

有限会社 伊藤商事

蓋を開けたらすぐ焼ける、缶に入った味付生肉

「CanDeYakiniku™」シリーズ第 1 弾

ジンギス缶™ 発売のお知らせ

2022年、有限会社伊藤商事「ミートショップいとう」は、創業 29 周年を迎えます。

そこで、肉屋の29周年を「肉周年」と題し、新商品の発売・イベントの開催を予定しております。

第1弾として、ビールなどに用いられるアルミ缶に入った味付け肉「CanDeYakiniku™」シリーズを販売。

5月12日(木)より、シリーズ第1弾の缶に入った味付けジンギスカン「ジンギス缶™」を
応援購入サイト「Makuake」で先行発売いたします。

5月12日(木) 応援購入サイト Makuake にて 先行発売決定!



◎ジンギス缶とは？

従来の味付ジンギスカンは、袋に入って冷凍流通しているものがほとんどですが、
こちらの商品は、アルミ缶に入った非加熱の味付生ジンギスカンです。

【特徴】

- ① ビールやドリンク等と同じような感覚で手軽に持ち運べる。
- ② 冷凍の状態ではビールやドリンク類と一緒に入れておけば、保冷効果も期待できる。
- ③ フルオープンタイプの缶のため、袋を開ける際にタレが飛び散ることが少なく汚れずらい。衛生的。
- ④ 缶から肉を取り出し、そのままジンギスカン鍋や鉄板などにダイレクトに持っていき焼くことができる。
- ⑤ 缶を洗浄後、ビールなどのアルミ缶と一緒に資源ごみとして捨てることが可能(SDGsの概念)。

※缶に入ったジンギスカンというと、レトルト加熱をしたジンギスカン風の缶詰をイメージしがちでしたが、

ジンギス缶™は、非加熱の味付け肉なので**斬新**です。※中身が見えるタイプの PET 缶での販売も予定。

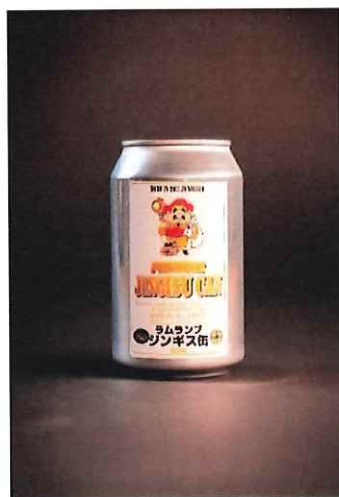
【賞味期限】

- ① 冷凍保存: -25℃以下の温度で管理していただくと、製造日から 180 日の長期保存が可能です。
- ② 冷蔵保存: 缶に入れることで、5℃以下の冷蔵保管で賞味期限 25 日を実現いたしました。
- ③ 自動販売機での販売が可能: 冷蔵で賞味期限が 25 日もあるので、ジュース販売などで使用されている冷蔵温度帯の自動販売機での販売も容易になります。
- ④ 解凍: 冷凍保管から冷蔵庫へ移して解凍し始めてから、25 日間前後は美味しくお召し上がりいただけます。

◎他人との接触を極力避けたいコロナ時代において、キャンパーの方や家族や仲間で行う屋外での BBQ 時、家庭での焼肉時に、袋よりも場所を取らず手軽に衛生的で利用しやすい、時代にマッチした商品です。

《冷蔵対応品として、PET 缶での出荷も予定》
(自動販売機等をメインに展開)

《銭函工場“JENNY BOX”内の様子と肉の自販機》



応援購入サイト Makuake <https://www.makuake.com/project/jingisucan/>

5 月 12 日にプロジェクト公開になります。

【住 所】 〒047-0261 小樽市銭函 3 丁目 521-24 (有)伊藤商事 ミートショップいとう銭函工場“JENNY BOX”

【Facebook】 <https://www.facebook.com/meatshopitoh/>

【Twitter】 https://twitter.com/meatshop_ito

【H P】 <http://namara.co.jp/>

【取材・報道等に関するお問い合わせ】

担当: 伊藤 携帯: 080-7074-0298

E-mail: info@namara.co.jp

【お客様からのお問い合わせ先】

ミートショップいとう銭函工場

電話: 0134-64-6829

工場定休日: 毎週日曜、水曜