

## 希少部位トモサンカク使用 ハーブ薫るローストビーフ 新発売

スターゼン株式会社（本社：東京都港区、代表取締役会長兼社長：中津濱健、証券コード：8043）は、ローストビーフの新商品として希少部位の米国産トモサンカク（トライチップ）を使用した「ハーブ薫るローストビーフ」を発表いたします。

当社のローストビーフはコンシューマ、業務用ともに美味しさと品質で高い評価をいただいています。新商品の「ハーブ薫るローストビーフ」の原料であるトモサンカクは肉の味が濃い、上質な赤身肉です。シーズニングには爽やかな風味のローズマリーを使用。しっかりとした肉の味を楽しみたい方から、春らしい爽やかな食卓を演出したい方まで、幅広い層にお勧めしたい商品です。

業務用の原木は3月1日より好評販売中で、スライス商品は4月1日より販売を開始いたします。



### 記

#### ■商品特長

こだわりの原料には、米国産トモサンカク（トライチップ）を使用しています。トモサンカクは肉の味が濃い、上質かつ希少な、もも部位の赤身肉です。肉の味を楽しめるようシンプルな味付けに仕上げ、シーズニングにはローズマリーをブレンドしました。ハーブの風味が爽やかに薫り高く広がります。ジェットオーブンでローストした原木を、スライス品では少し厚めにスライスしました。

コンシューマ用には、特製のホースラディッシュソースを添付しています。

#### ■製造・加工工場

ローストビーフの原木は100%子会社のローマイヤ株式会社、栃木工場で製造しています。ローマイヤは大正10年、ドイツ人のアウグスト・ローマイヤが創業し、日本で初めてロースハムを製造した、ハム・ソーセージ製造の老舗企業です。創業以来の伝統的な製法を受け継ぎ、今日ではハム・ソーセージ、ベーコンのほか、ローストビーフ・ローストポークを製造しています。

スライスカットは、同じく100%子会社、スターゼン販売のプロセスセンターが行います。当社のプロセスセンターは衛生管理面で高い評価をいただいています。



ローマイヤ(株) 栃木工場



スターゼン販売(株) 関東プロセスセンター  
(五十嵐冷蔵(株) 東扇島 LSS 内)

## ■商品の概要

商品名	ハーブ薫るローストビーフ 原木(業務用)	ハーブ薫るローストビーフスライス (ホースラディッシュソース付)
規格	不定貫	120g(ローストビーフ)+13g(ソース)×6P ※
賞味期限	D+364日	D+120日
保存温度	-15℃以下	-18℃以下
参考希望 小売価格(税抜)		1,080円/P
商品画像		

※スライス品にはこのほかに業務用として500g、コンシューマ用として70g、40gの規格があります。  
詳細はお問い合わせください。

### 【本リリースに関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 広報 IR 室 海老原俊司

TEL:03-3471-5521 / FAX:03-3471-5690 / E-mail [information@starzen-group.com](mailto:information@starzen-group.com)

### 【商品に関するお問い合わせ先】

スターゼン株式会社 お客様相談窓口

TEL:0120-048-629 (フリーダイヤル 受付時間 平日 8:00~17:00)

以 上