

主原料は全て埼玉県産「咲いたまハンバーグ」の開発を支援

埼玉縣信用金庫（本店：熊谷市 理事長：池田 啓一）は、株式会社和邇舎^{なごみのや}（本社：行田市 代表取締役：肥沼 光良）へ新商品開発支援を行い、2023年9月20日（水）、同社より主原料が全て埼玉県産の「咲いたまハンバーグ」が発売開始となります。

新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけが変更となり、事業者の皆さまが業況回復やビジネスモデルの再構築等に取り組まれる中、本業支援の重要性がよりいっそう高まっております。

「咲いたまハンバーグ」の開発支援にあたっては、株式会社和邇舎^{なごみのや}より埼玉県産ハンバーグ開発への想いや、協力企業のご紹介などのご相談を受け、以下のような支援を実施してまいりました。

《さいしん》の支援内容

・埼玉県内の食材生産企業の紹介

地元埼玉の食材を使った魅力ある商品開発を支援するべく、当金庫の県内店舗ネットワークを活用し、食材を提供する企業のご紹介、マッチング支援を行いました。

・商品のブラッシュアップ支援

「圏央道の宝物セミナー&グランプリ 2022-2023」[※]にご参加いただき、全4回のセミナーやグランプリを通し、専門家などから「咲いたまハンバーグ」の風味や食感等へのアドバイスを受け、ブラッシュアップを実施しました。グランプリでは「審査員特別賞」を受賞されています。

※圏央道沿線の5つの信用金庫（当金庫、水戸、千葉、平塚、多摩）による「しんきん圏央道アライアンス」が主催した、対話型セミナーとプレゼンテーション型グランプリ。圏央道沿線地域の生産者・製造事業者等が集い、業界を越えた対話を通じて、自社商品のブラッシュアップや参加者同士のコラボレーションによる新商品開発を実施。開発した商品は「圏央道の宝物」として表彰を行いました。

・オンライン販売機会の提供

当金庫が期間限定で開催しているECサイト「《さいしん》特産品オンラインショップ^{すい}〜粋〜」[※]へ、当社にも新しい販路としてご参加いただき、出品方法などオンライン販売のノウハウの提供を行いました。のべ5回の開催で販売数1位を複数回達成するなど、販売実績にもつながりました。



「咲いたまハンバーグ」
狭山茶を練り込み緑の色合いに

※飲食業者・食品事業者へコロナ禍での新しいビジネスモデルやオンライン販売チャネルの提案を目的に、当金庫が期間限定で 2021 年 5 月からのべ 5 回開催している EC サイトです。

・よろず支援拠点との連携支援

埼玉県よろず支援拠点を紹介・連携し、「咲いたまハンバーグ」のネーミングやパッケージデザインの検討、冷凍加工会社の紹介などの支援を行いました。



咲いたまハンバーグ
ロゴデザイン

なごみのや 株式会社和辻舎コメント

創業以来、たくさんのお客さまに支えていただいていた当店でしたが、コロナ禍では売上前年比 85%減という未曾有の事態に直面しました。お客さまはどのような商品を必要としているかをリサーチしていくと、地元根付いた魅力ある商品にニーズがあることに辿り着きました。埼玉県には大地の恵みや伝統の技から作られた魅力あふれる特産品が数多くあります。事業者の方が丹精込めて作り上げた特産品の良さを損ねることなく、ひとつひとつ丁寧融合、調和し、何度も試行錯誤を重ねた結果、今までにないハンバーグ「咲いたまハンバーグ」が誕生しました。



主原料が全て埼玉県産の「咲いたまハンバーグ」は、あえてゴロゴロした肉感を残していることが特徴です。これにより、噛むたびに豚肉本来の旨みや甘味が口の中いっぱい広がります。

電子レンジで温めるだけ

一般的なハンバーグは焼くことで肉が固くなってしまいうために、生のまま冷凍して売られていることがほとんどです。このようなタイプのハンバーグは解凍に時間がかかり、自分で焼くという調理の手間が課題です。「咲いたまハンバーグ」は、肉の柔らかさを保ちつつ、焼き上げた後に旨みが逃げないように急速冷凍し、真空パック加工をしています。そのため電子レンジで温めるだけで、どなたでもカンタン・スピーディーに出来たてのハンバーグをお楽しみいただけます。

ソースなしでそのまま美味しく

さらにハンバーグにはしっかりと下味をつけているので、ソースを用意せずにそのまま美味しく召し上がっていただけます。和風をベースとした味付けは、思わずご飯と一緒に食べたくなる、そんなハンバーグに仕上げました。

「咲いたまハンバーグ」7つの食材（提供企業）

①松村牧場 香り豚（有限会社江中畜産/吉見町）

- ・埼玉県のブランド豚である松村牧場（加須市）の香り豚。味わい深くコクがあるとされる「ウデ肉」のみを使用。

②越谷ネギ（有限会社楽農三恵園/越谷市）

・玉ネギではなく長ネギを使用。辛味と甘味のバランスが良く、ハンバーグの風味を高めている。

③狭山茶（武蔵野茶工房株式会社/狭山市）

・豚肉の臭みを取り、ハンバーグ全体にほのかにお茶の香りを感じることができる。食べた後はお茶の清涼感がさりげなく口の中に残る。

④醤油（笛木醤油株式会社/川島町）

・埼玉県産の大豆、小麦を伝統製法でゆっくりと醸成した醤油を使用。和風味のベースとなる。

⑤酒粕（権田酒造株式会社/熊谷市）

・味の深みと各食材を調和する役割として、老舗酒蔵で2年間熟成された「酒粕」を使用。



⑥里芋（株式会社福島食品/毛呂山町）

・里芋が持つほのかに優しい甘味を加える。やむなく廃棄されることの多い「親芋」を加工した「里芋ペースト」を使用。

⑦液状こんにゃく「ナノコン」（蒟蒻屋本舗株式会社/鴻巣市）

・肉汁の維持、肉の臭みの防止、焼成後もふっくらとした状態を保つなど、商品全体の品質向上をサポート。

販売の概要

販売方法	・「レストランなごみのや」店頭 埼玉県鴻巣市中央 29-1 クレアこうのす 2F (048-540-8080) ・同社 EC サイト「なごみのやのお取り寄せグルメ」 https://nagomi7538.base.shop/ * 今後、道の駅やサービスエリア、物産展などでの販売も予定されています	 
発売開始日	2023年9月20日(水)	
販売価格	540円(税込)	

株式会社^{なごみのや}和癒舎の法人概要

代表者 肥沼 光良

法人所在地 埼玉県行田市持田 1-7-30-2

設立 2015年7月

事業内容 埼玉県鴻巣市にて「レストランなごみのや」運営

ホームページはこちら <https://nagominoya.jp/>



本件のお問合せ

埼玉縣信用金庫 総合企画部：吉田（048-526-1111） 鴻巣支店：中澤（048-541-1251）

URL：<https://www.saishin.co.jp>