

Press Release

8月29日は「馬肉を愛する日」日本初！馬肉の記念日制定 ～冷凍技術の進化で生より新鮮な馬肉を全国に届け日本の食文化に～

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、一般社団法人日本記念日協会の登録審査を経て、8月29日を「馬肉を愛する日」として記念日登録し、5月18日(火)に記念日登録証授与式を行いました。

授与式では(一社)日本記念日協会代表理事の加瀬氏(写真左)から当社代表取締役社長の下平泰司(写真右)に記念日登録証が授与され、「馬肉を愛する日」の制定について、それぞれの立場から挨拶を行いました。加瀬氏からは「馬肉に関する記念日は日本で初めて。馬肉を愛するというネーミングに下平社長の馬肉への愛を感じました。」と語り、当社代表取締役社長の下平は「この記念日制定をきっかけに健康食としてニーズが高まっている馬肉の認知を広め、全国に馬肉食文化が広がって欲しい。今年はコロナ禍であることも踏まえ、オンラインのイベントを企画したい。法人名を付けずに、馬肉を愛する日と命名することで汎用性を高めたので、より多くの人に記念日を知ってもらい利用して盛り上げてもらいたい。」と語りました。集まったメディアの方々から様々な質問が飛び交い、無事授与式を終了いたしました。



冷凍技術の進化で全国に生より新鮮かつ安全な馬刺しを届ける

信州では、古くから馬肉を食する文化があります。当社の在る伊那谷では、「馬刺し」だけでなく「おたぐり(馬モツの煮込み)」も郷土料理として有名であり、昔から当たり前のように食されてきた馬肉ですが、十数年前は馬肉を生で食べることに對して全国的な認知はあまりありませんでした。冷凍技術の進化と物流網の発達により、鮮度を保ったまま全国へ配送できるようになったことをきっかけに、当社は「馬刺し」の全国配送を20年前に実現いたしました。近年では馬肉が低カロリー・低脂肪かつ高タンパクなことから、健康食として見直され需要も高まっており、認知は格段に広がったと考えます。



信州の食文化を日本の食文化へ

当社は、全国に認知が広がり始めた今こそ、一部の地域の食文化としてではなく、馬肉を健康食として全国の皆様に愛してもらいたいと考え、8月29日を「馬肉を愛する日」として記念日に登録いたしました。この記念日の登録をきっかけとして、馬刺しだけでなく焼肉やステーキ等の加熱した馬肉の食べ方についても認知を広げ、日本の食文化として馬肉を愛していただけるよう邁進いたします。

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/>