

# 神戸・三田の老舗ゴルフ場で60年以上愛される 特製ビーフハヤシが満を持してレトルトに！ 「贅沢すぎるビーフハヤシ」として7月14日より 予約受付開始！

～ レトルトの限界量まで具の詰まったハヤシの「逆襲」～

有馬カンツリー倶楽部(所在地:〒669-1334 兵庫県三田市中内神南山 841、代表取締役:谷光高)は、有馬カンツリー倶楽部で60年以上にわたり会員のお客様から愛されてきた特製ビーフハヤシをレトルト化し「贅沢ビーフハヤシ」として2023年7月14日(金)より予約受付を開始いたします。今回、応援購入サイト「Makuake」において、初回限定で先行予約受付をするのは、11種類のセット。ハヤシのみのセットから、レストランでしか見かけないグレイビーボードセット、地元のお米「三田米」とのセットなど多彩な組み合わせが魅力。さらに、昨年、同じく「Makuake」で目標額を500%超えての鮮烈なデビューを飾った「牛肉ゴロツとカレー」との“共宴セット”も注目です。

【URL】<https://www.makuake.com/project/zeitakuhayashi/>

※7月14日から開通します



## **贅沢ビーフハヤシ 3 つの特徴**

- 1.カレーと比較されて理不尽な境遇のハヤシの本当の美味しさを届けたい！
- 2.開発期間 13 ヶ月、試作 9 回。老舗ゴルフ場の歴代シェフが 60 年受け継ぐ伝統の味を凝縮&進化！
- 3.限界まで具が詰まった地元産の「三田米」と食卓を特別にする「グレイビーボード」セットもご用意！

## **贅沢ビーフハヤシ誕生の背景**

### **ハヤシの逆襲物語。そしてハヤシへの恩返し物語。**

ハヤシは身近な洋食の中でも技術が求められ、手がかかり、さらに牛肉を使うためコストのかかる料理です。にもかかわらず、“ご飯にかける料理”という共通点だけいつもカレーと比べられ、世の中的に評価が低い境遇にあります。そんなハヤシを見かねて「無視できないハヤシ」をハヤシが逆襲をする。それがこのプロジェクトの目指すところです。

一方で、有馬カンツリー倶楽部がハヤシにスポットライトを当てるのは、ハヤシがゴルフとの縁が深い料理だから。ハヤシと日本のゴルフの歴史は長く、戦後、丸善の本社ビル（現在の丸善日本橋店の場所）の屋上にゴルフ練習場があったそうで、そこに隣接する休憩所を出していた「ハヤシライス」がおいしい！口コミが広がり人々が押し寄せたとか。時は流れて令和の今、ゴルフとハヤシは相変わらず相性抜群で、その理由は簡単に食べられるから。ゴルフ場では限られた時間でランチする必要があるため、ご飯にかけてすぐ食べられるハヤシはずっと重宝されてきました。一方で、ただ早く食べられればいいだけでなく、リッチな気分にもなれることも重要。その点でハヤシは、牛肉を使う上にじっくり煮込む贅沢な料理。ゴルフを長い間支えてくれた大切なメニューなのです。そう考えると、このプロジェクトには、ハヤシへの恩返しという側面もあるのです。



## 歴代シェフが 60 年間受け継いできた「特製ビーフハヤシ」を凝縮 & 進化。

「贅沢ビーフハヤシ」づくりの総指揮をとったのは有馬カンツリー倶楽部の花森シェフ。由緒正しいこのゴルフ場には、歴代シェフ達が半世紀以上にわたって受け継ぎ守ってきた「特製ビーフハヤシ」のレトルト化へのチャレンジがスタートしました。

シェフが最もこだわったのは、具の量とご飯との調和。



「ハヤシはご飯と一緒に食べるものですので、ご飯に合うように調理をするのが当然。ご飯との接点をどう調整するかはとても重要で、私たちのハヤシには醤油を使っています。醤油はご飯との相性が抜群で、ハヤシとご飯を自然と馴染ませてくれますからね」 (花森シェフ)

「ハヤシは具を食べる料理です。だからレトルトにすることで肉のサイズが小さくなったり物足りなくなることがないように、レトルトの限界量まで具を入れてもらいました」（花森シェフ）

そして、花森シェフがつくるハヤシ最大の特徴は「キレ」。ソースをダラっとさせないために、素材で味をめていると語ります。その「キレ」のあるハヤシはもちろんレトルトにもしっかり受け継がれています。

## 明治 22 年創業、岡村酒造場の清酒を隠し味に。

レトルト化するにあたってレストランとは違うやり方を導入したのが隠し味。今回の進化ポイントは、隠し味に地元の酒蔵の清酒を使用したところ。創業明治 22 年。130 年近く三田の恵まれた自然の中で育まれた米、水を使用してお酒をつくりつづける岡村酒造場とのコラボレーションが実現しました。



### 牛肉ゴロっとカレーの主なセット

● 贅沢ビーフハヤシ 5 個セット 限定 50 個



ハヤシを堪能したい方向けの最もシンプルなセット

●【ハヤシ&カレーセット】贅沢ビーフハヤシ 5個＋牛肉ゴロっとカレー5個 限定 30個



カレー習慣の中においしいハヤシを織り交ぜたい人のためのセット。防災用品としてストックもお勧め。

## ●【ご飯セット】贅沢ビーフハヤシ 5 個＋三田米 2Kg 限定 20 個



ご飯とのハーモニーをトコトンまで追求しているハヤシ。だから美味しいご飯と一緒に楽しんでほしいという思いから、ゴルフ場のある兵庫県三田市のブランド米である三田米セットもご用意！

## ●【早割 15%オフ】贅沢ビーフハヤシ 5 個＋牛肉ゴロっとカレー 5 個＋グレイビーボード 限定 6 個



レストランでしかみかけないグレイビーボード付きのユニークなセット。ハヤシとグレイビーボードのセットもあり。

その他、プレゼントや仕送りにもピッタリなセットもご用意していますので、詳しくは Makuake をご確認ください。

### 【「予約受付方法」】

予約開始日：7 月 14 日（金）10:00～

予約方法：応援購入サイト「Makuake」のプロジェクトページから購入をご予約ください

【URL】<https://www.makuake.com/project/zeitakuhayashi/>

※7 月 14 日から開通します

### 【「贅沢ビーフハヤシ」製品概要】

内容量：200g（1 個あたり）

賞味期限：製造から 2 年

一般販売開始日：2022 年 8 月中旬～

販売方法：Makuake での販売後は自社 EC サイト及びゴルフ場店頭で販売

EC サイト：<https://fudofood.jp/>

販売店：有馬カンツリー倶楽部内

## **有馬カントリー倶楽部について**

ゴルフ場名: 有馬カントリー倶楽部

レストラン運営: 株式会社ニューアリマ

開場日: 昭和 35 年 9 月 23 日

住所: 〒669-1334 兵庫県三田市中内神南山 841

## **【お客様からのお問い合わせ先】**

有馬カントリー倶楽部

TEL:079-565-2111【毎週火曜日定休日】

e-mail: sinarima@gmail.com

## **【本リリースに関する報道お問い合わせ先】**

株式会社ニューアリマ 広報: 谷

TEL:079-565-2288【毎週火曜日定休日】

e-mail: sinarima@gmail.com