

Press Release

8月29日(馬肉を愛する日)に馬肉ステーキを食べよう！
～高級ステーキハウス「グリーンオックス(駒ヶ根市)」にて期間限定提供～

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、馬肉を愛する日を記念して、鉄板焼高級ステーキハウス「グリーンオックス(長野県駒ヶ根市)」とコラボ開発した「馬ヒレ肉のステーキ鉄板焼コース」を、2021年8月7日(土)～8月31日(火)の間、グリーンオックスにて提供いたします。



新しい馬肉の食べ方を提案

当社は、2021年5月18日に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」として記念日制定いたしました。制定後、初めての記念日を迎える今年は、全国に認知度が広がり始めた「馬刺し」だけではなく、加熱した馬肉の新しい食べ方として「馬ヒレ肉のステーキ」を提案いたします。馬肉は低カロリー・低脂肪かつ高タンパクであり、健康食として見直され注目度が高まっていますが、加熱用馬肉の利用は当社馬肉販売売上の3%程度です。そこで馬刺しだけではない馬肉食文化を愛してもらうきっかけとなるよう、料理を提供できる地元の飲食店とコラボすることで、新しい食べ方を知っていただき食していただきたいと考え企画開発を行いました。

コロナ禍でも外食の楽しさを提供

昨今は消費者の健康志向を追い風に、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、高齢の方でも胃もたれしにくい赤身肉が見直されています。今回提供するステーキは、希少で柔らかさ抜群のヒレ部位を使用し、低カロリー・低脂肪である馬肉の良さを加熱しても最大限に生かせるよう開発検討いたしました。牛肉のステーキに比べさっぱりとヘルシーで赤身本来のうま味を感じることができます。またプロの料理人が目の前で調理を行うので、コロナ禍で外食離れが進む中でも、改めて外食の楽しさを感じることができます。

■馬肉を愛する日特別メニュー「馬ヒレ肉の鉄板焼コース」概要■

提供期間	2021年8月7日(土)～8月31日(火)
場所	鉄板焼きステーキ グリーンオックス(長野県駒ヶ根市中央10-11) http://www.greenplaza1984.com/greenox.html
コース内容	馬ヒレ肉のステーキ鉄板焼(200g)、シーザーサラダ、温野菜、ごはん、お味噌汁、デザート(アイスクリームの鉄板焼)
金額	6,600円(税込)
申込方法	グリーンオックス(0265-82-5933)へお電話にてご予約ください。

当社は、8月29日の「馬肉を愛する日」をきっかけに、健康食としての馬肉の様々な食べ方を提案することで人々の健康増進の一翼を担い、日本の食文化としてより一層馬肉を愛していただけるよう邁進してまいります。

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/>