



NOBELS

## ニュースリリース

報道関係者各位

2021年10月15日  
株式会社ノベルズ食品

# 〈部位の個性〉×〈利用シーン〉で広がる、ローストビーフのおいしさと可能性 十勝ハーブ牛「ローストビーフ特集」を実施 贅沢ホテルディナー / テイクアウト弁当 / ギフト / 自宅調理など 提案

北海道最大規模の畜産会社、ノベルズグループで6次産業化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」を素材にしたローストビーフ提案キャンペーン「十勝ハーブ牛 PREMIUM ROAST BEEF ～おいしい理由がここにあります～」を、10月15日より特設ウェブページ等で実施いたします。

当社では本企画を通じて、十勝ハーブ牛の部位ごとの特徴、味わいを、様々な消費シーンとかけ合わせた提案を行うことで、これから迎えるイベント、お祝いシーズンに向けて、ローストビーフのおいしさを共に再発見し、より身近に愉しんでいただく機会を創出してまいります。



- About 01**  
Premium Dinner  
贅沢なディナーを楽しむ方
- About 02**  
Premium Takeout  
テイクアウトで特別な席を演出
- About 03**  
Premium Gift  
大切な方へのギフト  
自分へのご褒美に
- About 04**  
Home Cooking  
自宅で簡単調理  
食卓を贅沢に彩る
- About 05**  
Special Present  
十勝ハーブ牛公式SNS  
プレゼント企画



## 〈主な企画内容・掲載情報〉

### ① Premium Dinner（贅沢な空間でディナーを愉しむ）

2021年7月にオープンした「グランドブリッセンホテル 定山溪」では、自然豊かな眺望が広がる溪谷レストランのディナーコースで、十勝ハーブ牛のリブローズを使用した「GB 自家製リブ・ローストビーフ」をお愉しみいただけます。牛肉の部位、スパイス、ソース、温度管理に至るまで徹底的に追求。十勝ハーブ牛のリブローズを、毎日時間をかけて焼き上げ、しっとり柔らかくに仕上げています。適温をかなえる特注ワゴンで、目の前で豪快にカットし最良のタイミングでサーブ。美味しさの極みを、温かいままご堪能ください。



### ② Premium Takeout（少し贅沢な弁当で特別な会議・会食の席を演出）

新札幌駅前にそびえる高層ホテル「ホテルエミシア札幌」。こちらのテイクアウトサービスでは、十勝ハーブ牛のランブノランイチを使用した「ローストビーフ重」をお愉しみいただけます。数種類のハーブや黒胡椒などでマリネをし、真空低温調理でゆっくりと火入れをして柔らかく仕上げたローストビーフを北海道ながぬま産ななつぼし米の上のせたシェフ渾身の豪華なお弁当。ソースには最後まで美味しくお楽しみいただけるよう、あっさりとした和風おろしソースを使用しています。「ローストビーフ弁当」、ドライブスルーでの引き取りサービスも好評です。



### ③ Premium Gift（大切な方へのギフト、自分へのご褒美に）

ノベルズ食品が販売する、十勝ハーブ牛のモモ肉を使用・加工した「十勝ハーブ牛プレミアムローストビーフ」（冷凍）は、インターネットでお求めいただけます。真空低温調理でじっくりと仕上げ、十勝ハーブ牛の旨味がギュッと凝縮されたジューシーなローストビーフです。化学調味料を使用せず、素材本来の味わいを生かした逸品です。「プレーン」と「和風みそ」の2種類をご用意。プレーンは塩とコショウのみ。和風みそは麦麴の薫り高い味噌を使用しています。1つ100gと1度に食べきれないサイズ感です。贈答ギフトシーンやワインのおつまみなどにオススメです。





#### ④ Home Cooking（自宅で簡単調理、食卓をちょっと贅沢に彩る）

ローストビーフは、炊飯器を使えば自宅で簡単に、約 20 分で調理できてしまいます。今回のキャンペーンに合わせて、十勝ハーブ牛のモモ肉、ブロック 600g（300g×2 個）を使った実際の調理方法の 1 分間動画を収録、配信。材料、作り方情報とともに分かりやすくご紹介しています。少し贅沢なおうちごはん、ホームパーティの主役にワインと一緒にいかがでしょうか。



#### ⑤ Special Present（十勝ハーブ牛公式 SNS プレゼント企画）

十勝ハーブ牛公式 Twitter アカウントをフォローしてキャンペーン投稿をリツイート、またはハッシュタグ「#十勝ハーブ牛でローストビーフ」を付けて投稿。もしくは同公式 Instagram アカウントをフォローしてキャンペーン投稿に「いいね！」またはキャンペーン投稿にリポストされたから抽選で 10 名の方に「十勝ハーブ牛プレミアムローストビーフ／2 入ギフトセット」（プレーン 100g×1 個、和風みそ 100g×1 個）を計 10 名様にプレゼントいたします。

応募期間：2021 年 10 月 15 日（金）－ 11 月 30 日（水）

#### ■「十勝ハーブ牛 PREMIUM ROAST BEEF ～おいしい理由がここにあります～」

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

\*今後、十勝ハーブ牛の素材を通じて、ローストビーフのおいしさを伝える関連情報を、随時更新していく予定です。

#### 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交雑種のブランド牛です。十勝の豊かな自然を背景に、1 産した雌牛の成長に合わせて餌に複数種類のハーブを配合して供給。一般的な肉牛よりも半年ほど長く 32 カ月以上に渡ってじっくりストレスなく飼養された赤身肉は、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。十勝ハーブ牛の精肉や内臓部位のほかコンビーフ等の加工品は、地元・北海道上士幌町のふるさと納税の返礼品をはじめ、全国のレストラン、ホテル等でもご好評いただいております。





## 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」（交雑種の自社ブランド牛）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ました。2016年に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、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、新たな成長チャレンジを続けています。現在、道内で11箇所の牧場を経営するほか、山形県でも牧場を新設しています。

- ・総飼養頭数：33,952頭（2021年8月末、黒毛和種、交雑種、ホルスタイン計、グループ計）
- ・十勝ハーブ牛の年間出荷頭数：約4,000頭
- ・出荷乳量：50,103トン（2020年）

## 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」（直営通販サイト）

<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