

2025年4月9日
株式会社東武ストア

手抜き感のない時短・簡便ニーズに対応
お肉大好き同好会が作った「こだわり肉惣菜」
4店舗から販売スタート！

株式会社東武ストア(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:木村 吉延)は、当社初の試みとなる「お肉にこだわったお惣菜」を試験販売しています。ご好評をいただいたため、4月14日より、4店舗にて販売を開始します。今後も販売店舗を拡大し、11店舗での販売を予定しています。



東武ストアの従業員でも知らない謎の組織!? “お肉大好き同好会”[※]のメンバーが選りすぐった肉を使い、オリジナル惣菜を作りました。高まる時短・簡便ニーズにもお応えし、おいしい素材を一つ一つ丁寧に調理し、手抜き感のないおかず仕上げました。

※“お肉大好き同好会”とは、東武ストアのお肉大好きな人達が集まって、商品の開発や食べ歩きをする楽しいチームです！

■販売店舗

東京都:前野町店、業平店 千葉県:船橋法典店、**鎌ヶ谷店(鎌ヶ谷店は4月14日より販売開始)**
※販売店舗は順次拡大予定です。

■商品概要

商品名:出雲あじわい牛入りこだわりのメンチカツ

特 徴:牛肉は、当社オリジナルブランド「島根県産出雲あじわい牛」を使用しています。
牛すね肉を使用しているため、お肉の食感が感じられます。
牛肉と豚肉の旨味でソースなしでもおいしくお召し上がりいただけます。



商品名:南部どり唐揚(スタミナ醤油)/南部どり唐揚(スタミナニンニク)

特 徴:旨みがありコクが豊かな南部どりを使用しています。
むね肉ですが、柔らかく食べやすい唐揚です。
“中津からあげ”の名店「ぶんごや」監修で味付けにもこだわった商品です。醤油味と塩ニンニク味の2つの味をお楽しみください。



【お問い合わせ先】

株式会社東武ストア 総務部 広報担当:梅沢
TEL 03-5922-5111(代表)

品名:南部どりレバー甘辛唐揚

特 徴:旨みがありコクが豊かな南部どりを使用しています。臭みが少なく柔らかいレバーを唐揚げにし、特製の甘辛だれで和えました。“ピリ辛”がくせになる、おかずにも、おつまみにも適した1品です。



■ 売場の様子



参考 ～東武ストアオリジナルブランド“出雲あじわい牛”～



“出雲あじわい牛”美味しさのポイント!

- ① オレイン酸へのこだわり
牛肉のおいしさの要因の一つである「オレイン酸」の含有率にこだわり、とろけるような口どけの良い脂に仕上がりました。
- ② 安心・安全へのこだわり
約20年の取引実績のある信頼できる指定農場で、健康管理・衛生管理を徹底した環境下にて、1頭1頭大切に育てられています。
- ③ 飼料へのこだわり
穀物をアルコール発酵させ飼料を給餌しているため、牛の胃にやさしく、良質な脂に仕上がります。

(参考)東武ストアオリジナルブランド“出雲あじわい牛”リニューアル

https://www.tobustore.co.jp/news_release/uploads/355/news-20240925.pdf

以上