

大地の恵み

十勝和牛 おいしさを、もっと身近に。 オリジナル新商品が登場！

地域団体登録番号 5443137番

十勝和牛100%ハンバーグ

内容量:150g・1個 冷凍

2026年7月14日発売の
2商品をご紹介します！



十勝和牛が持つ濃厚な旨みと豊かな香りを最大限に引き出すため、調味料の使用をできる限り抑えました。

和牛ならではの甘い脂の香りと、肉の豊かな食感を楽しめる、こだわりのハンバーグです。
道産タマネギと、音更町の十勝が丘ワイナリーがつくる「オトプケ浪漫(ろまん)」を加え、和牛の味わいを引き立てています。

十勝和牛ラーメン

味噌味

内容:生麺1食分・スープ 常温

十勝和牛の牛骨からとったスープをベースに豚骨スープを加え、道産大豆と米を使った合わせみそで仕上げました。

牛骨特有のクセを抑えた、マイルドで食べやすいスープは、お子様にもおすすめです。



※
十勝和牛とは
十勝和牛振興協議
会が認めた生産者
が肥育、出荷する
「北海道生まれ、
十勝育ち」の黒毛
和種です。

Hapio「おいしい」発見隊

Vol.15
2026年9月

★来年開催！

第13回全国和牛能力共進会北海道大会



第13回 全国和牛能力共進会北海道大会

和牛の祭典 2027

2027 8/26 木 ~ 8/30 月

北海道
初開催



Wa Gyu Ready?
和牛の文なる1歩は、この大会から
和牛の祭典2027



大会マスコット
キャラクター
和ぎゅりー

全国和牛能力共進会は全国から優秀な和牛が一堂に集まり、改良の成果や優秀性を競う、5年に一度の全国大会。国内最大の和牛の祭典で、「和牛のオリンピック」とも呼ばれています。北海道では初めての開催となり、2027年8月26日～30日の5日間、音更町と帯広市で開催されます。

審査会のほか、和牛や北海道の食・観光を楽しめる関連イベントも予定され、約38万人の来場が見込まれています。

種牛の部:音更町

■共進会場エリア
河東郡音更町字音更西2線
「旧・ホクレン十勝地区家畜市場」

■催事会場エリア
河東郡音更町希望が丘
「希望が丘運動公園」、
「家畜集出荷センター」

肉牛の部:帯広市

■審査・展示会場
帯広市西24条北2丁目
「(株)北海道畜産公社十勝工場」

■セリ・参観会場
帯広市大通北1丁目
「帯広市総合体育館
よつ葉アリーナ十勝」

オリジナル
十勝産和牛入りコロッケ！

和牛ごろごろ



十勝産和牛を贅沢に使用。粗挽きの牛肉をゴロゴロと入れた、食べ応えのある極みのコロッケです。十勝産和牛とダイス状のポテトを同量使用。まるでメンチカツのような、肉の旨みをしっかり楽しめる一品です。

冷凍品は6個入り。
ハピオセレクトにて
販売中！

お惣菜コーナーにて
揚げたものを1個から
購入できます。



@hapio_kino
期限:8/31まで
「トリコになる塩。」

2名様にプレゼント

帯広の老舗、焼肉南大門が十勝和牛のために仕立てた万能調味料。主役である肉をもっと好きになる味わいです！

Hapio



他部門インスタ
やってます♪



ハピオ不動産



ハピオ木野
給油所



木野の森珈琲店



JA木野

おすすめ

「ハピドリ」

特産の「白いとうもろこし」を使用した、クリーミーなドリアです。レンジであたためただけですぐにお召し上がりいただけます。



きののっ子 ファームズ



直売所NEWS

夏野菜が旬を迎えています！
8月は夏野菜の最盛期。「トマト」や「トウモロコシ」など、旬の野菜が直売所にたっぷり並びます。採れたてのトウモロコシを味わえる地方発送も人気。

「氷室熟成」
×勝産黒毛和牛

美味しいお肉の秘密に迫る
加工場・潜入レポート

東洋食肉十勝事業所
天然氷の冷気で肉を熟成！

ハピオの精肉コーナーで人気の氷室熟成十勝産黒毛和牛を加工している東洋食肉に訪問しました。天然氷から生まれる冷気を利用してじっくり熟成させる「氷室熟成」。12月～2月の最も寒い時期に外気を製氷庫へ取り込み、天然氷をつくり出します。その氷から生まれる冷気を熟成庫内に循環させ、肉を熟成させています。



東洋食肉さんのInstagram
(ハピまんもここで製造しています)



教えて！和牛の美味しい焼き方



木野の森珈琲店
久慈シェフに質問！

Q:和牛を美味しく食べるための、調理のコツを教えてください。

和牛は「脂の旨み」を楽しむ牛肉。和牛のおいしさを楽しむなら、焼きすぎないことがポイントです。

ステーキはまず常温に戻してから表面を強火で焼き、焼き上がった後1～2分ほど休ませましょう。余熱で火が入り、肉汁が落ち着くことで、しっとりとした食感が仕上がります。

焼き加減は、肉の中心を軽く押して弾力を確かめる方法もありますが、厚みや部位によって火の入り方が異なるため、切って中心の状態を確認するのが確実です。



洋食では、肉を焼いたあとのフライパンにワインを加えてソースを作ります。肉の旨みが溶け込んだ焼き汁を煮詰めれば、おいしいソースになりますよ！



スタッフリレー vol.15

店舗課 安久澤

昨年よりハピオ広報を担当しています。おいしい発見隊を作成したり、ラジオ出演、SNSやYoutubeの動画を作っています。畑にお邪魔したり、色々な部門、商品に触れ合ってたっくさんの角度からお客様に情報をお伝えできるよう日々奮闘中。新商品やおいしい物に出会えてとても幸せです！

私が選ぶイチオシ！！

『結塩きなこねじり』

このきなこねじりは甘すぎず、香ばしさが強いので一度食べたら止まりません！砂糖が薄くかかっていて表面はサクッ、中はねっとりとした歯触りの違いも楽しめるんですよ！



編集後記

和牛ハンバーグ、私も食べてみましたが、上品で牛肉の美味しさ際立つ味わいでした。冷蔵庫で一晩解凍させ、フライパンで両面を焼くだけでレストランのような美味しさに！ぜひ一度お試しください♪



2026年7月14日、十勝和牛ハンバーグと和牛ラーメンの発売日に、ハピオ2Fにてプレス発表会を行いました。

商品を通じて、多くの方に十勝和牛のおいしさを周知していくと共に、ブランド力向上につなげていきたいというメッセージを発信しました。



チラシが見れて
ポイントカード
機能付き！
公式アプリ



Hapio

KINO SPECIALTY MART

(株)ハピオ
北海道河東郡音更町木野大通西7丁目1番地

<TEL>0155-31-2141
<休日>1/1・1/2
<営業時間>10:00～20:00