

クリスマスや年末年始のギフトに最適！

畜産王国・鹿児島のお肉を堪能できる『鹿児島肉祭り満喫セット』新発売  
～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  
失敗知らず！低温調理済み黒毛和牛ステーキ肉・黒豚しゃぶしゃぶスライス肉など～

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、畜産王国・鹿児島のお肉を堪能できる『鹿児島肉祭り満喫セット』を自社ECで2022年11月22日より販売開始することをお知らせいたします。



#### ■ 『鹿児島肉祭り満喫セット』について

クリスマスや年末年始のギフトにも最適な、畜産王国・鹿児島のお肉を満喫できる商品3点セットです。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（※1）鹿児島黒毛和牛の低温調理済みステーキ。鹿児島県産黒豚のしゃぶしゃぶ用肉。そして、鹿児島産の食材と製法にこだわったハンバーグ。いずれも、焼き目をつけるだけ、湯煎するだけ等、時短かつ簡単に調理でき、お店で食べるプロの味を自宅で簡単に再現できます。

## ■ 『鹿児島肉祭り満喫セット』商品構成

### <低温調理済 鹿児島黒毛和牛赤身ステーキ>



鹿児島県産黒毛和牛はきめ細やかな肉質と脂の旨みの特徴です。その中でも、お肉の味が濃いのが特徴の赤身の部位を使用しています。良いお肉だから、美味しいのは分かるけど上手く焼ける自信がない…失敗したらもったいない…そんな心配を払拭するべく、独自の低温調理法でじっくり火入れを行い、簡単に調理できるように仕上げたステーキです。

ご自宅のフライパンで両面10秒ずつ、焼き目を付けるだけで、お店で食べるステーキの味を簡単に再現できます。「美味しい」「時短」両方を兼ね備えた魅力的な商品です。

### <鹿児島黒豚 しゃぶしゃぶ用>



鹿児島県産黒豚は筋繊維が細かく歯切れがやわらかいのが特徴です。バラ肉は黒豚ならではの脂の甘みと、濃い赤身の味わいが特徴の部位です。日本一のかつおぶし生産地、鹿児島・枕崎のかつおだしパック付きで、黒豚肉の旨味を引き出してくれます。だしに黒豚特有の甘い脂身が溶け、野菜等の他の具材や雑炊などのシメまで贅沢に美味しくお召し上がりいただけます。

鹿児島の温暖な気候でのびのびと育った黒豚を存分に味わえる商品です。

### <【ご当地背徳グルメ】鹿児島肉祭りハンバーグ丼セット>



7年間研究に研究を重ねてようやく完成させた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個使用。さらにその上にやみつきダレに漬け込んだ煮卵を乗せています。ご飯の上には天かすを敷き詰め、総カロリーはご飯300g込みで、なんと1,512kcal! 非常に高カロリーで背徳感を感じつつ大きな幸福感をもたらしてくれる商品となっています。

### 背徳グルメとは…

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。

## ● 価格

### < 自社ECサイト「フトシショップ」 >

- ・『鹿児島肉祭り満喫セット』冷凍 2名様用 10,000円（税込・送料込）  
（鹿児島黒毛和牛ステーキ150g×2枚、鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ用400g、鹿児島肉祭りハンバーグ丼セット2食分）
- ・『鹿児島肉祭り満喫セット』冷凍 4名様用 16,000円（税込・送料込）  
（鹿児島黒毛和牛ステーキ150g×4枚、鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ用800g、鹿児島肉祭りハンバーグ丼セット4食分）
- ・『鹿児島肉祭り満喫セット』冷凍 6名様用 25,000円（税込・送料込）  
（鹿児島黒毛和牛ステーキ150g×6枚、鹿児島黒豚しゃぶしゃぶ用1.2kg、鹿児島肉祭りハンバーグ丼セット6食分）

商品はすべて冷凍でお届けします。

### ※こだわりの低温調理

お肉の柔らかさはタンパク質の温度で決まります。自社ECで販売している低温調理済み商品は、タンパク質の理想的な温度をコントロールして、柔らかさを保ちながらじっくりと仕上げています。肉質や形状など、それぞれのお肉の状態に合った、丁寧な温度管理により中心までしっかりと調理しているので、安心してお召し上がりいただけます。

### ※こだわりの急速冷凍技術

自社ECで販売している冷凍商品は、最新の冷凍技術により、焼きたての熱々をマイナス30度の冷風で急速冷凍しています。これにより、うまみ成分閉じ込め、解凍しても味が落ちず、お肉のジューシーさや美味しさを保っています。ご家庭では、焼き目を付けるだけ、または湯せんするだけで、プロが作るお店の味を簡単に再現できます。

## ● 販売

### 自社ECサイト「フトシショップ」

- ・URL：<https://shop.futoshi-inc.com/>



フトシショップ  
FUTOSHI SHOP

### ■ 全国和牛能力共進会について（※1）

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/>

## ■ 『鹿児島肉祭り満喫セット』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。鹿児島は黒毛和牛・豚ともに肥育頭数日本一、そして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1位に輝きました。私たちの地元、畜産王国鹿児島が誇る「黒毛和牛」「黒豚」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、『鹿児島肉祭り満喫セット』を開発し、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、鹿児島の活性化に繋がると考えています。「日本一の鹿児島の黒毛和牛で鹿児島を元気に。」そんな想いで事業を展開しています。生産者さんが一生懸命育ててくれた、おいしいお肉をお客様が手軽に美味しくお召し上がりいただけるように、低温調理や急速冷凍の技術を活かして鹿児島のお店から、できたての味をお届けします。

## ■ 株式会社太 概要

鹿児島から「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！笑顔の連鎖を生み出す！」をミッションに、鹿児島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/>

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](mailto:info@futoshi-inc.com)