

鹿児島を元気に！ご当地背徳グルメ『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』が登場
～和牛オリンピック1位の鹿児島黒毛和牛と黒豚の黄金比率ハンバーグと
やみつきダレ漬け煮卵がたまらない！1,500カロリー以上の超背徳めし～

鹿児島から「食」を通して、消費者・生産者ともに笑顔にすることをミッションに掲げる、株式会社太（本社：鹿児島県鹿児島市、代表取締役 中島常夫）は、ご当地背徳グルメ（※1）『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』と『鹿児島肉祭りハンバーグ丼 背徳MAX盛り』を販売開始することをお知らせいたします。



■ 『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』と『鹿児島肉祭りハンバーグ丼 背徳MAX盛り』について

鹿児島をハンバーグで盛り上げるために、生産量日本一かつ2022年10月に開催された、5年に一度の「和牛のオリンピック」とも呼ばれる全国和牛能力共進会にて日本一に輝いた（※2）鹿児島黒毛和牛を初めとした鹿児島産の食材と製法にこだわって、見た目も胃袋にもインパクトのあるハンバーグ丼を作りました。鹿児島黒毛和牛の旨さを全国の皆さまに知っていただき、誰もが気軽に美味しいお肉を食べて頂きたいという想いで、『鹿児島 肉祭りハンバーグ丼』を開発し、店舗とECサイトで提供いたします。

『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』は、ご飯の上に天かすを敷き詰め、その上に鹿児島黒毛和牛と黒豚の黄金比率で作ったハンバーグを2段重ね、さらにその上にやみつきダレに付け込んだ煮卵を乗せています。ハンバーグは、ひとつひとつ丁寧に手作りしていて、7年間研究に研究を重ねてようやく完成させた独自の割合で作るひき肉を使用し、炒めた玉ねぎと生玉ねぎを混ぜて食感と旨味を最大限に引き出しています。

『鹿児島肉祭りハンバーグ丼 背徳 MAX 盛り』は、『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』より更に背徳感溢れる商品で、ハンバーグを3段重ねした上にチーズをトッピングしています。

カロリーもそれぞれ御飯 300g 込みで『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』が 1,512kcal、『鹿児島肉祭りハンバーグ丼 背徳 MAX 盛り』が 1,878kcal と、非常に高カロリーとわかっていても、罪悪感、背徳感、幸福感をもたらしてくれる商品となっています。

『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』と『鹿児島肉祭りハンバーグ丼背徳 MAX 盛り』は、鹿児島市内の直営店舗「ぎゅう太 本店」にてお召し上がりいただけます。また、自社 EC サイト「フトシヨップ」では、お店の美味しさをそのまま急速冷凍した冷凍バージョンをご購入いただけます。

● 3つのこだわり

① 新鮮なお肉

5年に1度の「和牛のオリンピック」とも呼ばれる全国和牛能力共進会にて日本一に輝いた鹿児島黒毛和牛と黒豚と、畜産王国鹿児島の新鮮なお肉を使用しています。

② 新鮮な卵

鹿児島県産の新鮮な卵を使用しているので、黄身がしっかり、とろとろ濃厚な煮卵に仕上がっています。

③ やみつきダレ

鹿児島の醤油を使用した、甘辛い味付けのやみつき間違いなしの特製だれを使用しています。

● 価格

<直営店舗「ぎゅう太 本店」>

- ・ご当地背徳グルメ『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』 1,250円（税込）
- ・ご当地背徳グルメ『鹿児島肉祭りハンバーグ丼 背徳MAX盛り』 1,620円（税込）



鹿児島肉祭りハンバーグ丼
1,250円（税込）



鹿児島肉祭りハンバーグ丼 背徳MAX盛り
1,620円（税込）

< 自社ECサイト「フトシショップ」 >

・ご当地背徳グルメ『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』冷凍バージョン 2食分セット 2,500円（税込・送料別）

※1食分の内容は「ハンバーグ 130g 2個 + 煮卵 1個 + 天かす 1袋」

・ご当地背徳グルメ『鹿児島肉祭りハンバーグ丼背徳MAX盛り』冷凍バージョン 2食分セット 3,500円（税込・送料別）

※1食分の内容は「ハンバーグ 130g 3個 + 煮卵 1個 + 天かす 1袋 + スライスチーズ 1枚」

※こだわりの冷凍技術

ECサイトで販売する冷凍バージョンは、うまみ成分をきちんと閉じ込めて、解凍しても味が落ちない状態にするために、焼きたてのアツアツを急速でマイナス 30度の冷風で冷凍することにより、お肉のジューシーさや美味しさを保っています。最新の冷凍技術により、ご家庭でも湯せんするだけで、簡単にお店と同じ味が再現できます。

● 直営店舗「ぎゅう太 本店」 概要

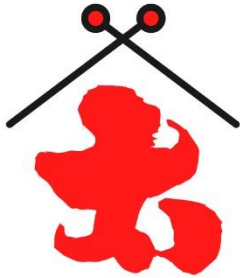
- ・住 所：鹿児島市樋之口町5-22
- ・電話番号：099-227-1750
- ・営業時間：（ランチ）11:00-15:00 （ディナー）18:00-22:30 ※22:00ラストオーダー
- ・定休日：水曜日
- ・アクセス：鹿児島市電 新屋敷駅より徒歩6分
- ・U R L：<http://gyu-ta.com/>



ぎゅう太 本店

● 自社ECサイト「フトシショップ」概要

・ U R L : <https://shop.futoshi-inc.com/>



フトシショップ

FUTOSHI SHOP

■ 背徳グルメについて（※1）

背徳グルメとは、高カロリーなものを掛け合わせた食べ物。非常に高カロリーとわかっていても、罪悪感、背徳感、幸福感をもたらしてくれる、人間の欲求を満たしてくれる美味しすぎて食べたくなる料理のことです。

■ 全国和牛能力共進会について（※2）

全国和牛能力共進会は、全国的な優秀な和牛を一堂に集めて、改良の成果を競う場として、5年に一度開催される「和牛の祭典」で、牛の姿・形を審査する「種牛の部」と飼育牛の肉質等を審査する「肉牛の部」があります。2022年10月6日～10日に、第12回目全国和牛能力共進会が鹿児島で開催されました。難度が高く花形とされている、種牛と肉牛の7頭1組で品種改良の成果を競う6区の「総合評価群」で鹿児島が全国1位に選ばれ、また「種牛の部」では鹿児島県代表の出品牛が内閣総理大臣賞を受賞し、和牛日本一に選ばれました。 <https://zenkyo-kagoshima.com/>

■ 『鹿児島 肉祭りハンバーグ丼』への想い 代表取締役 中島常夫 コメント



父親がトンカツ屋を経営していて、小さい頃からトンカツを食べて成長してきました。そして、将来は自分も父親のようにみなさまに喜んで頂けるようなトンカツを提供したいと考えていました。しかし、成長していくにつれ、いつしか地元である鹿児島を盛り上げたいと考えるようになり、鹿児島が畜産県として素晴らしい環境であることをもっとアピールするために食

材を牛肉にしました。2022年10月に開催された、5年に一度の「和牛のオリンピック」とも呼ばれる全国和牛能力共進会にて一位に輝いた鹿児島黒毛和牛の旨さを全国の皆さまに知っていただき、誰もが気軽においしいものを食べて頂きたいという想いで、『鹿児島肉祭りハンバーグ丼』を開発し、直営店舗と自社ECサイトで提供いたします。また、

「食」を通じて、生産者である一次産業に興味関心を少しでも持ってもらい、生産者の道にすすみたいという若者を増やすことが「食」のサイクルの活性化につながり、深刻な後継者問題を抱える一次産業への恩返しに繋がると共に、鹿児島県の活性化に繋がると考えています。「日本一の鹿児島県の黒毛和牛で鹿児島県を元気に。」そんな想いで事業を展開しています。

■ 株式会社太 概要

鹿児島県から「食を通じて、お客様も生産者も従業員もみんな笑顔にする！笑顔の連鎖を生みだす！」をミッションに、鹿児島県の黒毛和牛を使った料理を提供する飲食店の経営、弁当、総菜の製造、EC事業を展開。

住所 : 鹿児島県鹿児島市

代表者 : 代表取締役 中島常夫

設立 : 2018年4月

事業内容 : 飲食店事業／催事・イベント事業／惣菜製造、卸売事業／EC事業

公式HP <https://futoshi-inc.com/>

ぎゅう太 本店 <http://gyu-ta.com/>

にく太 <https://niku-ta.com/>

ECサイト「フトシショップ」 <https://shop.futoshi-inc.com/>

プレスリリースに関するお問い合わせ先（報道機関窓口）

株式会社太 津曲（つまがり）

電話 : 099-208-9696 / メール : info@futoshi-inc.com