

商品化希望が殺到した牛たん調味料 『牛たん南蛮味噌』『牛たん食べるラー油』『サクサク牛たん醤油』 “牛たんの日”9 月 10 日(日)に 10 セット限定発売 ～限られた日だけの贅沢。仙台牛たんの新しい体験をおうちで～

栃木県を中心に東日本で飲食店を展開する BLOOM 株式会社(読み「ブルーム」、本社：栃木県宇都宮市、代表取締役：古山 智、以下「当社」)は、「厚っ、やわっ、うまっ。」な極厚牛たんを提供する仙台牛たん定食屋「牛たん けやき 麻布十番店」店頭にて、“牛たんの日”(※1)の 9 月 10 日(日)に、牛たん調味料『牛たん南蛮味噌』『牛たん食べるラー油』『サクサク牛たん醤油』の 3 種類を 10 セット限定で発売します。本来店内でしか食べられなかった非売品のオリジナル調味料が、多くの商品化リクエストを受け商品化しました。購入できるのは当日店内でお食事をされた人限定。10 月以降は月に 1 日(毎月 10 日)のみ、10 セット限定で販売を継続する予定です。



商品化希望が殺到した牛たん調味料、数量限定発売

「牛たん けやき」URL：http://www.bloooooom.jp/gyutan_keyaki/

牛たん調味料 発売の背景

牛たん けやきは、牛たん焼きの美味しさだけでなく、牛たんの隅々まで有効に活用することにも情熱を注いでいます。この度発売する 3 種の牛たん調味料は、新たに食材を仕入れるのではなく、今まで通り仕入れていた選り抜かれた牛たんの中から、厚切りの牛たん焼き以外で活かす方法として調味料に変身させた けやきオリジナル商品です。2023 年 2 月より、牛たん けやき店内飲食メニュー『超極厚切三種盛定食』に添えて提供し、味覚にも視覚にも楽しめる新しい味わい方を提案してまいりました。提供開始以来好評で、多くのお客様より「ぜひ商品化して!」「家に持ち帰りたい!」などの嬉しいお言葉をいただいております。お客様のご要望に応えるべく、“牛たんの日”の 9 月 10 日(日)に合わせて、麻布十番店で限定販売を開始することとなりました。

※1 牛たんの日：宮城県仙台市を中心とした牛たん専門店が加盟する「仙台牛たん振興会」が制定。仙台の食文化であり名物として名高い牛タン焼きを、より多くの人に美味しく、楽しく、安全に食べてもらうのが目的。日付は 9 と 10 で「牛(9)たん=テン(10)」と読む語呂合わせから。(一般社団法人日本記念日協会より引用)

牛たん調味料の特徴

(1)月に1日、10セットだけの限定販売

手仕事の愛情が宿る「牛たん調味料」は、工場での大量生産ではなく、店舗で丹念にひとつひとつ手作りし、限られた日にしか手に入らない、一期一会の味わいをお届けいたします。

(2)短すぎる賞味期限

賞味期限3日間の鮮度を活かし、食材の魅力を最大限に引き出します。保存料を一切使わないからこそ、食べるたびに感じる深い旨味と香りと新たな発見が待っています。

開発者の想い(BLOOM 株式会社 商品部部長 櫻井 浩志のことば)



私たちの「牛たん調味料」は、月に1日の限定販売となります。ぜひご家庭で、特別なひとときを大切な人と共に楽しみください。一期一会の贅沢な味わいを通じて、食材の無駄なく、そして美味しく活用する取り組みにご参加いただければ幸いです。店内で定食をお召し上がり際には、営業日はいつでもどの店舗でも、どの定食にも、単品で追加注文が可能です。店内のお食事でも、ぜひお気に入りを見つけていただきたいと思います。

牛たん調味料 概要



左から順に『牛たん南蛮味噌』『牛たん食べるラー油』『サクサク牛たん醤油』

商品名 : 『牛たん南蛮味噌』『牛たん食べるラー油』『サクサク牛たん醤油』

名称 : 牛たん調味料

内容量 : 約 25g(手詰めのため多少前後します。ご了承ください)

価格 : 3本セット 税込 1,500 円

賞味期限: 保存料不使用のため製造日含め 3 日(要冷蔵)

販売日 : 2023 年 9 月 10 日(日)限定(2023 年 10 月以降は毎月 10 日のみ販売予定)

販売数 : 10 セット限定(単品販売なし)

原材料名: 『牛たん南蛮味噌』…牛たんほぐし煮、金山寺味噌、青源味噌、青唐辛子、調味料など

『牛たん食べるラー油』…牛たんほぐし煮、ラー油、唐辛子、フライドオニオン、フライドガーリック

ク、調味料など

『サクサク牛たん醤油』…牛たんほぐし煮、醤油、ローストオニオン、フライドオニオン、ゴマ、調味料など

※牛たんほぐし煮は、たんを約8時間柔らかくなるまで煮込んでいます。

販売店舗：牛たん けやき 麻布十番店(東京都港区麻布十番 1-6-6 魚可津ビル2階)

購入条件：販売日当日に店内で飲食された方のみ購入可能。
なくなり次第終了。電話やインターネットからの
取り置き・予約不可。配送不可。

URL：http://www.blooom.jp/gyutan_keyaki/

Instagram：https://www.instagram.com/gyutan_keyaki/



牛たん けやき看板メニュー『超極厚切三種盛定食』。牛たん調味料をけやき自慢のたん焼きとともに一緒に楽しめる。

牛たん調味料の食べ方・アレンジレシピ

<サクサク牛たん醤油チャーハン>



材料(1人前)：

- ・ごはん 200g
- ・長ねぎ 5cm
- ・万能ねぎ 1g
- ・溶き卵 (Mサイズ) 1個分
- ・(A)サクサク牛たん醤油 20g
- ・(A)こしょう 少々
- ・サラダ油 適量

作り方：

1. 長ねぎはみじん切りに、万能ねぎは小口切りにする。
2. 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、溶き卵を入れ炒める。
3. 卵に8割火が通ったらごはんを入れて強火で炒める。ごはんがなじんだら長ねぎと(A)を入れてさっと炒め、全体に味がなじんだら完成。
4. お皿に盛り付け最後に万能ねぎを盛り完成。

<あえるだけ・かけるだけ・炒めものに>

卵かけご飯に／うどんやそうめん／ Grill・蒸し・茹で野菜に／冷や奴に

★その他のアレンジレシピに、「お魚の牛たん南蛮味噌焼き」や「唐揚げの牛たん食べるラー油の旨辛ソースがけ」などをご準備しています。今後牛たん けやき公式 Instagram でご紹介してまいります。

Instagram：https://www.instagram.com/gyutan_keyaki/

「牛たん けやき」と今後について

栃木県を中心に全国 12 店舗を展開している牛たん けやきは、「牛たんは固くて薄い」という既成概念を壊すべく、けやきは厚さとやわらかさにこだわって提供しています。

牛たんけやきを日本一の仙台牛たん定食屋にすること、そして、海外進出を目標に事業活動をスピーディに進めてまいります。また、この度発売する牛たん調味料などを用いて、牛たんの新しい味わい方と楽しみ方を提案してまいります。今後も当社は、「自分へのご褒美」「ちょっとした贅沢」を求めるお客様に、今まで体験したことのない牛たんのやわらかさに「厚っ、やわっ、うまっ。」と思わず口に出してしまう驚きと、楽しさや幸せにあふれた心ときめく素敵な牛たん体験を提供してまいります。

牛たん けやき URL : http://www.bloooooom.jp/gyutan_keyaki/



食品ロス・廃棄ロス削減への取り組み

「牛たん けやき」は、SDGs 目標 12「つくる責任 つかう責任」目標達成に向け取り組んでいます。食品ロス・廃棄ロスの削減に向けて企業努力を怠りません。

仕入れたすべての牛たんを余すことなく使い切ることができるよう、会社全体で食品ロス・廃棄ロスの削減を目指しています。

歩留まりを改善するための取り組み(※2)も行っています。具体的には、牛たんを無駄なく使い切れるよう、調理スタッフには知識と技術習得のための研修を継続的に行っています。

2023 年 7 月には食品ロス削減に向けた啓発活動の一環として、牛たんと食品ロスについて学べる小冊子『牛たん と SDGs ～これでキミも牛たん博士！～』を配布する子ども向け企画を開催。子どもたちへ向けた企画を通して、食品廃棄物が社会問題であることを理解してもらい、今できる食品ロス削減について考えるきっかけと、将来持つであろう責任感を育む機会を提供しています。

※2 使用原料に対して過食部をできるだけ多く確保し、無駄なく使う工夫

BLOOM 株式会社について

BLOOM 株式会社は栃木県を中心とした東日本でさまざまなジャンルの飲食店を全 8 ブランド・全 26 店舗(FC 店含む)経営しています。「食を通してスタッフやお客様の笑顔をつくる」をミッションに掲げ、2030 年に全国 100 店舗展開を目指しています。展開ブランドは牛たんの「仙台炭焼き 牛たん櫛」「牛たん けやき」「たんや」、餃子専門店「餃天堂」、栃木の人気ご当地らーめん「石焼らーめん火山」、味噌ラーメン「みそや源兵衛」、中華食堂「喜来家」、カフェ「高倉町珈琲」などを経営しています(2023 年 7 月末時点)。

社名 : BLOOM 株式会社

代表者 : 代表取締役 CEO 古山 智、代表取締役 COO 千田 敦志

本社所在地 : 栃木県宇都宮市城南 1-4-17

本店所在地 : 宮城県仙台市宮城野区中野 1-2-28

設立 : 2014 年 9 月 1 日

資本金 : 1,000 万円

事業内容 : 飲食店の経営

HP : <http://www.bloooooom.jp/>

※写真はイメージです。

※店舗毎に取扱商品や食器が異なる場合があります。リブランディングプロジェクト推進のため予めご容赦いただけますと幸いです。