

びっくりドンキーといえばハンバーグ！ おいしさのカギを握る、 ビーフとポークへのこだわり



株式会社アレフ（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：庄司 大）が展開するハンバーグレストラン「びっくりドンキー」は、食を通じて社会へお役立ちすることを目指し、日々様々な取り組みを行っています。

今回は、ハンバーグに使用されているビーフとポークをご紹介します。びっくりドンキーといえば、何といてもハンバーグ！そのおいしさのカギを握る、ビーフとポークへのこだわりに迫ります。

びっくりドンキー、こだわりの「ナチュラルビーフ」

びっくりドンキーのハンバーグは、ビーフとポークの合い挽き肉。使用している牛肉は、その全てが「ナチュラルビーフ」です。

牛は本来「草」を食べ、自然の中を自由に動き回って成長する動物です。そんな「牛本来の姿」を追求して育てられたのが、ナチュラルビーフです。牛たちは広大な土地にのびのびと放牧され、牧草・干草・サイレージ（牧草などを発酵させた家畜用飼料）を中心に育てられており、成長ホルモン剤を不使用、また、穀物飼料も与えずに飼育するため、しっかりと旨味の強い肉質となります。

穀物飼料を与えずに放牧したヘルシーな牛には、柔らかくサシの入った霜降り肉とは違う“おいしさ”があります。ハンバーグはひき肉を焼く調理法なので、赤身ならではの旨味の強い肉質が、合うのです。



2020年現在、牛肉の産地はBSEの危険性が最も低いとされているニュージーランドとオーストラリア・タスマニア州に限定していますが、牧草飼育は自然の影響を受けやすいため、今後は新たな産地でもナチュラルビーフの生産に取り組みないか、世界中を回って模索しています。

生産者とは、3年先まで見越した契約を基本とし、需要と供給のバランスを安定的にしています。継続的にWin-Winな関係を構築することができ、結果的にフードロスの削減にも繋がっています。

ナチュラルビーフ、6つの原則

びっくりドンキーでは、生産地のみならず加工場に対しても、高い基準を求めています。委託先工場における検査回数は、一般的な基準に比べかなり高い頻度で行っています。それに加え、社内でのチェックもたびたび実施しています。買い付けしたバイヤーが枝肉の状態を見るだけでも出来上がりの品質はある程度わかりますが、念には念を入れて、テストキッチンでの検査も行っています。私たちは、生産・加工を合わせて6つの原則を定めています。

品種限定

味に定評があり、丈夫で飼育しやすいヘレフォード種とアンガス種（プリティッシュ系・ヨーロッパ系）を中心に調達。

成長ホルモン剤 不使用

自然な成長を大切に考え、成長ホルモン剤を不使用。また、生後12ヵ月以降は抗生物質や合成抗菌剤の使用などを禁止。

飼料は 牧草メイン

牧草、干草、サイレージ（牧草などを発酵させた家畜用飼料）を中心に与え、牧草が育つ土壌の検査も定期的実施。

と畜・加工場の 衛生管理

飼育時だけでなく、と畜・加工場の衛生管理にも細心の注意を払い、現地と直接やり取りしながら、品質の管理を徹底。

トレース可能な 管理体制

認証番号が記された独自のイヤータグによって、「どこで育った・どの牛か」といった、一頭一頭の飼育履歴を管理。

生産地限定

地理的孤立と検疫制度によってBSE発生の可能性が最も低いと言われるニュージーランドとオーストラリア・タスマニア州に限定。

安全だけでなく安心を目指し、豚の自然な成長を尊重

ハンバーグに使用されているポークは、ビーフと同様に人工的に肥育を促進させるホルモン剤の使用を禁止し、自然な成長を尊重しています。食肉としての安全、食味のよさを実現するために、豚がストレスなく健康でいられるよう、快適な飼育環境で育まれています。

豚は、ストレスに弱いことや、鼻をくっつけることで簡単に感染してしまうような病気が多いと言われており、それだけ抗生物質の薬に頼らなければいけません。しかし、抗生物質を多用することで稀に発生する「薬剤耐性菌」による、人の健康への悪影響が懸念されており、*抗菌性飼料添加物の使用を制限されたポークを調達しています。

*「抗菌性飼料添加物」とは成長促進などを目的に飼料安全法により規制された範囲内で獣医師の処方箋がなく、飼料に添加できる抗菌性物質（抗生物質）のこと。

契約農場は日本国内および、オランダ・メキシコ・チリ・ポルトガル・イギリス・フィンランド・カナダにあり、1頭当たりの飼育面積などは*アニマルウェルフェアの考えを取り入れて、結果的に抗生物質を必要としないような健康な豚を育てることを目標に、更なる抗生物質の投与削減に向けて取り組みを行っています。

*「アニマルウェルフェア」とは、生き物である家畜が、ストレスをできるだけ少なく健康的な生活ができる飼育方法を追求する欧州発の畜産に関する考え方です。



ミニコラム

～ナチュラルビーフだけを使用！びっくりドンキーのコロコロステーキ～

びっくりドンキーでは、安心・安全な食材を目指して「ナチュラルビーフ」に取り組んでいます。そんなナチュラルビーフだけを楽しめるメニューが、ひとくちサイズのステーキ、「コロコロステーキ」です。

ニュージーランドとオーストラリア・タスマニア州の広大な大地で放牧飼育されたナチュラルビーフの赤身肉を、お客様によりジューシーな商品を提供するため、鮮度を追求して冷凍せずに日本へ直送しています。

びっくりドンキーのナチュラルビーフは、牛本来の育ち方を大切にした、深い旨みを持った安心・安全な赤身肉なのです。ぜひ一度、ナチュラルビーフの赤身の旨味を味わってみてください！

本件に関する報道関係者お問い合わせ先

びっくりドンキーPR事務局（プレイブ株式会社内）担当：関口祐輝、田嶋直樹
TEL：03-6441-3656 TEL（関口携帯）：080-4063-1425 MAIL：seki@prabe.jp
〒107-0052東京都港区赤坂4-6-3-405