

2025年10月1日
マックスバリュ東海株式会社

早期ご予約で、特別価格にてご予約いただけます！
**11/23（日）開催「第74回松阪肉牛共進会」に出品される
「特産松阪牛」を全国配送事前ご予約受付開始**

マックスバリュ東海株式会社（本社：静岡県浜松市中央区/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、マックスバリュ東海楽天市場店、マックスバリュ東海ヤフー店で、「第74回松阪肉牛共進会」にて落札予定の特産松阪牛の予約を10月1日より先行して開始し、10月9日より一部店舗を除き、店頭での予約を開始いたしますので、ご案内申し上げます。

当社はこれまで、松阪肉牛共進会にて共進会出品牛を落札し、予約販売を行ってまいりました。本年におきましても当日競りに参加し、予選会を勝ち抜いた50頭の中から厳選の特産松阪牛を落札予定です。生産者さまが900日以上にわたり、手塩にかけて大切に肥育されたこだわりの特産松阪牛を、当社従業員が真心込めて1枚1枚、丁寧に加工し、冷凍せずにお客さまへお届けいたします。

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てまいります。

■特産松阪牛限定予約販売概要

<インターネットによるご予約方法>

- 当社特産松阪牛特別販売サイトにてご予約
(https://netshop.mv-tokai.co.jp/shopping/kyoshinkai_2025)
- マックスバリュ東海楽天市場店でご予約
(<https://www.rakuten.co.jp/mv-tokai-ra-shop/contents/2025kyo/>)
- マックスバリュ東海ヤフー店でのご予約
(<https://store.shopping.yahoo.co.jp/mvtokai-yho/c2e874b2f3.html>)

受付期間：10月1日（水）～12月16日（火）まで
※商品により、受付期間が異なります。

<店舗によるご予約>

マックスバリュ東海(株)が運営する、店舗にてご予約を承ります。（一部店舗を除く）

受付期間：10月9日（木）～12月16日（火）まで
※商品により、受付期間が異なります。

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 静岡県浜松市中央区篠ヶ瀬町1295番地1
URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】
戦略部 広報・IR・社会貢献グループ
TEL 053-581-7099

＜商品の概要＞ ※掲載商品は、全て配送料込みの価格となります。

このマークが
目印です

早得
価格

11/28

金まで

特別価格にてご予約いただけます

早期ご予約期間中はお客さま感謝デー・スーパーマックスデー・各種割引クーポンなどの割引対象外となります。

三重県産 特産松阪牛 すき焼き用

商品お届け日
12/29月・30火

限定商品のため、
無くなり次第終了となります
(ネット予約販売分含む)



901 902 903 904
905 906 907 908 909
の商品は
木箱入りで
お届けします

901 のイメージです。
写真と実物は一部異なる場合が
ございます。

■すき焼き用(赤身・ロース・ばら) ※赤身はももまたは肩の部位になります。

901 700g入(4~5人前)

限定 380箱
本体価格 **12,800円**
(税込13,824円)
(100g当り 本体1,829円)

早得価格 本体価格 **11,800円**
(税込12,744円)
(100g当り 本体1,686円)

902 350g入(2~3人前)

限定 250箱
本体価格 **6,800円**
(税込7,344円)
(100g当り 本体1,943円)

早得価格 本体価格 **6,300円**
(税込6,804円)
(100g当り 本体1,800円)

■ロース(すき焼き用)

903 800g入(5~6人前)

限定 40箱
本体価格 **24,800円**
(税込26,784円)
(100g当り 本体3,100円)

早得価格 本体価格 **22,800円**
(税込24,624円)
(100g当り 本体2,850円)

904 400g入(2~3人前)

限定 50箱
本体価格 **12,800円**
(税込13,824円)
(100g当り 本体3,200円)

早得価格 本体価格 **11,800円**
(税込12,744円)
(100g当り 本体2,950円)

■かたロース(すき焼き用) 905 800g入(5~6人前)

限定 20箱
本体価格 **19,800円**
(税込21,384円)
(100g当り 本体2,475円)

早得価格 本体価格 **17,800円**
(税込19,224円)
(100g当り 本体2,225円)

三重県産 特産松阪牛

あみ焼き用

商品お届け日
12/30火

■ヒレ(シャトーブリアン)

906 500g入 限定 12箱

本体価格 **24,800円**
(税込26,784円)
(100g当り 本体4,960円)

早得価格 本体価格 **22,800円**
(税込24,624円)
(100g当り 本体4,560円)

■ヒレ

907 500g入 限定 15箱

本体価格 **12,800円**
(税込13,824円)
(100g当り 本体2,560円)

早得価格 本体価格 **11,800円**
(税込12,744円)
(100g当り 本体2,360円)

■ばらカルビ

908 600g入 限定 40箱

本体価格 **12,800円**
(税込13,824円)
(100g当り 本体2,134円)

早得価格 本体価格 **11,800円**
(税込12,744円)
(100g当り 本体1,967円)

■もも

909 600g入 限定 30箱

本体価格 **12,800円**
(税込13,824円)
(100g当り 本体2,134円)

早得価格 本体価格 **11,800円**
(税込12,744円)
(100g当り 本体1,967円)

ご自宅用にどうぞ!

商品お届け日 12/30火

三重県産 特産松阪牛

簡易化粧箱にてお届けします

■焼肉用ふぞろいカット

910 500g入 限定 10箱

本体価格 **6,800円**
(税込7,344円)
(100g当り 本体1,360円)

早得価格 本体価格 **6,300円**
(税込6,804円)
(100g当り 本体1,260円)

■切り落とし

911 600g入 限定 50箱

本体価格 **5,800円**
(税込6,264円)
(100g当り 本体967円)

早得価格 本体価格 **5,300円**
(税込5,724円)
(100g当り 本体884円)

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 静岡県浜松市中央区篠ヶ瀬町 1295 番地 1

URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

戦略部 広報・IR・社会貢献グループ

TEL 053-581-7099

**ぜひお試し
ください!!**

三重県産 特産松阪牛

承り期間 12/10 まで 商品お届け日 **12/20 土**
 簡易化粧箱にてお届けします

■小間切れ
912 400g入・1パック 限定 **350 箱**

本体価格 3,800円
(税込4,104円)
(100g当り 本体950円)

早得価格 3,300円
(税込3,564円)
(100g当り 本体825円)

■すき焼き用(赤身・ばら)
913 600g入・1パック 限定 **40 箱**

本体価格 10,800円
(税込11,664円)
(100g当り 本体1,800円)

早得価格 9,800円
(税込10,584円)
(100g当り 本体1,634円)

■ばらカルビ焼用
914 500g入・1パック 限定 **20 箱**

本体価格 10,800円
(税込11,664円)
(100g当り 本体2,160円)

早得価格 9,800円
(税込10,584円)
(100g当り 本体1,960円)

商品の受け取りについて

クール宅配便にてお届け。

※掲載されている商品はすべて配送料込です。

※商品によってお届け日時が異なります。詳しくは右記表をご覧ください。

※配達時間のご指定はできません。

※ **912 913 914**の商品は、のしを付けることができません。

※商品受け取り後は速やかに冷蔵庫にて保管願います。

商品の消費期限は、製造の都合上、1月1日(木・祝)とさせていただきます。

お早めにお召し上がりください。(**912 913 914** の消費期限は12月22日(月)となります)

商品番号	商品お届け日
901・902・903・904・905	12/29(月)・30(火)のいずれかをご指定いただけます。 (遠隔地は12/30(火)着となります)
906・907・908・909・910・911	12/30(火) (遠隔地は12/31(水)着となります)
912・913・914	12/20(土) (遠隔地は12/21(日)着となります)

※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。

※本企画は各種引き企画、ポイント企画の対象外となります。

※製造の都合上、商品の消費期限につきましては、お届け日が12月20日(土)の小間切れ、すき焼き用(赤身・ばら)、ばらカルビ焼用は、12月22日(月)、その他は、2026年1月1日(木・祝)となります。

<特産松阪牛の特徴>

松阪牛のなかでも特に但馬地方をはじめとする兵庫県より、生後約8カ月の選り抜いた子牛を購入し、900日以上 of 長期に渡り、農家の手で1頭1頭手塩にかけ、肥育されたものを「特産松阪牛」と呼んでいます。特徴は、きめの細かいサシ(霜降り)、甘く深みのある香り、脂肪の溶け出す温度が(融点)が低い点です。



※写真はイメージです。

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 静岡県浜松市中央区篠ヶ瀬町1295番地1

URL <https://www.mv-tokai.co.jp>

【お問い合わせ先】

戦略部 広報・IR・社会貢献グループ

TEL 053-581-7099