

創業明治 28 年・伝統の味を守り続ける牛肉専門店「浅草今半」

【ひつまぶし】の醍醐味を牛肉で！

「黒毛和牛 浅草今半 牛肉ひつまぶし」を新発売

株式会社今半(本社：東京都台東区、代表取締役社長：澤井映子)は、【ひつまぶし】の魅力を牛肉で楽しめる「黒毛和牛 浅草今半 牛肉ひつまぶし」を2017年1月26日に新発売します。

鰻ご飯に、出汁やお茶をかけていただく【ひつまぶし】。その魅力を牛肉で楽しめるのが「黒毛和牛 浅草今半 牛肉ひつまぶし」です。

この「黒毛和牛 浅草今半 牛肉ひつまぶし」は、一昨年の発売以来大好評の「黒毛和牛 一膳すき焼」と同ジャンル【ちよつとご馳走シリーズ】の第2弾として発売。黒毛和牛をたっぷり使用した浅草今半自慢の新作は、高級感のあるパッケージに入っています。

山椒が効いたすき焼風味の黒毛和牛に、別添えで出汁がついていま

す。あの【ひつまぶ

し】のように、1杯目は温かなご飯に乗せそのまま、2杯目は出汁をかけて…と2段階でお楽しみください。わさびなどの薬味を添えると一層バリエーション豊かに、よりおいしくお召し上がりいただけます。

「黒毛和牛 浅草今半 牛肉ひつまぶし」は、美味しさとともに「食の楽しさ」も味わえる、浅草今半からの新しい牛肉料理の提案です。



<概要>

名称：「黒毛和牛 浅草今半 牛肉ひつまぶし」

価格：1,296円(税込)

内容量：牛肉煮80g、だし125g

賞味期限：製造日より9ヶ月

2017年1月26日より、

都内有名百貨店・浅草今半佃煮売場で販売開始

<会社概要>

株式会社 今半 (浅草今半グループ)

【所在地】東京都台東区西浅草 2-17-4

【創業】明治28(1895)年4月

【資本金】1,000万円

【事業内容】牛肉つくだ煮製造販売

精肉加工販売 弁当製造販売

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社今半 販売促進課 木幡(コハタ)・加藤(カトウ)までお願いいたします。

TEL：03-3841-4023 FAX：03-3841-1819 E-mail：pr@asakusaimahan.co.jp