報道関係各位

2015 年 6 月 19 日
株式会社すかいらーく

沖縄県産ブランド豚「あぐー豚」の魅力を最大限に。
ふっくら肉厚、甘みたっぷり、そしてジューシー
「沖縄あぐー豚の旨みを楽しむハンバーグ」フェア

株式会社すかいらーく（本社：東京都武蔵野市、代表取締役社長兼 CEO：谷 真、東証一部：証券コード 3197）が展開するジョナサンでは、2015 年 6 月 18 日（木）より、沖縄県産ブランド豚を使用した「沖縄あぐー豚の旨みを楽しむハンバーグ」フェアを開催します。





ジョナサンは、「素材へのこだわり」「食文化の発信」をコンセプトに掲げ、これまでも徳島県産阿波尾鶏、北海道十勝ハーブ牛など、日本各地の厳選食材を積極的に紹介してまいりました。今回は、沖縄県産の「美ら島あぐー豚」を使用したメニューをご用意いたします。

沖縄県産「美ら島あぐー豚」は、希少な琉球在来種「アグー」の血統を持つブランド豚であり、本フェアではこの厳選素材の美味しさを最大限引き出すということをコンセプトに開発を行いました。

メインとなるハンバーグは、「美ら島あぐー豚」の甘みと旨みが凝縮された美味しさをより一層引き出すために、配合するビーフにこだわり、お肉の味がしっかりとしながらも、クセのないあっさりとした味わいの世界三大品種の一つアンガスビーフを採用しました。また、今までのジョナサンのハンバーグに比べて、ポークの比率が多いのが特徴で、これにより美ら島あぐー豚の旨み、柔らかな食感を存分にお楽しみいただけます。

今後もジョナサンでは、日本各地の素晴らしい食材のを身近な店舗で、お手頃な価格で積極的に紹介することで、日本の豊かな食文化の更なる発展に貢献していきたいと考えております。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

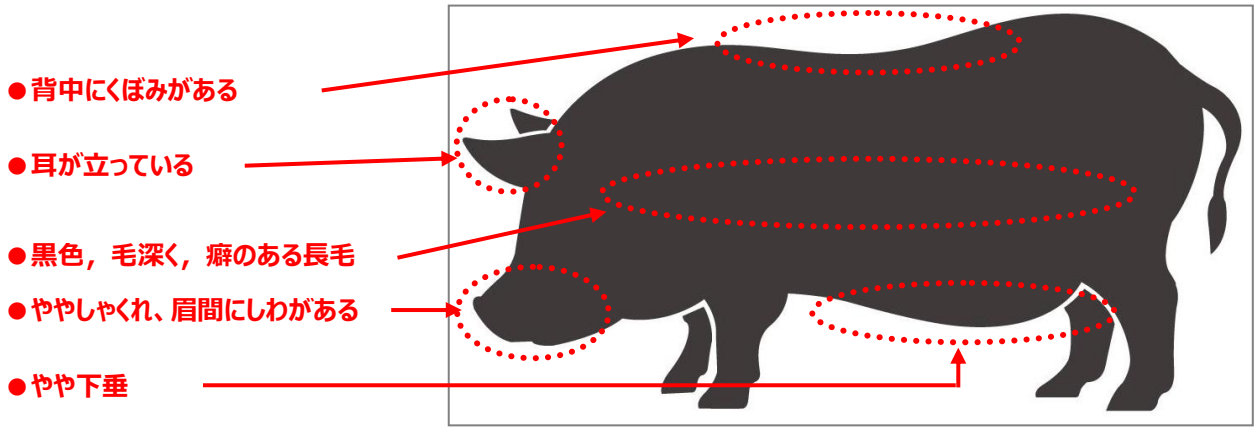
株式会社すかいらーく 広報グループ
E-MAIL: pr@skylark.co.jp
TEL: 0422-37-5310　FAX: 0422-37-5275

沖縄あぐー豚の旨みを楽しむハンバーグ：資料①

「アグー」(※琉球在来種)の紹介

今から約 600 年前に中国から渡来し、沖縄で飼い続けられていた沖縄固有の貴重な豚です。第二次世界大戦の影響で 「アグー」は激減し、さらに、戦後、アメリカから発育の早い西洋品種が大量に導入され、「アグー」は、一時、絶滅したと思われました。1981 年に名護博物館が「アグー」の全県的な調査を実施した結果、約 30 頭が確認され、そのうち 18 頭が県立北部農林高等学校に集められ、約 10 年かけて雑種化を取り除くための戻し交配を行い、現在に至ります。

【アグーの体格特徴】



●アグーは 110kg 程度の小型種で出産頭数も少なく、生産が難しいとされています。
●成長速度も一般の豚よりも遅く、出荷は一般の豚が約 210 日に対し、「アグー」は約 240 日、約 1 か月多く時間かけてゆっくりと成長するという特長があります。

ジョナサンで提供する「美ら島あぐーについて」

食用豚肉としてひらがなで表記される「あぐー」は、上記の貴重な琉球在来豚「アグー」の血液を 50%以上有する「アグー豚」と交配して生産される豚肉にのみ使用されます。定められた厳しい基準を満たした豚のみが「あぐー豚」として出荷されます。

●ジョナサンでは限られた認証された「あぐー豚」のひとつである「美ら島あぐー」をご提供いたします。
●美ら島あぐーは飼料に天然ハーブ（オレガノ）抽出物を配合した飼料を使用し、豚が自然に成長する能力を高め、より安全を追求しています。
●旨み成分の含量が多く、口に入れた後、旨みが広がります。いい香り成分のオレイン酸が多く含まれており、食欲をそそる香りが漂います。

メニュー特徴

■ あぐー豚を活かすためのベストな配合！

「あぐー豚」を最大限に活かすために世界三大ビーフの1つ、「アンガス牛」をブレンドしました。お肉本来の旨みがありつつ、クセの無いさっぱりとしたアンガス牛との配合で、あぐー豚の旨み・甘みを最大限に引き出すことに成功しました。

■ 日本人に愛される“ふわっと食感”のハンバーグ！

ブランド食材「あぐー豚」をメニュー化するに当たり、注力したポイントは口に入れた時の“ふわっ”と柔らかな食感。ジョナサンの通常のハンバーグに比べて、ポーク比率を多くすることであぐー豚が持つ、旨み、甘みを引き出しつつ、ふわっとした食感も出すことに成功しました。

■ 「ごはんに合う」をイメージしたハンバーグ！

ジョナサンではハンバーグをライスと食べる方がほとんど。ごはんに合うことを意識してソース作りやメニュー設計を行いました。溢れる肉汁、赤味噌を加えたデミグラスソース、付け合わせのマッシュポテト、いずれもライスとの相性ぴったりです。

沖縄あぐー豚の旨みを楽しむハンバーグ：資料②

【ジョナサン「沖縄あぐー豚の旨みを楽しむハンバーグ」フェア概要】

■対象期間

2015 年 6 月 18 日（木）～9 月 3 日（水） ※販売時間はモーニング時間帯（～10：30am）を除く。

■フェア対象メニュー ※一部地域により販売有無、価格が異なります。

① **ふわっと！あぐー豚とアンガス牛のハンバーグ おろしポン酢 1,049 円(税抜)**
おろしポン酢の爽やかな風味が、ハンバーグのおいしさを引き立てます。チーズをのせてオーブンで焼いたマッシュポテトもご一緒に。

② **ふわっと！あぐー豚とアンガス牛のハンバーグ＆オホーツク産たらば蟹 おろしポン酢 1,349 円（税抜）**

③ **ふわっと！あぐー豚とアンガス牛のハンバーグ 特製デミグラスソース 999 円（税抜）**
ハンバーグから溢れ出る肉汁と、赤味噌を加えた特製デミグラスソースが溶け合い、コク深い味わいと芳醇な香りを生み出します。

④ **ふわっと！あぐー豚とアンガス牛のハンバーグ＆海老フライ 特製デミグラスソース 1,249 円（税抜）**

⑤ **本格！盛岡冷麺＆ピリ辛まぐろ丼 1,149 円（税抜）**

⑥ **本格！盛岡冷麺＆焼肉丼 1,149 円（税抜）**
ツルツルでコシの強い、本場・盛岡冷麺のおいしさを特製スープが引き立てます。やさしい味わいの“白”、後を引く辛さの“赤”。お好きなスープをお選びいただけます。

⑦ **レッドホットタンドリーチキンピラフ 999 円（税抜）**
ピリッと辛いピラフとカレー風味のチキンを楽しめるスパイシーなひと皿。サルサソースをつけるとより刺激的な味わいです。

⑧ **サーロインステーキおろしポン酢＆海老フライ膳 1,599 円（税抜）**
さっぱりおろしポン酢で召し上がるサーロインステーキと、プリッと揚げたて海老フライの豪華な組み合わせの和膳です。

①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



■ホームページ

URL： http://www.skylark.co.jp/jonathan/

【企業情報】

商　号	：	株式会社すかいらーく （SKYLARK CO., LTD）
設　立	：	1962 年 4 月 4 日
代表者	：	代表取締役社長兼 CEO　谷　真
事業内容	：	フードサービス事業全般、その他周辺事業
上場市場	：	東京証券取引所第一部（証券コード 3197）
グループ店舗数	：	国内グループ 2,968 店　海外を含む　3,007 店　（2015 年 5 月 31 日現在）

【すかいらーくグループ ジョナサン】

店舗数	：	300 店舗（2015 年 5 月 31 日現在）
URL	：	http://www.skylark.co.jp/jonathan/

本リリースは、ステークホルダーの皆様に当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。