



Hokkaido Obihiro
Toyonishi Farm

赤身牛
十勝

十勝帯広

豊西

カルビ串

北海道帯広発！
人気急上昇中！

生産者だって、顔が見たい。
そんな思いから生まれた創作牛串。

〈へぼ実寸〉

安心して美味しい牛肉をつくる生産者として、食べてくれるお客様のその表情を、直接牧場スタッフにも見てほしい。そんな思いから、イベント出店用の商品として生まれたのが豊西カルビ串です。ジューシーなバラをやわらかなモモで包むレシピは、一人の女性スタッフのアイデア。豊西牛のおいしいところを生かしたオリジナルの形です。初めて出店したイベントでは、3日間で1,200本を完売する盛況ぶり。以来、地元はもちろん、札幌や道外のイベントでも大好評、今ではイベントだけでなく、多くの飲食店でメニューとして提供いただくようになりました。



カルビ串とは？

バラをモモで包んだ全く新しい牛串です。



特製黒にんにくソース

旨さ2段階の新食感

モモ肉のやわらかな食感の後に、じゅわっとジューシーな旨みが出ます。おいしい部位同士を包み込むことで生まれた新食感です。さらに、黒にんにくの効いた特製ソースが絶妙！冷めても変わらないやわらかさに、豊西牛の肉質の良さを実感いただけます。

ジューシーなバラ肉

やわらかなモモ肉



豊西牛とは？

トヨニシファームが2013年に立ち上げた自社ブランド赤身牛です。美しい水と空気に恵まれた北海道十勝の地で、たくさんの愛情を注いで育てています。脂が少なくヘルシーながら、牛肉本来の旨味があふれる味わいが特徴です。