

Press Release

～ 馬刺し専門若丸が父の日に贈る「新」健康応援ギフト ～

「馬肉塩麴&醤油麴ステーキセット」を6月3日に販売開始

1919年(大正8年)創業し、日本全国に馬刺し・馬肉製品を販売する株式会社 若丸(本社:長野県上伊那郡飯島町、代表取締役社長:下平 泰司、以下「当社」)は、健康に気を遣って欲しい想いを込めてお父さんへ贈る父の日ギフトとして、「馬肉塩麴&醤油麴ステーキセット」を6月3日(水)に販売開始いたします。

**免疫力向上&高血圧の方にもおすすめ
「馬肉×麴」の効能**

馬肉は、牛肉や豚肉に比べて低脂肪低カロリーであるだけでなく、筋力アップ等に必要なタンパク質が豊富に含まれています。馬肉のタンパク質には血管を広げ、血流を促進する働きがあるペプチドが多く含まれており血圧を下げる効果も期待でき、また健康維持に欠かせないミネラルも豊富に含んでいるのも特長です。



一方、麴は日本の国菌とも呼ばれ、日本の伝統的発酵食品の製造に欠かすことが出来ない調味料として、日本の食文化を支えています。麴も、必須アミノ酸が発酵することで生成されるペプチドが含まれているため、「馬肉×麴」の相乗効果によって血圧を下げ、免疫力を向上させる働きがより一層期待できます。

会えない状況だからこそ健康に気を遣って欲しい

新型コロナウイルス感染拡大により、以前にも増して大切な人に直接会うことが難しい状況下ですが、今年はお父さんに日ごろの感謝だけでなく、「いつまでも健康でいて欲しい」という気持ちを、「馬肉×麴」の健康効果と一緒に届けましょう。新型コロナウイルス感染拡大予防に考慮し、父の日単日に配送が集中することを避けるため、あえて贈る日をずらしたことがお父さんに伝わるメッセージカードも用意しています。

「塩麴&醤油麴馬肉ステーキギフト」の商品特長

1. ペプチドが豊富な「馬肉×麴」で、血圧の低下・免疫力の向上にWの効能が期待
2. 焼くだけで簡単に調理が可能で、贅沢なおうち時間やお酒のおつまみに最適
3. 配送業者さんに配慮し、6月21日(日)の配送を避けたことを伝えるメッセージカードを同梱可能

商品のご購入はこちらから

<https://item.rakuten.co.jp/wakamaru/gift-sikoyuko600/>

販売期間 6月3日(水)～6月30日(火)まで

価格および商品ラインナップ

■馬肉塩麴ステーキ300g、醤油麴ステーキ300gセット
6,500円(税込)

■馬肉塩麴ステーキ500g、醤油麴ステーキ500gセット
10,000円(税込)



全国各地5万件以上の販売実績でおうち時間や健康生活を応援

当社は、創業以来100年以上にわたり、食の安心安全を追求し、全国各地の幅広い年代のお客様に信州の食文化である馬刺しを販売してまいりました。当社の馬刺しは、年間5万件以上(※当社調べ)の注文をいただき、大変ご好評をいただいています。当社は、馬刺しだけでなく様々な馬肉の食べ方について提唱し、馬肉文化を広く全国の皆様の食生活に組み込み、少し贅沢なおうち時間や健康的な食生活を応援してまいります。

馬刺し専門 若丸

株式会社 若丸は、1919年(大正8年)に創業して以来、「皆様に笑顔をお届けしたい」という気持ちを大切に、食肉販売等を通じて広く社会の発展に貢献できるよう、歩んでまいりました。信州の食文化である馬肉を専門で取り扱い、日本全国に馬刺し・馬肉製品を販売しております。

本社:長野県上伊那郡飯島町本郷 2406-148

WEB サイト: <https://www.wakamaru.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/basasi.wakamaru>

Instagram: https://www.instagram.com/wakamaru_basashi/

商品のご購入はこちらから:

<https://item.rakuten.co.jp/wakamaru/sale-2908-muryoa400-pl/>

本件に対するお問い合わせ先

電話番号:0265(86)2929

メールアドレス:ホームページの下記「お問い合わせページ」より送信ください。

<https://www.wakamaru.co.jp/contact/>

報道関係者専用お問い合わせ先

電話番号:0265(86)2929 広報担当:下平