



有限会社恒志堂
地方創生事業

6次産業化を実践！

赤井川村初、引退乳牛のハンバーグを開発

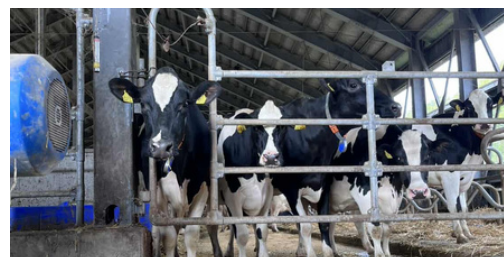
10月10日(金)札幌のレストランでメディア向け試食会開催

有限会社恒志堂(所在地：北海道札幌市 代表取締役：佐藤元春)は、地域資源に新たな付加価値を生み出す地方創生事業の一環として、乳牛としての役割を終えた赤井川村のホルスタインを100%使用したハンバーグを開発しました。

赤井川村とは2025年1月に包括連携協定を結び、乳牛としての役目を終えた後、活用されてこなかったホルスタインに新たな価値を見出す「6次産業化プロジェクト」を実践しています。搾乳用の牛としての役目を終えた後に食肉として活用するのは赤井川村としては初の取り組みで、食品ロスや新たな地域産品としての認知が広がることが見込まれます。今後は同社が運営する「レストランとと」と「円山カレー」の各店舗で限定メニューを提供予定で、2025年10月10日(金)には先行して報道関係者向けのメニューのお披露目会・試食会を開催いたします。

ハンバーグの特徴

- ・カルデラ盆地特有の朝晩と日中の気温差が大きい気候の中で乳牛用として極力ストレスのかからない環境で飼育された株式会社あったべや(牧場)のホルスタインを活用
- ・アルカリ水と牧草を併用することで、いつでも良質な牛乳が搾れる体内環境が保たれている
- ・乳牛の役目を終えた後も程よい脂の乗った状態が持続しており食肉用としても適している



廃用牛ではなく、新たなブランド資源としての価値

2025年1月の地域包括連携協定の締結以降、赤井川村とは「地域製品の消費拡大」「地域ブランドや地域観光の振興」に関する取り組みに尽力してきました。その一環として始動したのが、今回の6次化産業プロジェクトです。赤井川村の乳牛は、廃用牛ではなく食肉としての付加価値があり、カルデラ盆地の豊かな自然を背景に育まれた「赤井川牛100%ハンバーグ」のブランド化、北海道から全国へ認知が広がることが見込めます。開発したハンバーグは、今後ふるさと納税の返礼品などとして発売予定です。地方創生の取り組みから誕生した赤井川村の大自然の恵みと、生産者の愛情が詰まった極上の逸品をまずはお披露目会にてご賞味ください。

有限会社恒志堂 代表取締役 佐藤 元春

報道関係者向け 先行お披露目会

同社では赤井川牛100%ハンバーグを計500個仕入れ、「レストランとと」「札幌円山カレー」の各店舗では限定メニューを開発し、いずれも数量限定で提供いたします。それに先がけて試食を兼ねたお披露目会を開催いたします。

日 時 : 2025年10月10日(金) 17:00～

会 場 : 「レストランとと」
札幌市中央区南4条西22丁目2-2

ア ク セ ス : 地下鉄東西線「西18丁目駅」「円山公園駅」からいずれも徒歩10分
※駐車場は台数に限りがございます。

◆メディアの皆さまに取材いただけること

- ・赤井川村関係者インタビュー
- ・調理している様子の撮影
- ・料理の試食、撮影
- ・佐藤社長インタビュー

試食会取材のお申し込み・お問い合わせ先

有限会社恒志堂 企画開発部 小守林

☎ 011-511-4700

✉ wataru_komoribayashi@koshido.co.jp