

宮城産牛、ハンバーグにうまみぎゅうぎゅう

宮城県産牛肉のおいしさを発信しようと、ハンバーガー店「ハリーズジャンクション」（宮城県松島町）、食肉加工「栄和」（仙台市）、食品卸「かね久」（同）が仙台牛と日高見牛を使った「ハリーズのにくにくハンバーグステーキ」を共同開発し、10日に発売した。

仙台牛、日高見牛をメインに、オーストラリア産牛のひき肉を混ぜ、つなぎを使わない。配合比率やひき方、練り時間を工夫し、仙台牛のうまみと日高見牛のさっぱりとした脂が調和した

「肉々しい」味わいに仕上げた。

仙台市若林区で同日あった商品発表会には関係者ら20人が集まった。商品のパテに採用するハリーズジャンクションの佐藤賢将代表(41)は「今できるベストのパテだ。ハンバーガーを通じて宮城に美味しいものがあることを知ってほしい」と話した。

栄和の公平慎吾専務(39)は「培った技術を総動員し、肉のおいしさを伝えられるよう試行

錯誤した。今後も地元の食を発信する取り組みに携わっていきたい」と語った。

青葉区の小売店「みやぎ・みちのくカイトク市場」で冷凍パック(110㌘1枚680円)を販売。オンラインショップ「食材王国みやぎプラザ」でも売り出した。県内や関東の計20カ所に設置する冷凍自動販売機「和顔」と「東北うまいもの食堂」は20日から販売する。

3社が共同開発■ネットなど販売



3社が共同開発したハンバーグ(手前)とパテに使ったハンバーガー