

ビーフの旨みが凝縮！

# ファミール 『夏のビーフ100%ハンバーグフェア』

2015年8月6日(木)スタート ～夏を乗りきるスタミナメニューが勢揃い～

イトーヨーカドー内のファミールレストラン、ファミール（株式会社セブン&アイ・フードシステムズ 東京都千代田区二番町8-8）では、ビーフそのものの旨みと食感を存分にお楽しみいただく『夏のビーフ100%ハンバーグフェア』を2015年8月6日(木)より開催致します。

脂身まで美味しい「美ら島(ちゅらしま)あぐ一豚」の焼肉とのコンビプレートや、素揚げした夏野菜と大根おろしをトッピングし、ピリ辛の焼肉タレで仕上げたスタミナ系メニューなど、ビーフ100%ハンバーグをご堪能いただける全5品を取り揃えました。

## 【食感と旨みを実感できるビーフ100%ハンバーグ】

ファミールの「ビーフ100%ハンバーグ」は、肉の旨みに徹底的にこだわりました。ミンチには、牛肉の口どけの良い脂を含む部位や、赤身の多い部位を絶妙なバランスで練り合わせています。合挽きハンバーグとは対照的に、肉を粗く挽くことでビーフそのものの肉粒感を残しているため、食べ応えのあるしっかりとした食感をお楽しみいただけます。噛み締めるほどに、牛肉本来の凝縮された旨みが口いっぱい広がるビーフ100%ハンバーグ。一口目は是非ソースをかけず、そのままの美味しさをご堪能ください。



## 【メニュー ご紹介】

和風ビーフ100%ハンバーグ & 美ら島<sup>ちゅらしま</sup>あぐ一豚の焼肉 1,093円(税込1,180円)



お肉をW(ダブル)で盛り合わせてボリューム感のある一皿。和風ビーフ100%ハンバーグに並ぶのは、美ら島あぐ一豚の焼肉です。沖縄県産の美ら島あぐ一豚は、一般の豚肉よりも融点が低く、口に入れると旨みが溶け出します。また、脂身が美味しい豚として知られ、今回ファミールではあえて脂身が多いバラ肉を使用しています。

※写真は和風セット+277円(税込)です。



焼肉風！夏野菜とピリ辛おろしのビーフ100%ハンバーグ 908円(税込980円)

ビーフ100%ハンバーグを焼肉のタレで仕立てた、スタミナ系メニュー。素揚げしたなすとパプリカが見た目にもあざやかな、夏らしい一品です。大根おろしとピリ辛のからし味噌が食欲を刺激して、思わず箸が進みます。別添の半熟たまごを絡めると、まろやかな味わいをお楽しみいただけます。

※写真は和風セット+277円(税込)です。



**デミマチーズのビーフ100%ハンバーグ 908円(税込980円)**

チェダーチーズとフレッシュのトマトをのせ、辛みのあるトマトソースをかけました。カップのデミグラスソースをかけるとコクが増し、奥行きのある味をお楽しみいただけます。ピリツとしたソースが、夏にぴったりの味わいです。

※写真は洋風セット+277円(税込)です。



**ビーフ100%ハンバーグ  
～和風ソース・デミグラスソース  
各830円(税込896円)**

**ビーフ100%ハンバーグ  
～黒にんにくソース  
880円(税込950円)**



<ビーフ100%ハンバーグ～和風ソース>



※写真はイメージです。

以上

■■ ファミールホームページ <http://www.famil.jp> ■■

株式会社 **セブン&アイ Food Systems** 企画室

〒131-0041 東京都墨田区八広一丁目25番12号 <http://www.7andi-fs.co.jp>

TEL. 03-5655-6657 FAX. 03-5655-6709