

Press Release

日本初 馬刺しが購入できる冷凍自販機誕生 馬刺し専門若丸

～コロナ禍でも非対面型販売で地域活性化や健康増進に貢献～

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、日本で初めて馬刺しや馬肉製品が購入できる冷凍自動販売機を当社敷地内に設置し、4月30日(金)に販売開始いたします。



非対面型・24時間365日営業の馬刺しの新しい販売方法

当社は、新型コロナウイルスの蔓延に伴う感染対策徹底のため、「密」を避けた環境にて非対面での販売が行えるよう、当社が取り扱う馬肉製品が非対面で購入できる冷凍自販機の設置を行いました。本冷凍自販機の設置により24時間365日購入が可能です。また商品は全て冷凍保存のため、持ち歩きに保冷バックを利用すれば、鮮度を保ったまま持ち帰ることが可能です。

高タンパクでヘルシーな馬肉の新しい食べ方も提案

信州では、熊本・会津とともに古くから馬肉を食する文化があり、特に長野県南部ではその傾向が強く残っています。また、馬肉が低カロリー・低脂肪かつ高タンパクなことから、最近では健康食・ダイエット食として見直され年々需要が高まっています。本冷凍自販機では、当社が主力として取り扱う「馬刺し」はもちろんのこと、加熱用馬肉製品「焼き肉用タレもみ馬肉600g(加熱用)」も販売し、馬肉の新しい食べ方も提案しています。

■冷凍自動販売機概要

販売開始日	2021年4月30日(金)10:00～
設置場所	長野県上伊那郡飯島町本郷2406-148 株式会社若丸敷地内
商品構成	1. 馬刺しヘルシー赤身200g/300g、2. 馬刺しグルメ中霜降り300g、3. 馬タテガミ合わせ300gセット、4. 焼き肉用タレもみ馬肉600g(加熱用)

■商品ラインナップ

1. 馬刺しヘルシー赤身200g/300g
高度な冷凍技術で鮮度プリッ。1パック約100g毎の小分けで大人気。当店のロングセラー
2. 馬刺しグルメ中霜降り300g
程よい霜降りが人気の希少部位。ちょっと贅沢な酒の肴、晩酌のお供に。
3. 馬タテガミ合わせ300g(赤身240g+タテガミ刺し60gのセット)
希少部位のタテガミ刺しと赤身のセットです。タテガミ脂と赤身を一緒に。通の食べ方です。
4. 焼き肉用タレもみ馬肉600g(加熱用)
ヘルシーで柔らかい馬肉赤身をスライスし、秘伝のたれにじっくり漬け込みました。焼くだけ簡単。



馬肉食文化を地域の魅力として発信し お客様の健康増進をサポート

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。本冷凍自販機導入により、店舗販売では対応できなかった土日祝日でも購入が可能となりました。当社は信州飯島を訪れるお客様との貴重なご縁を無駄にすることなく、馬肉食文化を地域の魅力として発信することで、地域活性化に貢献し、お客様の健康増進に努めてまいります。

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/>