

報道関係者各位

2022 年 8 月 2 日

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™」

ジンギス缶™一般販売開始のお知らせ

2022年、有限会社伊藤商事「ミートショップいとう」は、8月9日に創業29周年を迎えます。肉屋の29周年を**肉周年**と題し、新琴似の火災からちょうど2年の8月8日より、飲料などに用いられるアルミ缶に入った味付肉「CanDeYakiniku シリーズ」を発売する。

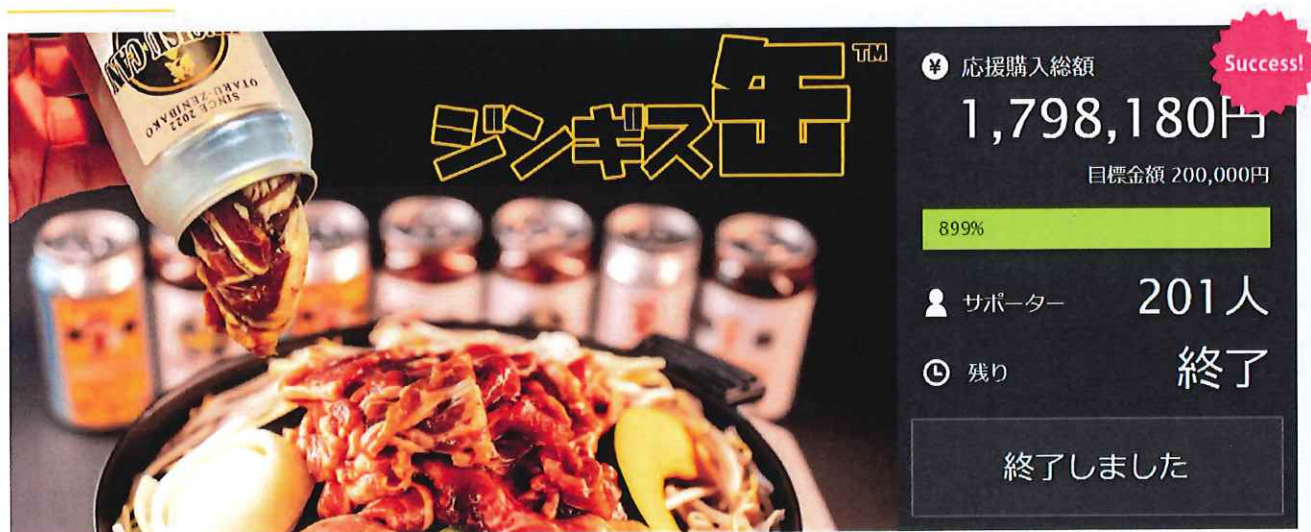
◎第1回味付ジンギスカングランプリで審査員特別賞イノベーション部門受賞

味付ジンギスカングランプリ実行委員会(主催:MLA 豪州食肉家畜生産者事業団)が開催した「味付ジンギスカングランプリ」に「ジンギス缶™」でエントリーし、審査員特別賞イノベーション部門を受賞



◎Makuake にて 899%達成！

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」で先行発売し、目標金額に対して899%を達成



創業29周年北海道の食肉店がお届け！缶から出してすぐ焼ける!味付生「ジンギス缶」

◎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冷凍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90日の保存が可能です。
- 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20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20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。

◎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。

お肉の自動販売場 伊藤肉店「CanDeYakiniku™」自動販売機設置場所

- ・小樽市銭函3丁目521-24 ミートショップいとう銭函工場敷地内 お肉の自動販売場伊藤肉銭函本店
- ・札幌市中央区北4条西3丁目 タイムズ北4西3駐車場敷地内 お肉の自動販売場伊藤肉店 札幌駅前店
- ・札幌市中央区 お肉の自動販売場伊藤肉店 すすきの店(調整中)
- ・札幌市豊平区中の島1条2丁目 ひららサンドウィッチカフェ店(予定)

お肉の自動販売場 伊藤肉店「CanDeYakiniku™」「ジンギス缶™」取扱予定店舗(敬称略)

- ・おたる運河プラザ・三角市場 武田鮮魚店・ビックリッキー根室店 他

※現在、自販機設置場所・取扱店調整中

※代理店、取扱店募集中

【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_itoh

【BASE SHOP】 <https://namara.base.shop/>

【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