

【予約販売】創業 50 年の老舗肉屋「ニュー・クイック」と
YouTube チャンネル登録者数 10 万人超えの「nikuhack」のコラボ企画！
肉屋が本気で作った、ご自宅で楽しめる
『山形牛を使った PREMIUM クラフトバーガーキット』
予約期間：2024年2月29日(木)～3月20日(水・祝)
受取日：2024年3月29日(金)～30日(土)

創業 50 年の老舗肉屋ニュー・クイック（株式会社ニュー・クイック、本社：東京都中央区日本橋 代表取締役 林 浩二）は、YouTube チャンネル「nikuhack」とのコラボレーションによる『山形牛を使った PREMIUM クラフトバーガー キット』を販売し、2024年2月29日（木）から3月20日（水・祝）までの期間で注文受付を行います。（※1,100 個限定販売。予約数量に達した時点で受付終了。）



今年創業 50 周年イヤーを迎えているニュー・クイック初の試みとなる、ご自宅で本格的なハンバーガーをお楽しみいただける本商品。肉の特徴を知り尽くし、肉に情熱を持った「精肉店」と「精肉店」がコラボしたら何か面白いことが出来るのではないかと考え「nikuhack」様に今回の依頼をさせて頂きました。

「nikuhack」様のチャンネルを手がけているのは、京都福知山にある精肉店「谷牧場」。自家製のハンバーグが人気の精肉店という事から、その知識を活かして「クラフトハンバーガー」の商品開発に取り組み約 10 ヶ月かけて完成させました。

『山形牛を使ったPREMIUMクラフトバーガーキット』のバンズは、兵庫県丹波市「市島製パン研究所」考案のバンズを、同じ丹波市の「ら・ぱん工房 来古里（きこり）」にて焼き上げ。原料は国産小麦を100%使用したこだわりのバンズです。ベーコンは燻製の香りと塩味が自慢のニュー・クイックのプライベートブランド「横濱グルメ倶楽部」の商品をご用意しました。自家製トマトソースは玉ねぎ、人参などの野菜と一緒に煮詰めて作った特製ソースでバーガーとの相性も抜群です。そして、一番の目玉であるパティは、山形牛のスネ肉を100%使用。パティに食感を残すためにスネ肉の太い筋以外はあえて残しているのも肉屋ならではのこだわりです。そのお肉の美味しさを存分に味わえるよう味付けはあえて塩胡椒のみとなっております。成型はひとつひとつ丁寧に手作業で行う為、販売数限定の予約販売とさせていただきます。

キット内の商品でももちろん美味しく召し上がっていただけますが、ご自宅でお楽しみいただけるという魅力を活かし、ぜひレタスやトマトをトッピングして自分だけのオリジナル「山形牛を使った PREMIUM クラフトバーガー」をお楽しみください！

▼「山形牛を使った PREMIUM クラフトバーガーキット」の美味しい作り方動画

https://www.youtube.com/watch?v=K_fglo6yh3k

今回のコラボについて～谷慎太郎様のコメント（有限会社谷牧場 取締役、YouTube「nikuhack」運営）～

今回のコラボはニュー・クイック様から送られてきた一通の DM から始まりました。「凄いところから DM が来たな」というのが最初の素直な感想でしたが、実際にお会いし話してみると会社の規模こそ違うものの、肉と仕事に対する熱い思いは同じで、一緒に何かやってみたい！と感じこの企画をスタートすることとなりました。

実際にタグを組んでみて、違う会社の者同士が一つのビジョンを思い描き商品を作り上げていくことの素晴らしさ、そして大変さというものをヒシヒシと感じています。そしてそう感じる分だけ、必ず良い商品にして買ってもらった方に喜んでもらおう！という思いも日々強くなっています。

何度も試作を重ねて完成させたこのキットは、味に自信があるのはもちろんですが「ハンバーガーを作る」という体験自体を商品化したものでもあります。今の肉業界に大事なものは切っただけでなく、その先を想像した商品作りが出来るかどうかです。ハンバーガー作りを通してキッチンでの家族の交流に、自分だけの好物を詰め込んだトッピングで贅沢なひと時に、色んなシーンを盛り上げる一助になれることを確信しています。

パティ、バンズ、ベーコン、ソースどれも自信を持って提供する商品ですので、最高のハンバーガー体験を楽しんでいただけると幸いです。

YouTube「nikuhack」 <https://www.youtube.com/@nikuhack3748>

京都府福知山市の精肉店「谷牧場」が手がける、お肉に関する動画、主にカットの動画を配信している登録者数 10 万人を超える人気を博す YouTube チャンネル。

商品概要

- ・商品名：『山形牛を使った PREMIUM クラフトバーガーキット』
- ・販売価格：1 セット 2 人前（2 食入り）2,800 円（本体価格）3,024 円（税込価格）
※店舗により価格が異なる場合がございます。予めご了承ください。
- ・キット内容：山形牛使用パティ 150g×2 枚、バンズ×2 個、チェダーチーズ×2 枚
横濱グルメ倶楽部ベーコン 15g×4 枚、オリジナルマトソース×2 個
※オリジナルバーガー袋×2 枚、作り方レシピ、プレゼントキャンペーン応募券
- ・販売店舗：ニュー・クイック店頭
- ・予約期間：2024 年 2 月 29 日（木）～3 月 20 日（水・祝）
- ・受取日：2024 年 3 月 29 日（金）または 30 日（土）
- ・販売数：限定 1,100 セット ※予約受付期間内であっても予定数に達し次第、予約終了となる場合がございます。

※画像はイメージです。

会社概要

社名：株式会社ニュー・クイック
所在地：東京都中央区日本橋馬喰町 1 丁目 1 4 番 5 号 日本橋 Kビル 9 階
代表：代表取締役 林 浩二
設立：1974 年 11 月 16 日（創業：1973 年 9 月 28 日）
URL：<http://www.new-quick.co.jp/>
事業内容：精肉、惣菜等の小売業として、精肉専門店、マルシェ（生鮮専門店の集合体）、セルフ、EC を展開。

お問い合わせ先：0120-09-2941（お客様相談室）

ニュー・クイックは、1973 年に神奈川県横浜市戸塚区に 1 号店を開業し、以降アクセスの多い駅前や商業施設内に出店し現在では、全国に 95 店舗を展開。お客様との対話を大事にし、対面販売スタイルの精肉専門店と、生鮮専門店の集合体「生鮮食品館富士ガーデン」、さらにセルフスタイルの精肉販売店の三業態を展開。



 ニュー・クイック