

## 歯科衛生士の資格を持つ店主が、本気で口腔機能を考えて作ったハンバーグ 兵庫・三ノ宮にある「鉄板焼 神戸 Fuji」で2/1（木）より提供開始 ～開業当時からあるハンバーグをバージョンアップ！ECサイトでも同時販売～

「鉄板焼 神戸 Fuji」を神戸市、三田市で展開する有限会社こんぱす（住所：神戸市中央区 代表取締役：長井 多恵子）は2月1日（木）、「歯科衛生士が本気で作ったハンバーグ」を三宮本店で提供および、ECサイトで販売します。



### ■代表・長井は総合病院の口腔外科で勤めていた歯科衛生士！

当社代表の長井（昭和生まれ、2024年1月末時点で60代）はかつて総合病院の口腔外科で勤務していた歯科衛生士。医師による治療をサポートし、患者の喉の動きなどを注意深く観察して「のどに詰まりにくい食べ物、食感」などについて独自に理解を深めてきました。その後脱サラし、2001年に「鉄板焼 神戸 Fuji」をオープンしました。オープン時からハンバーグは人気メニューとなり、国内客はもちろん海外のお客さまにも好評です。今回はそのハンバーグに歯科衛生士の観点から改良を加え、より噛みやすく、喉にひっかかりにくいハンバーグにバージョンアップ。

### ■ハンバーグは3種類のつなぎのバランスを再調整。おいしさそのままにお年寄りやお子様にも食べやすく

当店のハンバーグは、神戸牛・神戸豚・国産牛の合い挽き肉を使用。「粗びき」「普通びき」の挽き肉を使うことで2段階の食感が楽しめます。それに大量の淡路産のタマネギ（みじん切りにし、3分の1の量になるまで炒めて甘みを引き出します）と、パン粉+2種の合計3種のつなぎを合わせ、保水力を高めて鉄板でじっくり芯まで加熱。赤ワインのアルコールを飛ばして作ったオリジナルのデミグラスソースで煮込み、すぐに粗熱を取ってソースがしみ込むよう真空包装します。今回の改良では上記3種のつなぎの配合を変え、舌触りがよりなめらかに。ひき肉がバラけず誤飲・誤嚥を防ぎます、小さなお子様からご高齢の方までさらに食べやすい安全なハンバーグへ進化しました。

### ■価格、販売チャネルについて

三ノ宮本店での提供	ECサイトでの販売
1,650円	めいぶつチョイス ( <a href="https://www.meibutsu-choice.jp/products/detail/90/kobebeef001">https://www.meibutsu-choice.jp/products/detail/90/kobebeef001</a> )
(スープ、サラダ、ライス付き)	47CLUB ( <a href="https://www.47club.jp/products/7185346298062">https://www.47club.jp/products/7185346298062</a> )
	価格はECサイトによって異なります

### 「鉄板焼 神戸 Fuji」詳細 (<https://www.teppanyaki-fuji.jp/>)

三ノ宮本店	三田店
住所：兵庫県神戸市中央区中山手通1-9-5	住所：兵庫県神戸市北区上津台7-3
電話番号：078-391-1141	神戸三田プレミアムアウトレット フードギャラリー内
営業時間：12:00～23:00(ラストオーダー22:30)	営業時間：施設に準じる
席数：テーブル＝15席、カウンター＝10席	定休日：施設に準じる
定休日：不定休	

※ハンバーグの提供は本店のみとなります

代表へのご取材のほか、ご試食の提供も可能です。お気軽にお申し付けください

●取材に関するお問い合わせ●

鉄板焼 神戸 Fuji 広報事務局 担当：岡本 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp