

PRESS RELEASE

報道関係各位

2016年2月8日 株式会社ディノス・セシール

「肉の日」に合わせて、ディノスが10大ブランド和牛セットを新発売 フジテレビ系番組「いいものプレミアム」で、2月9日(火)放送

株式会社ディノス・セシール(本社:東京都中野区)は、「ディノス」厳選の商品を紹介するフジテレビ系朝の情報番組『ノンストップ!』内の通販コーナー「いいものプレミアム」(http://www.dinos.co.jp/tv/premium/)において、「肉の日」に合わせ、日本各地を代表するブランド牛10種類を厳選した「10大ブランド和牛すき焼き肉セット」を、2月9日(火)に新発売します。

日本各地を代表するブランド牛を、一度に味わえる贅沢な10種類セット

この度発売するブランド和牛セットは、番組放映日の2月9日が「肉の日」であることに合わせ、全国各地のブランド和牛10種類をセットにしたもので、番組初登場となります。日本三大ブランド牛とも言われる、神戸ビーフ、松阪牛、近江牛をはじめ、全国各地を代表するブランド和牛10種類をピックアップした、各100g合計1kgのセットです。ブランド牛とは、各産地が血統、品種、飼育方法や期間などを定め、その基準を満たしたものにのみ与えられるものです。通常、ひとつの店で多彩なブランド牛をまとめて購入することが難しいことから、テレビ通販ならではの企画として、自宅で上質なものを少しずつ食べ比べができる贅沢なセットを販売します。今回のセットは、部位の中でも、肉の味をしっかり味わえるとされ、濃厚で風味豊かなモモ肉だけを厳選しているため、すき焼きやしゃぶしゃぶにお勧めです。



■ブランド和牛の種類■

- ①山形牛(山形県)…肉のキメが細かく食味が美味しいと好評で、深い味わいとまろやかな脂質が魅力。
- ②飛騨牛(岐阜県)…筋肉繊維が細かいのでとても柔らかく、とろけるような豊潤な味わいが特長。
- ③近江牛(滋賀県)…日本で特に歴史のある和牛と言われている。独特の粘りを持つサシが特長ながら、きめ細かく、 脂が甘く、とろける口当たりであっさりしている。
- ④神戸ビーフ(兵庫県)・・・人肌で溶けるほど融点が低いサシが特長。熱を加えるとサシが溶けて肉をより柔らかくし、 まろやかな舌触りになる。
- ⑤佐賀牛(佐賀県)…甘くてコクのある柔らかい赤身の中に、きめ細やかに風味漂うサシが入った霜降りが特長。
- ⑥宮崎牛(宮崎県)…5年こ1度の和牛の祭典といわれる「全国和牛能力共推進会」で史上初の2連覇を達成した名門 ブランド牛。
- ⑦熊野牛(和歌山県)…焼くと香ばしく、牛肉本来の風味に優れた、和歌山県が誇るブランド牛。
- ⑧松阪牛(三重県)…その品質の高さから「肉の芸術品」として世界から賞賛されている。柔らかく、噛めば噛むほど 旨味と甘味を感じる。「和牛香」という独特な甘くてコクのある豊かな香りが特長。
- ⑨常陸牛(茨城県)…雄大な自然の中で、大麦、小麦、とうもろこし、大豆など飼料に徹底的にこだわり、一頭ずつ 手塩にかけて飼育された、茨城県のブランド牛。
- ⑩仙台牛(宮城県)…口当たりが良く柔らかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特長。

Dinos Cecile Co., Ltd.



PRESS RELEASE

◇「10 大ブランド和牛すき焼き肉セット」販売概要◇

■放送日時 2016年2月9日(火)午前11時頃~(一部地域を除ぐ)

■商 品 名 10 大ブランド和牛すき焼き肉セット

■販売価格 (税抜)14,800円

※2月10日(水)までご購入の方は送料無料

■肉の種類 モモ肉

■内容量 10種類·各100g、合計1kg

■賞味期間 冷凍1ヶ月 ■原 産 国 日本

■特集 URL http://www.dinos.co.jp/tv/wagyu/

■商品URL http://www.dinos.co.jp/p/1281400035/



≪「いいものプレミアム」概要≫

「ディノス」の商品をご紹介する、フジテレビ系番組「ノンストップ!」 (毎週月~金 9:50~11:25放送中)の中の人気通販コーナー ◇フジテレビ系にて 11 時頃から放送 (一部地域を除く) ◇司会 ヒデ

「いいものプレミアム」についてはこちらから

http://www.dinos.co.jp/tv/premium/



<本資料に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ディノス・セシール広報室 中山、秋山 Tel: 03-6743-1114/e-mail: pr@dinos-cecile.co.jp

<この商品に関する、お客様からのお問い合わせ先>

ディノス ハートコールセンター Tel: 0120-343-774 (9 時~21 時、携帯・PHS 可)