

みやぎのブランド牛の“魅力”を地元から全国へ

～宮城の企業３社が力を結集“黄金比”みやぎブランド牛ハンバーグで地産外商に挑む～

【目 的】

宮城が誇るブランド和牛「仙台牛」と「日高見牛」、その魅力をハンバーガーとして、もっと多くの人に、もっと手軽に楽しんでもらいたい。

そして、宮城の美味しい食材を全国にアピールし認知度をアップする。

【企画概要】

食のみやぎ応援団における各企業の強みを活かした企業間連携で、貴重な地域資源を有効活用し、今回は、宮城県内の企業３社が力を結集“黄金比”みやぎブランド牛ハンバーグステーキを商品開発する。全国をターゲットとし、地産外商に挑みます。

【各社の役割】

Harry's Junction：商品開発・レシピ設計・店舗、イベント等での販売

株式会社栄和：原料調達・商品開発の調整・商品製造（OEM）

株式会社かね久：企画・販売・商品開発・プロモーション

新商品名：ハリーズのにくにくハンバーグステーキ

業務用：１１０ｇ×１００枚入 市販用：１１０ｇ×８０パック入

【開 発】

ハリーズジャンクションが、試行錯誤し牛肉本来の旨味・食感を感じる事が出来るハンバーグステーキとして、仙台牛・日高見牛・他の牛肉との黄金比率を考えました。３社で何度も試食と試作を繰り返し、企画から約半年、本場アメリカ風牛肉１００％の「ハリーズのにくにくハンバーグステーキ」が完成しました。

【特 徴】

- ・つなぎを一切使用しない牛肉１００％のハンバーグステーキ。
- ・粗挽きにミンチする事で、にくにくしい食感を感じる。
- ・ハンバーガーの本場であるアメリカ風のハンバーグステーキ。
- ・仙台牛と日高見牛を入れることで、国産牛の風味を感じる事が出来る。
- ・噛むほどに力強い旨味が広がり、まるで肉そのものを食べているような食感。



【開発秘話・難点】

- ・使用する肉の部位の選定。
- ・使用する肉（仙台牛・日高見牛・海外産牛）の黄金比率。
- ・つなぎ不使用の牛肉100%使用の本場アメリカ風のにくにくしいハンバーグ。
- ・練り時間の調整。
- ・商品のネーミング。

【各社の強み】

Harry's Junction（宮城県松島町／ハンバーガー専門店）

- ・「ハンバーガー全国大会」優勝。
- ・「世界大会」入賞9位。
- ・県外からのオファーが多く、全国に発信できる。
- ・地元産食材を積極的に使用したメニューを展開。



Harry's Junction



株式会社栄和（仙台市若林区／食肉製造・卸売業）

- ・仙台牛の目利きである仙台牛匠人(しょうにん)。
- ・県産牛肉に特化した製造メーカー。
※豚・鶏を扱わない牛肉専門は県内でも数少ない。
- ・ハンバーグ OEM ノウハウを蓄積、細かなオーダーに対応可能。
牛肉100%のハンバーグ製造ノウハウに強みがある。

EWA 株式会社 栄和

株式会社かね久（仙台市若林区／地域商社・食料品卸・パン粉製造）

- ・年間20商品を越える新商品を手掛ける実績。
- ・原料の調達から商品プロモーション、最終的には販売。
川上から川下までを一貫した商流を構築するネットワーク。
- ・業務委託（OEM）協力工場は50社を越える。
- ・商品に合わせた企業マッチング。
- ・地域資源を活用した商品開発。



株式会社 かね久
KANEKYU CO.,LTD

【今後のスケジュール】

6月13日（金）～15日（日） ハンバーガーイベント 横浜赤レンガ倉庫

7月10日（木）～13日（日） J-WAVE LIVE/INSPIRE TOKYO 東京代々木公園 他

9月10日（水）～16日（火） 第45回秋の全国うまいもの会 群馬すずらん百貨店前橋店

市販用商品販売先	住所	販売開始日
食材王国みやぎプラザ（EC）	https://www.rakuten.co.jp/miyagi-s-iroha/	6/10(火)
みやぎ・みちのくカイトク市場	宮城県仙台市青葉区中央2丁目1-18	6/10(火)予定
冷凍自動販売機「和顔」	仙台・東京・千葉	6/下旬～
冷凍自動販売機「東北うまいもの食堂」	仙台市内・石巻（順次拡大）	6/下旬～