

「金格

厳選国産牛肉と白金豚と
オールいわての塩麹



金格ハンバーグ

厳選した国産牛肉と白金豚の
『格之進黄金ブレンドレシピ』による奥深い味わい。

格之進の肉職人が厳選した上質な国産牛と、
岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の合挽きハンバーグです。
自家製の天然調味料『オール岩手の塩麹』により、
牛肉と豚肉の味のバランスを取り、旨味を引き立てております。
溢れんばかりのジューシーな肉汁をお愉しみください。

「白格

厳選 黒毛和牛と白金豚と
オールいわての塩麹



白格ハンバーグ

黒毛和牛と白金豚のハイクオリティブレンドのジューシーなまろみ。

格之進の肉職人が厳選した上質な黒毛和牛と、
岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」の合挽きハンバーグです。
自家製の天然調味料『オール岩手の塩麹』により、
牛肉と豚肉の味のバランスを取り、旨味を引き立てております。
最高品質の素材が織りなす上品な肉汁をご堪能ください。

「黒格

厳選 黒毛和牛100%と
オールいわての塩麹



黒格ハンバーグ

黒毛和牛100%ストレートの爽快なうまさと円熟したコク。

格之進の肉職人が厳選した岩手県産中心の
黒毛和牛を100%使用したハンバーグです。
挽材に最適な部位の選定や、赤身と脂のバランスなど、
状態をよく見定めた上で塩麹に漬け挽肉にすることで、
お肉本来の旨味を更に引き出しております。

純天然「オール岩手の塩麹」

格之進のハンバーグとメンチカツは、
自家製の純天然「オール岩手の塩麹」
を使用しております。
絶滅危惧種に指定されたメダカが、
田んぼに沢山生息している川崎町
門崎地区で採れた「門崎めだか米」。
ミネラル豊富で、刺激的な塩辛さの
無いまろやかな味わいの三陸野田産の天然塩「野田の塩」。
岩手初のオリジナル麹菌「黎明平泉」を使用しております。



ハンバーグの焼き方 ※ハンバーグ1個を調理した場合

- ①冷蔵庫で約12時間、ゆっくり解凍してください。
お急ぎの時は水を張った容器に入れて、流水を20~30分注いでください。
※電子レンジでの解凍はしないでください。
- ②きちんとハンバーグの中心まで解凍されているか確認してください。また、
空気を含ませるように練り直すとふっくらとした仕上がりになります。
- ③フライパンを弱火で温め、フライパンが温またらハンバーグを乗せてフタを閉め、弱火のまま5~6分ほど焼きます。ハンバーグを裏返してフタをし、
弱火のまま5~6分ほど焼きます。中まで火が通ったかを必ず確認してください。爪楊枝を刺して透明な肉汁が出れば中まで焼きあがっています。

ハンバーグのソース

みりん・お酒・醤油を3:3:2の割合で混ぜ、
水にさらしておいた玉ねぎのみじん切りを合わせます。
出来上がったソースを、お召し上がりの際に肉汁と絡めて頂くと、
美味しいお召し上がり頂けます。



生ハンバーグにつき、中心部まで十分に加熱してから
お召し上がりください。

株式会社 門崎

〒029-0201 岩手県一関市川崎町門崎字宮畑5
TEL:0191-43-4029 FAX:0191-43-4430
MAIL:info@kakunosh.in URL:https://kakunosh.in/

「格之進
メンチカツ」

厳選黒毛和牛と白金豚と
オールいわての塩麹



格之進メンチカツ

黒毛和牛と白金豚が仲良く混ざり合わさって衣を纏いました。

格之進の肉職人が厳選した上質な黒毛和牛と、
岩手県花巻市が誇るブランド豚「白金豚」を、
衣で一つ一つ丁寧に包み上げた合挽きメンチカツです。
あえてソースではなく、塩と胡椒でお召し上がり頂くと、
より一層、お肉の旨みを感じることが出来ます。
口に入れた瞬間のサクサクの衣と、ジュワッと溢れる肉汁。
ジューシーなお肉のハーモニーをお楽しみください。



メンチカツの揚げ方

※メンチカツ1個を調理した場合

- ①鍋にメンチカツが半分浸かる位の油を入れ、中火で約170°Cまで温めます。
- ②温めた油の中へメンチカツを冷凍のまま入れ、返しながら約4分、両面がキツネ色になるまで揚げます。
- ③キッチンペーパー等で油をきり完成です。



ご家庭での長期冷凍保存で商品に霜が付く場合があります。
油跳ねの原因になりますので、霜を取り除いてから調理してください。



門崎熟成肉 KAB®
私たちの情熱の証。それが Kanzaki Aging Beef® です。



お手元に商品が無事届きましたでしょうか。
私達が一生懸命、丹誠込めて作った商品を、
どうぞ心ゆくまでご堪能下さい。
少しだけ、私たちの商品に対するこだわりを
お読み頂けると幸いです。

株式会社 門崎 代表取締役 千葉 祐士



熟れた果実が美味しいように、
熟されたお肉もまた然り。

「門崎熟成肉 = Kanzaki Aging Beef」は、格之進の肉職人が厳選した黒毛和牛を、処理後4週間ほど枝肉の状態で熟成を行い、分割後さらに2週間ほど真空状態で追熟を施した、
株式会社門崎のブランド肉として特別にそう呼んでいます。
熟成によりタンパク質の分解が起り、アミノ酸等の旨味成分に変質する事により、柔らかく旨味の強い牛肉になります。
私達が手塩にかけて作り上げた情熱の証「門崎熟成肉」を通じ、皆様を笑顔に出来たら幸いです。



門崎熟成肉 KAB
Kanzaki Aging Beef