

【報道関係者各位】

テレビ愛知株式会社
2022年3月29日

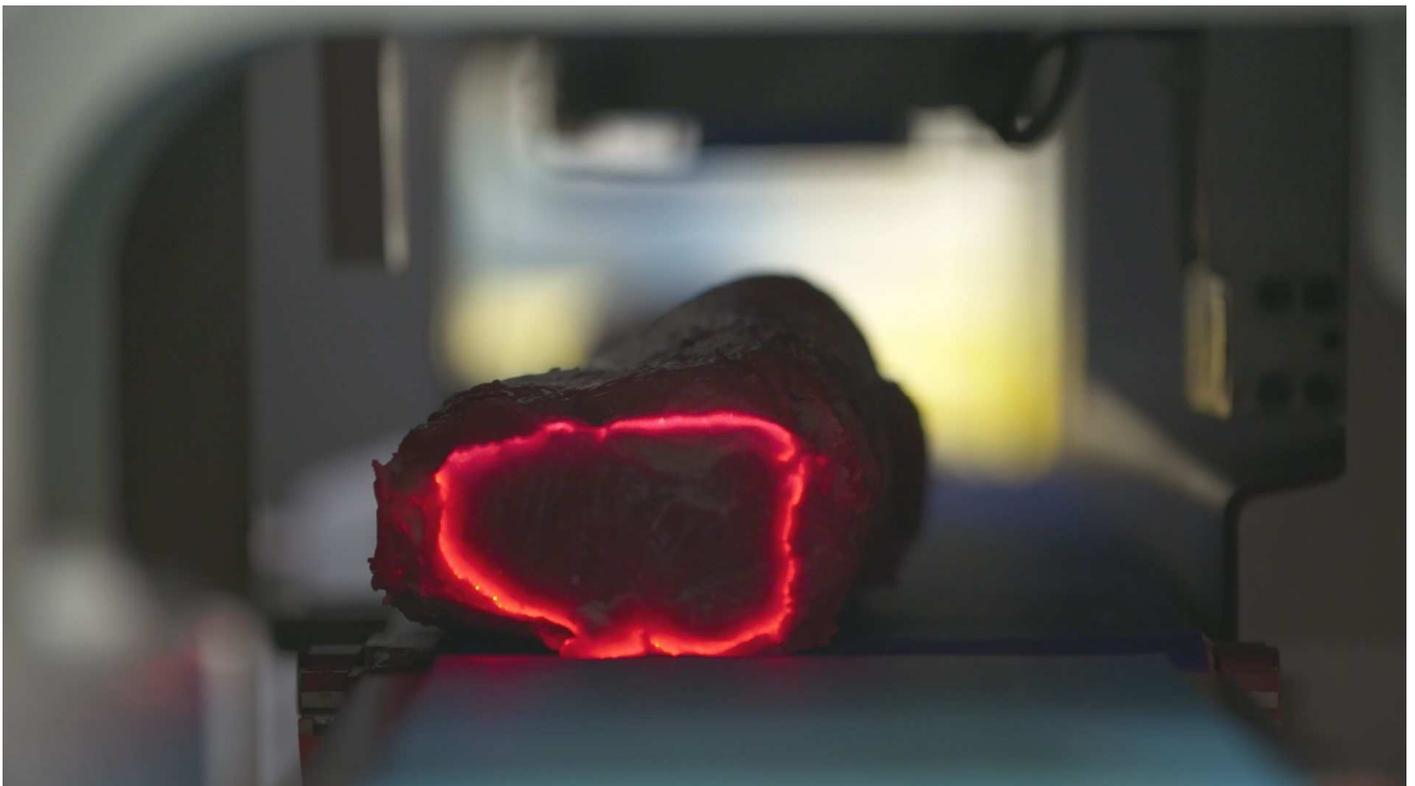
つなぎも肉？超粗びき人気ハンバーグ^秘製造法『工場へ行こうⅢ』

テレビ愛知は、【工場へ行こうⅢ】『ブロンコビリー^秘ハンバーグ工場～進化するおいしさ～』

4月2日（土）午後2時20分から放送します。

△超粗びき人気ハンバーグ^秘製造法&極太ミンチ&つなぎも肉？△ステーキをマシンで分析△サラダバー&デザート

秘密の手作りメニュー△76歳現役パートさん凄腕包丁さばき



■ 番組概要

番組名：【工場へ行こうⅢ】『ブロンコビリー^秘ハンバーグ工場～進化するおいしさ～』

放送：2022年4月2日（土）午後2時20分～午後3時30分（テレビ愛知ローカル）

配信：Locipo ほかにて期間限定見逃し配信予定

ナレーション：平泉成（ナレーション） 城ヶ崎祐子

URL：https://tv-aichi.co.jp/koujou3/

☆☆☆☆ブロンコビリー食事券 5,000 円分が当たる番組プレゼントも☆☆☆☆

★大きな牛肉の塊…一切無駄にせずメニュー化！

「ブロンコビリー」の工場（春日井市）をのぞくと…大きな牛肉の塊が続々登場。肉は一切無駄にしない。ステーキ、カットステーキ、ハンバーグ用などに、プロの目でキレイに残さず切り出していく…。脂身も肉汁にいかす徹底ぶり。ステーキと同じ上質肉からカットされたハンバーグは次なる工程へ。



★人気！“超粗びきハンバーグ”^秘製造法を大公開！

細長〜い形が特徴の“炭焼き超粗挽きビーフハンバーグ”。肉肉しい食感はどうやって生み出されているのか？ハンバーグ専用マシンでは、極太のミンチ肉が滝のようにあふれ出す！この極太ミンチがおいしさのカギを握る。それだけではない。小麦粉などのつなぎをほとんど使わないヒミツの工程も大公開！



★サイドメニューもほとんど手作り…「日々少しでもおいしくする！」

店舗ではコーヒーゼリーやジェラートなど人気のサイドメニューが豊富。しかもどれも“手作り”。喫茶店が原点のブロンコビリーならではの特徴だ。しかもおいしさへのこだわりは並々ならぬものがあった。「日々少しでもおいしくする」という創業者の思いを受け継ぎ、メニューを進化させ続ける店の舞台裏を独占取材した！

