

【宮城大学 × 古川ミート × FUJISAKI】

大崎耕土の大地をイメージした、 仙台牛の霜降りローストビーフ

2017年に世界農業遺産に登録された“大崎耕土”。宮城大学の学生との産学連携ギフトは、この“大崎耕土”をテーマとした第2弾となります。大崎らしいギフトをつくるにあたり、宮城大学の学生が注目した食材は仙台牛。「今、人気のローストビーフを仙台牛でつくりたい」と考えました。ドイツの著名な加工肉のコンクールでも金賞を受賞する技術力を持つ大崎市の「古川ミート」に協力を仰ぎ、ローストビーフづくりをスタートさせます。大崎耕土の肥沃な大地のように、滋味あふれるローストビーフを目指し、ディスカッションと試食を繰り返しました。試行錯誤の末、霜降りらしい美しい黒毛和牛最高ランクA5の仙台牛の旨みをギュッと閉じ込めたローストビーフ「しもまつり」が完成したのです。藤崎が自信を持っておすすめできる“大崎耕土”のギフトをお届けします。



試食を繰り返し商品開発に取り組む
宮城大学食産業学部の方々



- 私たちは「大崎耕土」の世界農業遺産を応援しています。
- このロゴマークは商品の品質を保証するものではありません。



宮城大学×古川ミート×FUJISAKI
仙台牛ローストビーフ
「しもまつり」

01-00401-4 税込 **5,400円**

(税抜価格5,000円)

仙台牛ローストビーフ200g、ソース50g

※300セット限り

Web の商品はインターネットでも
ご注文いただけます。

直送 は産地または工場より直送の商品です。送料込みの価格です。
お申込期間／6月14日(金)～7月31日(水)

冷凍 冷蔵 の商品はクール便で
お届けいたします。