



NOBELS

ニュースリリース

2021年2月24日
株式会社ノベルズ食品

〈十勝ハーブ牛のコンビーフ〉白と黒 「北のハイグレード食品 2021」に選定

累計約 20 万缶販売、添加剤不使用、スネとネック部位のみを使った贅沢コンビーフ

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、当社が加工・販売を行う「十勝ハーブ牛のコンビーフ（白）（黒）」が、2月22日発表の「北のハイグレード食品 2021」（主催：北海道経済部）に選定されましたので、お知らせいたします。

選定商品

- ◆「十勝ハーブ牛と塩だけで作ったコンビーフ（白）」
- ◆「十勝ハーブ牛と黒胡椒で作ったコンビーフ（黒）」

内容量： 1缶 95g

価格： 各 1,100 円（税別）



各方面の食の達人が推薦する「北のハイグレード食品」

「北のハイグレード食品」は、北海道内外の一流シェフやバイヤー、流通、メディア関係者など食分野の第一人者たちが集う北海道「食のサポーター」等による選考を経て、道産食品のトップランナーを選定する2011年にスタートした制度で、北海道産食品の販路拡大、食材や製法に対する生産者の「こだわり」等の発信機会の拡大を通じて、道産食品全体のさらなる魅力アップを目指しているものです。2021年度は、当社商品を含めて計21品が選定されました。



「塩の具合が素材とバランス良く調和していて、食べやすい」(料理関係者)

「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(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。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。

「十勝ハーブ牛のコンビーフ」は、十勝ハーブ牛のスネとネックのみで作った贅沢なコンビーフ商品です。スネとネックはじっくり煮込んでとろけるように柔らかく、ジューシーに仕上がっています。「十勝ハーブ牛と塩だけで作ったコンビーフ(白)」は、おいしさと安全にこだわり、化学調味料、保存料を一切使用せず、その名のとおり塩だけのシンプルな味付けが特徴です。「十勝ハーブ牛と黒胡椒で作ったコンビーフ(黒)」は、従来の“塩だけ”コンビーフに黒胡椒を1.5%の割合で使用。塩と香り豊かな黒胡椒で作ったピリ辛の大人風味のコンビーフです。

本商品シリーズは、上士幌町のふるさと納税の人気返礼品の一つであり、2015年の販売開始以来、累計約20万缶を販売。2020年6月に「OMOTENASHI Selection 2020(おもてなしセレクション)」(主催:おもてなしニッポン実行委員会)を受賞、11月には「北のブランド2021」(札幌商工会議所、北のブランド推進委員会)の認証を受けるなど、各方面の専門家、一般消費者からも好評を博しています。

ノベルズ食品では、今後も「十勝ハーブ牛のコンビーフ」をはじめとする十勝ハーブ牛製品を、こだわりの生産背景と素材、味わい、品質を持った道産食品として、一般消費者および食品業界関係者に対して、広く訴求、販売してまいります。

審査員から主な評価コメント(抜粋)

「十勝ハーブ牛と塩だけで作ったコンビーフ(白)」

- 「塩の具合が素材とバランス良く調和している。食べやすい」(料理関係者)
- 「素材の味が素晴らしい」(料理関係者)
- 「脂も程良い感じでおいしいと思う」(バイヤー)
- 「自然な味わいでおいしい。ワインに合う」(料理関係者)
- 「牛肉の味がまろやかでピッツァやパスタに使うと面白いと思う」(料理関係者)
- 「食べたことがあったが、脂の質の良さ、正直な食品という印象は今回も同じ」(メディア)

「十勝ハーブ牛と黒胡椒で作ったコンビーフ(黒)」

- 「味のバランスが良く美味しい。(料理関係者)」
- 「香辛料の使い方が良好。適度な刺激」(料理関係者)
- 「ビーフジャーキーにすると良い味になりそう」(料理関係者)



- 「そのままでもすごくおいしい。高級感がある。ビーフの香りが素晴らしい」（料理関係者）
- 「白黒の2缶セットギフトでの販売に適しそう」（バイヤー）

北のハイグレード食品について

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/brandpromotion/hg.htm>

「十勝ハーブ牛のコンビーフ」主な販売店

（インターネット）

- ・ 十勝ハーブ牛 専門店（ノベルズ食品直営）
- ・ 十勝かみしほろん市場
- ・ その他アマゾン、楽天等各ショップ

（実店舗）

- ・ 【上士幌】道の駅かみしほろ
- ・ 【帯 広】藤丸
- ・ 【帯 広】とかち帯広空港 2階藤丸ショップ
- ・ 【音 更】らららマルシェ
- ・ 【札 幌】北海道どさんこプラザ 札幌店
- ・ 【千 歳】十勝 VALLEYS 新千歳空港店
- ・ 【東 京】日本百貨店しょくひんかん（カンダフルコーナー）

■ 「十勝ハーブ牛のコンビーフ」も抽選で当たる、丑年応援キャンペーン実施中

現在、丑年と2つのストーリーにちなんだ、「十勝ハーブ牛 勝負メシ&祝メシ 応援キャンペーン」を、3月末まで実施中。併せて、十勝ハーブ牛公式 Instagram をフォローの上、キャンペーン投稿に「いいね！」した方、あるいは同公式 Twitter をフォローの上、同様投稿をリツイートまたはハッシュタグ「#十勝ハーブ牛で勝負メシ」を付けて投稿していただいた方の中から抽選で、十勝ハーブ牛賞品が当たるプレゼント企画も実施中。2月の賞品（2月28日締切）は、「十勝ハーブ牛のコンビーフ白と黒 3缶ギフトセット」（7名様）、3月の商品（3月31日締切）は、「十勝ハーブ牛サーロインステーキ（400g）」（7名様）になります。

十勝ハーブ牛 勝負メシ&祝メシ 応援キャンペーン

<https://tokachi-herb.com/2021win/>



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/>

十勝ハーブ牛専門店（直販サイト）

<https://nobelsfood.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



NOBELS
