



新しいなかやま牧場を象徴するコラボ商品。



ぐるぐると渦を巻いたインパクト大!なソーセージ。オリジナルブランド牛「なかやま牛」を使用した地元らしい商品を作りたいという想いのもと、株式会社なかやま牧場と広島市のソーセージ専門店とのコラボレーションが実現しました。広島ではおなじみの部位「コウネ」を使用した牛100%のソーセージは、良い意味で期待を裏切る独創的なおいしさ。鼻に抜けるスパイスとレモンの風味、口の中いっぱいに広がる牛肉の濃厚なうま味は、まるでビーフパティのような、サラミのような…奥深い味わいです。そのおいしさとフォトジェニックな見た目で、バーベキューやパーティーなどあらゆるシーンを盛り上げてくれそう!



株式会社なかやま牧場
管理本部 総務部 課長
早川 雄一郎さん

なかやま牧場は、創業者の中山伯男が、たった3頭の牛の飼育から始めた牧場です。風通しが良く、南向きで日当たりも良好な牛舎で、アニマルウェルフェアの考え方のもとストレスなく健康やかに牛を飼育しています。中でも、2002年に商標登録を取



得したオリジナルブランド「なかやま牛」は、亜麻仁由来の成分を含む飼料を与えることで、口どけが滑らかで、さっぱりした後口が特徴です。そんな「なかやま牛」を使用した広島らしい商品を作りたい。「グリル

ビーフソーセージぐるぐる」はそんな想いから生まれました。広島市でジビエを中心とするソーセージの製造・販売を行う専門店とコラボレーションし、監修は若手実力派シェフの森枝幹氏を招請。今までにないアイデアで、新しいなかやま牧場を象徴する商品に仕上がりました。

広島でおなじみの部位コウネを使用したソーセージ

「グリルビーフソーセージぐるぐる」には、特にうま味が濃厚な赤身、コウネを使用。全国的な知名度はあまり高くありませんが、広島ではおなじみの部位で



★★★
POINT
なかやま牛の
コウネを使用
オリジナルブランド牛
「なかやま牛」のコウネを
使用した牛100%
のソーセージ。

★★★
POINT
BBQが華やぐ
ユニークな見た目
ぐるぐる渦を巻いたソーセージを丸ごと焼き上げれば、インパクト大でSNS映えも期待できる。



FUKUYAMA
BRAND

2021年度認定!!

第7回 産品・サービス部門

商品情報
◎グリルビーフソーセージ ぐるぐる(300g)
2,484円(税込)

事業者名◎株式会社なかやま牧場
住所◎福山市駅家町法成寺1575-16
問い合わせ先◎084-970-2941
Web◎<https://www.nakayama-farm.jp/>

購入可能場所
◎スーパー『ハート』各店、
オンラインショップ ほか

ここで
買える!



おすすめ。また、ソーセージを焼いた後に残る脂で作るガーリッククライスは絶品です! 牛のうま味が染み込んだ良質な脂なので、見た目ほどしつこさはありません。アイディア次第でいろんなレシピに応用できるのも「グリルビーフソーセージぐるぐる」の強み。バーベキューやホームパーティーなどあらゆるシーンで、大活躍間違いなしです!



そして、ソーセージといえば豚肉を使用するのが一般的ですが、「グリルビーフソーセージぐるぐる」は牛100%。そのため、ビーフパティのような独特の食感とスパイスでサラミのような風味が感じられます。さらに、アクセントを添えるのが爽やかなレモンの香り。ジューシーで食べ応えはしっかりありながらも、融点の低い脂が特徴のなかやま牛らしく、後口はすっきりとしています。

フォトジェニックな見た目でシーンを盛り上げる

食材や味へのこだわりはもちろん、インパクトのある見た目も自慢です。ジュワッと焼き上がったこのソーセージが食卓に登場すれば、思わず歓声上がるはず。おうちにいながらバーベキュー気分を味わっていただけます。パンにサンドしたり、アヒージョにするのも

