

**肉の日のオープンを記念し、数量限定の特別なキャンペーンを実施！
2月9日「肉の日」、和牛専門ECショップ『和牛苑』オープン****知る人ぞ知る隠れた希少和牛を多数ラインナップ
多種のブランド牛、多様な部位をワンストップで購入できる**

ラオックスグループ、ギフト販売大手のシャディ株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：大村泰治）は、2023年2月9日（木）「肉の日」に、日本各地の隠れた希少和牛を中心に、厳選した和牛商品のみを集めたECショップ『和牛苑』（<https://wagyuen.jp/>）をオープンいたします。『和牛苑』では、年間生産量が限られる希少和牛や有名ブランド和牛の1頭買いにより適正価格を実現し、一般には出回ることが珍しい希少部位の販売も行います。また、サイトオープンを記念して、数量限定で松阪牛・但馬牛・尾崎牛3つのハンバーグをお得に楽しめるキャンペーンも開催いたします。

ECショップ和牛苑：<https://wagyuen.jp/>

昨今、コロナ禍を経て、グルメ業界ではお取り寄せや高品質な冷凍食品など、内食を充実させる需要が高まっています。特別なシーンで食べられることが多い和牛を、日常の中でもささやかな贅沢として食べていただきたいという思いから、和牛に特化したECショップ『和牛苑』を立ち上げました。『和牛苑』では、知る人ぞ知る地方の希少和牛に着目し、地元で愛される隠れたブランド牛を中心に厳選したラインナップを取り揃えています。複数種類の希少和牛や三大和牛を1つのサイトで閲覧・選択でき、ワンストップで購入できるのは『和牛苑』ならではの特徴です。

長年にわたり培った全国各地の生産者とのつながりを深め、年間固定で和牛を1頭買いすることで、希少な牛ながらもお客様の手に取りやすい安心価格での販売を実現。また、人気部位はもちろん、通常使われることが少ない部位も余すことなく加工して提供することで、フードロスに貢献します。さらに、1頭買いすることにより、生産者も仕入れを気にせず安心して1頭1頭を育てることができるため、生産者の応援にもつながります。今後は1頭買いだから実現できる特別キャンペーンや希少和牛のサブスクなど、和牛ファンの方に楽しんでいただける企画も予定しています。

牛肉には、幸せホルモンとも呼ばれる「セロトニン」を生成するトリプトファンという成分やアミノ酸が多く含まれており、口も心も身体も健やかにすると言われています。日々のご褒美や、エールを贈りたいときなど、和牛の力でおお客様の日常を少しでも豊かにしたい。『和牛苑』は食も人生も贅沢に愉しんでいただける至極の時間をお届けします。

また、2月9日肉の日の『和牛苑』オープンを記念して、先着100名様に、豪華和牛ハンバーグセットを“1,500円”で提供するキャンペーンを実施いたします。提供商品は、松阪牛・但馬牛・尾崎牛それぞれの和牛を150gのハンバーグにし、ソース不要で溢れ出る肉汁を堪能できる和牛ハンバーグ3種食べ比べセット。贅沢グルメをお得に購入できる数量限定のキャンペーンです。

■ブランドコンセプト

和牛でつながる“縁（えん）”

長年にわたる地域との繋がりで出会った生産者の想いや、大切に育てられた和牛を多くの方にご紹介したい、そんな想いから“和牛苑”を立ち上げました。

和牛苑を通じて、エールを贈ったり、頑張った自分へのご褒美で日常を少し豊かにする、至極な時間をお届けします。

私たちに、和牛をご提供させていただき上で、「決して譲れない6箇条」があります。

1. 生産者と直接つながることで、独自の仕入れルートを確認
2. 現地に赴くことで生産者との信頼を築き、良質で希少な和牛を調達
3. 一頭買いによりあらゆる部位を余すことなく使用し、フードロスを削減
4. 星付きシェフや、肉職人と美味しさを追求した商品を開発
5. 革新的な真空・冷凍技術で鮮度の追求
6. 生産者に寄り添って、一次産業の課題解決に挑戦



■『和牛苑』のこだわり

◎希少和牛×三大和牛

生産者の細やかな愛情に育まれた選りすぐりの和牛だけを全国各地より取り揃えております。

希少和牛…生産者がこだわり抜いた飼育法で手間暇かけて育てているが故に流通量が限られる希少なブランド和牛
三大和牛…伝統・血統・美味しさを極めて追求され、和牛の素晴らしさを世界にも広げた日本の代表的なブランド和牛

■オープン記念キャンペーン

対象：和牛苑にご登録いただいた方先着100名様

特典：「和牛ハンバーグ3種セット」（松阪牛・但馬牛・尾崎牛）を1,500円で購入できる

※数がなくなり次第終了



■注目商品



尾崎牛 サーロイン ステーキ 200g 8,100 円 (税込)

月間出荷頭数、国内向けはわずか30頭の希少ブランド

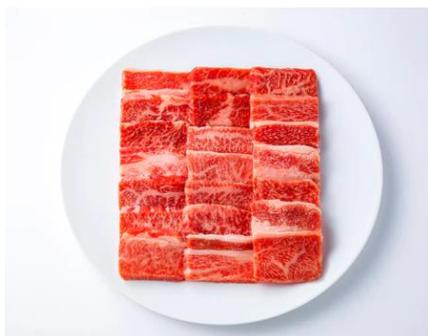
生産者の尾崎宗春さんの名前を冠した個人ブランドの黒毛和牛。「毎日食べてもしつこくない」「また食べたくなる味」にこだわり続け、通常の和牛より5～7月も長い32ヶ月かけて育て上げます。ジューシーなやわらかさがあり、その美味しさは完熟味とも称されます。国内では月間出荷頭数わずか30頭。常に肉のプロたちの争奪戦となっている入手困難な黒毛和牛です。



神戸牛 ロース すき焼き 200g 6,410 円 (税込)

世界でも知名度の高い日本が誇るブランド牛

神戸牛は但馬牛をさらに厳しく吟味した特別な名前で、外国ではマーブルと呼ばれる美しいサシに、ピロードのような舌触りが特徴。日本が生み出した奇跡のような肉と称されています。価値のある高価な食品として海外メディアでも紹介されたため、世界の要人も来日時にわざわざ指名するほど人気となっています。



土佐あかうし カルビ 焼肉 200g 3,430 円 (税込)

料理のジャンルを問わない心地よい旨味と肉質

土佐あかうしの年間出荷量は和牛生産量のわずか0.1%※ほどとなる約470頭。大変希少な高知県自慢の特産品です。長年にわたる飼育の改良により、成長の早い褐色和種でも28～29ヶ月かけて育てることで、赤身は濃い旨味を蓄え、ほどよいサシは冷めてもベタつかず、キレの良い脂になります。料理のジャンルや年齢を問わず、存分に肉の味を楽しみたいという方におすすめです。

※平成30年度高知県畜産振興課調べ

■『和牛苑』公式SNS

和牛苑公式ツイッター：<https://twitter.com/wagyuen>

和牛苑公式Instagram：https://www.instagram.com/wagyuen_official/

和牛苑公式フェイスブック：<https://www.facebook.com/wagyuenofficial>

■シャディ株式会社について (<https://shaddy.jp/ir/>)

シャディは1926年に創業。フォーマルギフトのリーディングカンパニーとして97年の歴史を有し、全国に約2,200 (EC専売店を含む) のサラダ館・シャディ店を展開、自社ECであるシャディギフトモール (<https://shaddy.jp/>) やその他タッチポイントを統合したラオックスグループの中核オムニチャネルリテラーとして躍進を続けています。シャディは、カタログギフトを日本で初めて開発し、ありとあらゆるライフイベントや、カレンダーイベント、贈答文化、しきたり、慣習に精通。お祝い品や返礼品に適した商品を幅広く取り揃え、ギフト業界を牽引し続けてまいりました。個人のお客様、法人クライアント様へ新たな価値提案を行い、贈る側、贈られる側の笑顔を創造する総合ギフトカンパニーとして次の100年に向けて邁進してまいります。

«報道関係者からのお問い合わせ先»

シャディ株式会社 広報部 刑部 (090-7363-7758) ・中島 (080-4352-4387)

Email：pr@shaddy.co.jp