

2023年1月20日  
マックスバリュ東海株式会社

早期ご予約で10%引き！！  
**松阪牛とあしたか牛をネット限定特別予約販売**

～ご褒美に、おもてなしに、「おいしい」でつながる。～

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県浜松市東区/代表取締役社長：作道 政昭）は、当社ネットショップのご注文専用サイトにて、「松阪牛」と「あしたか牛」の限定予約販売を行いますので、ご案内申し上げます。

コロナ下におけるさまざまな制限疲れもあり、より「つながり」を意識する傾向が強い中、当社はブランドメッセージでもある“想いを形に、「おいしい」でつながる。”を意識し、お客さまに向けて“おいしい”でつながる。”商品を提供していきます。また、さまざまな自粛疲れや高まる節約志向の一方で、プチ贅沢需要などが高まっています。ご自身へのご褒美やご家族との団らんのひと時に、当社展開エリアの三重県と静岡県のブランド牛である、「松阪牛」と「あしたか牛」をプチ贅沢として、お客さまにとってのさまざまな「つながり」づくりの一つとしてご提案いたします。

今回ご提供する商品については、バイヤー厳選のA5ランクの「松阪牛」とA4ランクの「あしたか牛」となります。是非多くのお客さまに味わっていただきたく、幅広い用途でご利用いただけるよう、薄切り、焼肉、切りおとしをご提供いたします。さらに、1月31日までは早期予約特典として、本体価格より10%オフにてご提供いたします。

当社は、今後も地域の魅力ある商品を、お客さまに広くご提案し、お客さまの満足の向上を図るとともに、地域への貢献に努めてまいります。

#### ■「松阪牛」「あしたか牛」特別予約販売概要

##### <ご予約方法>

- マックスバリュ東海ネットショップよりご予約  
[https://netshop.mv-tokai.co.jp/shopping/matsusaka\\_asitaka\\_beef\\_2023](https://netshop.mv-tokai.co.jp/shopping/matsusaka_asitaka_beef_2023)
- マックスバリュ東海楽天市場店でご予約  
<https://item.rakuten.co.jp/mv-tokai-ra-shop/c/0000004633/>
- マックスバリュ東海ヤフー店でご予約  
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/mvtokai-yho/c/c3cac1b5.html#sideNavItems>



受付期間：2月15日（水）18：00まで

※早期ご予約特典として、1月31日（火）までのご予約で、  
次ページ<商品の概要>の本体価格から10%引きとなります。

お届け日：2月25日（土）

※北海道、青森、南九州、離島等につきましては2月26日（日）のお届けとなります。

想いを形に、「おいしい」でつながる。



マックスバリュ東海株式会社

〒435-0042 静岡県浜松市東区篠ヶ瀬町1295番地1  
URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

経営企画部 広報・IRグループ  
TEL 053-581-7099

## <商品の概要>

	<p>【商品名】 松阪牛鉄板焼用スライス</p>	<p>【販売価格】 10,000 円 (本体価格) 10,800 円 (税込価格) 【内容量】 700 g</p>	<p>【内容】 赤身・肩ロース・ばら松阪牛の赤身、かたロース、ばら部位を最適に組み合わせたセットです。 鉄板焼きにはもちろん、すき焼きとしてもご利用いただけます。</p>
	<p>【商品名】 松阪牛焼肉用セット</p>	<p>【販売価格】 10,000 円 (本体価格) 10,800 円 (税込価格) 【内容量】 650 g</p>	<p>【特徴】 赤身・バラまたは肩ロース松阪牛の赤身、霜降り部位を組み合わせたセットです。 焼肉パーティーに華を添える1品です。</p>
	<p>【商品名】 松阪牛切りおとし</p>	<p>【販売価格】 3,000 円 (本体価格) 3,240 円 (税込価格) 【内容量】 400 g</p>	<p>【特徴】 炒め用からすき焼用まで、さまざまな料理にご利用いただけます。</p>
	<p>【商品名】 あしたか牛鉄板焼用スライス</p>	<p>【販売価格】 4,000 円 (本体価格) 4,320 円 (税込価格) 【内容量】 650 g</p>	<p>【特徴】 赤身・肩ロース・ばらあしたか牛の赤身、肩ロース、ばら部位を最適に組み合わせたセットです。 鉄板焼きにはもちろん、すき焼きとしてもご利用いただけます。</p>
	<p>【商品名】 あしたか牛焼肉用セット</p>	<p>【販売価格】 3,000 円 (本体価格) 3,240 円 (税込価格) 【内容量】 500 g</p>	<p>【特徴】 赤身・バラまたは肩ロースあしたか牛の赤身、霜降り部位を組み合わせたセットです。 焼肉パーティーに華を添える1品です。</p>
	<p>【商品名】 あしたか牛切りおとし</p>	<p>【販売価格】 2,000 円 (本体価格) 2,160 円 (税込価格) 【内容量】 420 g</p>	<p>【特徴】 炒め用からすき焼用まで、さまざまな料理にご利用いただけます。</p>

※写真は全てイメージとなります。

※商品は限定数量に達した時点で、予約受付を終了させていただきます。

※一部お届けできない地域がございます。

想いを形に、「おいしい」でつながる。



マックスバリュ東海株式会社

〒435-0042 静岡県浜松市東区篠ヶ瀬町1295番地1  
URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

経営企画部 広報・IRグループ

TEL 053-581-7099

## 【ご参考】

松 阪 牛：松阪牛は松阪牛生産区域(旧22市町村)での肥育期間が最長・最終の黒毛和種、  
未経産の雌牛です。柔らかな肉質ときめの細かいサシ(霜降)と甘く上品な深み  
のある香りが特徴です。

あしたか牛：あしたか牛は、静岡県東部の愛鷹山麓の環境で丹精込めて育てられた牛の中  
も、特に風味豊かで、柔らかい肉質を有する厳選された牛肉です。厳選された飼  
料によって一定期間肥育することにより仕上げられた高品質な牛で、豊かなこく  
のある風味が特徴です。