

## Our Quality Assurance System and Safety

- ✓ ホクビーオーストラリアは、AQIS(オーストラリア検疫局)によって HACCP対応工場に認定され、さらにAUSMEATおよびBRCの認可を取得しています。
- ✓ 製品の細菌検査は全て自社内の検査室で実施され、人間の五感による官能検査も全ての製品において実施されています。
- ✓ メルティークビーフの製造技術は、日本、オーストラリア、ニュージーランドおよび台湾で特許を取得しています。
- ✓ 「メルティークビーフ」は、ホクビーの登録商標です。

**MELTIQUE**  
**BEEF**

\* “Emulsion for processed meat and processed meat using the emulsion”.

Patentee No. in Australia 783154  
Patentee No. in New Zealand 516414  
Patentee No. in Japan 3585848  
Patentee No. in Taiwan 293863

## Hokubee Australia



ホクビーオーストラリアは、NSW州のウォーホープに、株式会社ホクビーの技術ノウハウを導入して工場を新設し、メルティークビーフの製造を行っています。(Registration/Establishment Number 429)  
販売先は対日輸出のみならずオーストラリア国内を始め、アジアを中心に世界各国へグローバルに広がっています。  
今後も「より美味しく、よりリーズナブルな牛肉」、メルティークビーフをホクビーオーストラリアが自信を持ってお届けします。

**HOKUBEE AUSTRALIA PTY LTD**

43-45 Commerce Street,  
PO Box 616  
Wauchope, NSW 2446, Australia  
TEL: +61 2 6586 1788 FAX: +61 2 6586 1799  
Email: sales@hfoodp.com.au  
Website: www.meltiquebeef.com.au

**HOKUBEE CO. LIMITED JAPAN**

本社/石狩工場/石狩新港工場  
〒061-3241  
北海道石狩市新港西1丁目725番地1  
TEL:+81 133 73 8401 FAX:+81 133 73 8380  
Website:www.hokubee.co.jp

**MELTIQUE**  
**BEEF**

A unique Beef product maintaining all the flavour and tenderness Australian Beef is famous for.



**HOKUBEE AUSTRALIA PTY LTD**

JAPANESE



**Meltique Beef Striploin**

原料肉: ストリップロイン、AUSMEAT Cut Code 2140  
 ケース重量: 不定貫、約10-15kg  
 包装形態: 個別包装  
 サーロインステーキとしてステーキハウスやホテル、ファミリーレストランなど業態を問わず好評を得ている商品で、弊社商品の中で一番の売れ筋アイテムです。脂とスジはすでに整形済みでカットロスが無く、様々なメニューにご利用いただけます。



**Meltique Beef Loin Fillet**

原料肉: ストリップロイン、AUSMEAT Cut Code 2140  
 ケース重量: 不定貫、約10-15kg  
 包装形態: 個別包装  
 弊社オリジナル商品であるロインフィレットは、ストリップロインの脂とスジを完全に除去しロースの芯のみを切り出した商品です。形状は一定の太さに成形されており、宴会調理にも大変便利でシェフの手間がかかりません。



**Meltique Beef Tenderloin**

原料肉: テンダーロイン、AUSMEAT Cut Code 2150  
 ケース重量: 不定貫、約10-15kg  
 包装形態: 個別包装  
 最高級部位であるヒレ肉を丁寧に整形し、直径約8cmの一定の太さに成形しました。シェフの手間をかけず短時間で大量調理が可能です。



**Meltique Beef Cube Roll**

原料肉: キューブロール、AUSMEAT Cut Code 2244  
 ケース重量: 不定貫、約10-15kg  
 包装形態: 個別包装  
 リブアイまたはスコッチフィレットとも呼ばれ、ヒレステーキと並ぶステーキの定番アイテムです。もともと上質な部位ですが、メルティーク加工によりさらにワンランク上のやわらかくジューシーなステーキとして提供可能です。



**Meltique Beef Rolled Chuck Loin**

原料肉: チャックロール、AUSMEAT Cut Code 2275  
 ケース重量: 不定貫、約10-15kg  
 包装形態: 個別包装  
 スライスに適した原料であるチャックロールをメルティーク加工で使いやすく仕上げた商品です。アジアでの需要が高い火鍋から、しゃぶしゃぶ・すき焼きまでその用途は多彩に広がっています。



**Meltique Beef Thick Skirt**

原料肉: シックスカート、AUSMEAT Cut Code 2180  
 ケース重量: 定貫、3.0kg/3箱入  
 包装形態: 個別包装  
 日本ではサガリと呼ばれる焼肉商材です。脂と中スジは丁寧に整形済みで、ロスが無くそのままスライスしてご使用頂けます。本格焼肉やBBQなどに最適な商品です。



**Meltique Beef**

- ✓ Consistent
- ✓ Reliable
- ✓ Tender
- ✓ Safe
- ✓ Australian
- ✓ Cost effective

「メルティークビーフ」は、安全・安心のオーストラリア産牛肉を原料とし、やわらかさとジューシー感をプラスした新しいスタイルの牛肉です。

シェフの調理の手間を省く丁寧な整形と、確かな品質が厨房の利便性とコストパフォーマンスを飛躍的に高めます。

「メルティークビーフ」は、様々な調理法で常に安定した品質の料理をお客様へ提供できる牛肉として業態を問わず幅広くご利用頂けます。



**Process**

フランス料理の調理法である「ビケ」に着想を得て、肉中に脂肪を注入するメルティーク加工技術により、コストパフォーマンスの高いジューシーでやわらかな牛肉を開発しました。



厳選したサプライヤーから供給される輸出グレードのオーストラリア産牛肉を原料としています。

整形工程では商品スペックに基づき脂肪および筋を丁寧に除去し、骨などの夾雑物も完全に除去します。

メルティークビーフは肉中に脂肪を注入することにより、調理中に失われるジューシー感を保ちます。

専門スタッフが全ての製品を丁寧に検品し注意深く箱詰めします。

