く消費されています。

主に豚肉を原料としたシャルキュトリー商品が数多く流通する中、本シリーズ商品では当社ブランド国産牛「十勝ハーブ牛」を使用。「ベーコン」（スライス／ブロック）、「ソーセージ」（プレーン／レバー入り／フランクフルト・ホルモン入り）、「パストラミ」、「ミートローフ」（レバー入り）、「モルタデッラ」商品を展開するほか、3,000円～7,000円のセット商品も取り揃えています。製造は、十勝・鹿追町の協力ファクトリーが担当。十勝の大自然を背景に健康的に育まれた十勝ハーブ牛に対して、サクラチップの燻煙の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ている点が特徴です。



当社では、直販 EC サイト「十勝ハーブ牛専門店」(<https://nobelsfood.com/>) を通じて5月下旬より本シリーズのテスト販売を開始。また、6月11日オープンの「道の駅かみしほろ」（上士幌町）で販売を開始しています。製造工程が手作業のため、当面、直販 EC、道の駅中心の販路となりますが、これから迎えるギフトシーズンやアウトドアシーズンに向けて、「十勝ハーブ牛」の新たな魅力を伝える加工品シリーズとして、ワイン愛好家、アウトドア層など様々なターゲット層へ広く訴求してまいります。



〈おすすめ商品のご紹介〉

■十勝ハーブ牛 ベーコン スライス 80g 前後

独自の配合の塩でもみこんで2週間熟成した後、薫りの上品なサクラのチップでスモークし低温で、じっくりと作っています。冷蔵庫解凍の後、フライパンで香ばしく焼き、食感と香りをお楽しみいただけます。標準小売価格：1,300円（税抜）。

■十勝ハーブ牛 フランクソーセージ（ホルモン入り） 2本 110g 前後

健康に育った十勝ハーブ牛のホルモンが入ったフランクフルトソーセージ。癖もなく歯ごたえの良い希少なソーセージです。標準小売価格：1,200円（税抜）。

■十勝ハーブ牛 シャルキュトリー 7,000円ギフトセット（税抜）

- ・十勝ハーブ牛ソーセージ プレーン 120g 前後
- ・十勝ハーブ牛ミートローフ レバー入り 120g 前後
- ・十勝ハーブ牛ベーコン スライス 80g 前後
- ・十勝ハーブ牛パストラミハム 50g 前後
- ・十勝ハーブ牛ベーコン ブロック 100g 前後
- ・十勝ハーブ牛モルタデッラ 60g 前後
- ・十勝ハーブ牛フランク ホルモン入り 110g 前後



※いずれも冷凍発送、冷蔵庫で解凍。

※手作りの為、大きさが不定貫となります。

「十勝ハーブ牛」について

「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国産牛（交雑種肥育雌牛）です。十勝の豊かな自然を背景に、牛の成長に合わせて餌に複数種類のハーブを配合し、長期に渡り健康的に飼育された素材が特徴です。牛の健康に配慮してじっくり飼育することで、臭みも少ない、強い旨味とコクを醸し出す赤身の熟成肉が生成され、程よい霜降りが高く評価されています。ノベルズ食品では、肉製品・加工品を販売しているほか、直営店舗としてホルモン焼肉専門店「MON MOM（モン・モン）」（東京・神田神保町）を2020年秋から運営しています。また、全国の有名高級レストランとの取引も拡大しており十勝産国産牛としてのブランド向上を図っています。「十勝ハーブ牛のコンビーフ白と黒」は、「OMOTENASHI Selection 2020」（主催：おもてなしニッポン実行委員会、6月1日発表）を受賞しました。



ノベルズ食品 ウェブサイト

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



十勝ハーブ牛 ブランドサイト

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

十勝ハーブ牛専門店（直販サイト）

<https://nobelsfood.com/>

ホルモン焼肉専門店「MON MOM」（直営飲食店舗）

<https://monmom.jp/>

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。和牛の繁殖農家が減少し、生産基盤の維持・拡大が求められる中、先進的な肉牛生産システム「交雑種1産取り肥育」により、和牛子牛と交雑種肥育の国産牛「十勝ハーブ牛」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、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。2011年には酪農事業に進出。受精卵研究および内製化やICTによるデータ活用により、生産性、収益率の高い日本有数の畜産グループとして成長を続けています。現在、道内で10箇所の牧場を経営するほか、新たに山形県への牧場新設も予定しています。

- ・総飼養頭数（黒毛和種、交雑種、ホルスタイン計）：29,862頭（2019年4月末、グループ計）
- ・出荷乳量：全国2位・北海道1位（2018年、グループ計）
- ・和牛子牛の出荷頭数：約5,000頭
- ・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/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ノベルズ 帯広事務所 広報室

TEL：0155-22-2918 FAX：0155-22-2900

E-mail：pr@nobelsgroup.com