

2020年11月13日

 馬刺し専門 若丸

Press Release

～ 寒い冬をヘルシー高タンパクな馬肉キムチ鍋で乗り切ろう ～
「さくらキムチ鍋セット」を 11 月 13 日に販売開始 馬刺し専門若丸

1919年(大正8年)に創業し、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、寒い季節に向けて体を芯から温め、馬肉を使用することで、より健康志向に特化した「さくらキムチ鍋セット」を11月13日(金)に販売開始いたします。



在宅太り解消！低脂肪・高タンパクでヘルシーな馬肉の赤身

新型コロナウイルスの流行によって、在宅勤務や外出自粛による巣ごもり生活で、運動する機会が少なくなり在宅太りを気にする人が増加しています。本商品は、健康にヘルシーな馬肉の赤身を使用したキムチ鍋セットです。最近では脂質が少なくビタミンが豊富で高タンパクな部位として赤身肉が見直されています。中でも馬肉は、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。

簡単調理で在宅応援！飲み干したくなるキムチスープ

在宅勤務や外出自粛でご家庭の家事の負担も増えています。本商品は、野菜を用意するだけで簡単に調理ができ、日々のお料理の負担も軽減します。また特製のキムチ鍋スープは、最後まで飲み干したくなるような味を目指し開発いたしました。手間いらずの簡単調理ですが、最後の一滴まで美味しいさくらキムチ鍋となっております。

「さくらキムチ鍋セット」の商品特長

1. 高タンパク・低糖質・低脂肪の馬肉を使用したヘルシー鍋
2. 好きな野菜を用意するだけで調理の手間いらず
3. スープまで飲み干せる若丸特製キムチ鍋の素付き
4. キムチ鍋には定番の豚バラ肉の脂が苦手な女性にもおすすめ
5. 厳しい冬を乗り切るあたたかメニューで家族団らんにも最適

販売開始日 11月13日(金)

価格および商品ラインナップ

■さくらキムチ鍋セット 4人前 専用キムチ鍋の素付き 3,999円(税込)

<https://item.rakuten.co.jp/wakamaru/kimuset-a400/>

■さくらキムチ鍋セット 10人前 専用キムチ鍋の素付き 6,999円(税込)

<https://item.rakuten.co.jp/wakamaru/kimuset-alk/>

全国各地5万件以上の販売実績で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/>