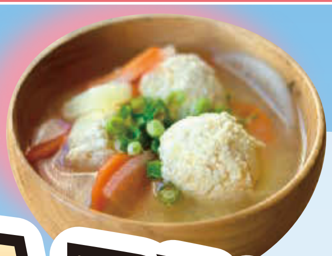
おいしい たのしい あったかい ―――― フィールコーポレーション
Take Free ご自由にお持ちください
グッドフィーリング
Good Feel-ing
2025 Vol.97
「食の楽しさ」発見！ おいしさと健康を考えた食生活のためのコミュニケーション誌



FEEL お肉探検隊

精肉バイヤーに直撃！

フィールのミンチ おいしさの秘密に迫る!!

中面で ミンチのおいしさの秘密をご紹介！

- お肉屋さんのバックヤードに潜入！
- センター加工ミンチと徹底比較！ ここが違う！フィールのミンチ
- 牛・豚・牛豚合挽き・鶏 ミンチの種類別おいしい食べ方

中面でミンチのおいしさの秘密を、裏面でフィールこだわりのブランド肉をご紹介！

おいしいは、ミンチだけじゃない

フィール自慢の こだわりブランド肉をご紹介！

感謝の気持ちが育てた、おいしい牛肉。

フィール牧場 感謝牛®

THANKS BEEF

フィールが厳しく選定した牧場で、愛情たっぷりに育てられた牛を、鮮度と品質を守りながら丁寧に加工。フィール牧場「感謝牛」は、生産者、大地、食品加工会社、そして私たちが生きていくために いただく尊い牛の命に感謝して名付けたブランド牛です。

牛を育てる「生産者」に感謝

緑豊かな環境でクラシック音楽を聴かせながら、芳醇な香りのハーブを加えた肥料を与え、一頭一頭愛情を込めて育てています。

恵み豊かな「大地」に感謝

厳しく選定した"指定牧場"の大自然の恵みを受け、その土地に感謝して、穏やかに育てられた牛肉です。

熟成を担当する「食品加工会社」に感謝

指定牧場で大切に育てられた牛を、岐阜県養老山地のふもとにある養老ミート（株）で厳しい衛生・温度管理の中、低温熟成させてからフィール各店舗に届けています。

推しポイント

こだわりの詰まった感謝牛は、味・肉質ともに自信あり！旨みも想いも詰まった国産牛です。
東バイヤー

※一部店舗でのみ、取り扱いとなります。

清流の水とモーツァルトで育てた、おいしい豚肉。

郡上クラシックポーク

岐阜県郡上市の「澄んだ空気」、吉田川の「清らかな水」、モーツァルトの「音色」、そして生産者の「惜しみない真心」で、おいしく育てられた三元豚が「郡上クラシックポーク」です。

自然豊かな岐阜県郡上で育てる

長良川の上流、清流「吉田川」の流れる岐阜県郡上市の山間部。恵まれた自然環境の中、徹底した衛生管理が保たれた牧場で育てています。

郡上明宝牧場
野田雄靖さん（左）と野田昴太郎さん（右）

モーツァルトを聴かせて育てる

豚がストレスを感じることなく、清流の水を飲み、餌を充分に食べられるよう、リラックス効果があるというモーツァルトの音楽を聴かせながら育てています。

三元豚だから、おいしい豚肉に

母豚（ランドレース種と大ヨークシャー種の掛け合わせ）
父豚（デュロック種）
→ 郡上クラシックポーク（三元豚）

品種を掛け合わせ、良いところを受け継いだ「三元豚（3品種を掛け合わせた豚）」だから、おいしい「郡上クラシックポーク」が生まれます。

推しポイント

肉質がやわらかく、くさみも少なく、甘みを感じる脂がおいしいのが魅力です。
佐久間バイヤー

※一部店舗でのみ、取り扱いとなります。

お肉本来の味わいを楽しめる！

フィールがこだわる「牛豚合挽きミンチ」おいしさの秘密！

Point❶ 鮮度のこだわり

毎日“挽きたて”を販売します！

新鮮なお肉を、**毎日販売する分だけ店内で挽く**ので鮮度バツグンです♪

Point❷ 原料のこだわり

厳選された国産肉100%使用

安心安全な国産牛を使用しているので、**くさみも少なく、お肉の旨みが存分に楽しめます。**

Point❸ おいしさのこだわり

お肉のプロが追求 黄金比は6:4

お肉を知り尽くしたバイヤーが、おいしさを追求し、たどり着いたベストな黄金比**牛肉60%：豚肉40%**の牛豚合挽きミンチを販売！

お肉屋さんのバックヤードに潜入！

毎日店内で愛情込めて挽いています。

step❶ 1度目は粗挽き！

step❷ 丁寧に混ぜ合わせます！

step❸ 2度目でさらに細かく！

出来上がり！

フィールの牛豚合挽きミンチは
手間ひまかけた2度挽き！

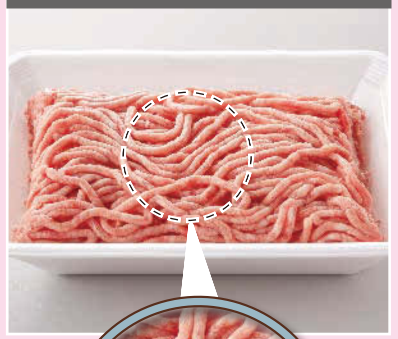
牛肉と豚肉を均等に混ぜ合わせ、こだわりの食感になるよう愛情込めて毎日店内で挽いています。

センター加工のミンチと徹底比較

お肉の繊維が生きている！

フィールの挽きたてミンチ

センター加工の牛豚合挽きミンチ



フィールの牛豚合挽きミンチ

おいしさの秘密 **ここが違う！**

① 表面にツヤがある
② 粒感がある
③ 紅白の色が鮮やか

精肉バイヤーおすすめ!! ミンチの種類別おいしい食べ方ご紹介!!

ミンチの旨みひろがる！
キーマカレー

牛豚合挽き肉の旨みがたっぷりルーに溶け込んでバツグンのおいしさに！

東バイヤー

牛豚合挽き肉
豚肉のコクと牛肉の旨みを両立♪

ハンバーグ　キーマカレー　ピーマンの肉づめ　など

豚肉
コクのある脂でジューシー、まろやか食感!!

餃子　麻婆豆腐　肉そぼろ　など

万能！何にかけても絶品♪
肉味噌そぼろあん

上質なミンチの脂が味噌に深みをプラス。揚げ出し豆腐、野菜、白米、うどんにおすすめ！

弓立バイヤー

牛の旨みたっぷり♪
ミートソーススパゲティ

トマトソースに牛肉の旨みがたっぷり溶け込んでほっぺた落ちる味わいに！

営業推進部 相羽

牛肉
肉の旨みが強く、しっかりとした食感！

ハンバーグ　ミートローフ　ミートソース　など

鶏肉
むね肉はさっぱり淡白、もも肉はやわらかジューシー

鶏そぼろ　つくね　中華スープ　など

簡単！だしが旨い!!
鶏団子みそ汁

鶏肉の旨みで、みそ汁の味わいアップ♪団子でなく、そぼろ状でもおいしい！

佐久間バイヤー