

おうちごはんで贅沢気分を味わえる！一頭買いによりお手頃価格を実現 A5ランク黒毛和牛専門の激安通販「和牛の匠」

2月22日10時～公式WEBサイト内にて開始

公式WEBサイト：<https://belluna-gourmet.com/>

株式会社ベルーナ（本社：埼玉県上尾市／代表：安野 清）が展開するグルメ専門通販「ベルーナグルメ友の会」は、“おうちでお腹いっぱい”をコンセプトにしたA5ランクの黒毛和牛を安価にお買い求めいただける専門通販「和牛の匠」を会員様向けチラシおよびWEBサイトにて2月22日（月）より開始します。



「和牛の匠」は、一頭買いで仕入れることや企画・販売を自社で担う他、ご自宅用向けの簡易包装でお届けすること等によりコストを抑え、高級食材であるA5ランクの黒毛和牛をお買得価格で販売するA5黒毛和牛専門の通販です。新型コロナウイルス感染拡大による外出自粛の影響で、厳しい状況下にいる生産者の力になり、美味しいお肉を安く提供することで、より多くの方におうちごはんを楽しんでもらいたいという思いから実現しました。

「和牛の匠」では、黒毛和牛の中でもA5ランクのみに絞った商品ラインナップとしているのが特長。品質にこだわった高級黒毛和牛により、ご家庭で贅沢なひと時をお楽しみいただけます。

【「和牛の匠」の特長】

歩留等級「A」×肉質等級「5」＝「A5」ランクのみを贅沢に取揃え

高級国産黒毛和牛の中でも、「A5ランク」のみを限定販売。高品質をお楽しみいただけます。

一頭買いと流通コストの圧縮により低価格を実現

「一頭買い」×「流通経路カット」×「簡易包装」で低コストの仕組みを構築！

美味しいお肉をたくさん食べていただきたいという思いから、お手頃価格での販売を実現しました。

更にベルーナグルメではグルメ商品とともに楽しめる日本酒や焼酎を販売しております。おうちごはんに合う様々なお酒も多数ご用意しておりますので、ぜひ併せてご堪能ください。

ベルーナグループでは、「お客様の衣食住遊を豊かにする商品やサービスの提供」という経営理念の下、家族や友人に食べてもらいたくなる美味しくお手頃な商品を今後も提供し続けてまいります。



～柔らかくて旨味が濃厚な高級部位～

<A5黒毛和牛 サーロインステーキ>

■説明：柔らかくて上質な旨みが濃厚な高級部位。赤身肉の旨みと脂身の甘みが豊かな味わいを感じさせます。霜降りが入ったジューシーな「ステーキの王様」で外食気分をお楽しみください。

■購入方法：
会員様向けチラシ

WEB：https://belluna-gourmet.com/products/detail.html?prod_id=NE274-8005447-0-5

(税込価格)

容量	200g	400g	600g
商品価格	4,990円	7,990円	9,980円
送料	660円	送料無料	送料無料

～キメが細かく柔らかい～

<A5黒毛和牛 ヒレステーキ>

■説明：キメ細かく柔らかいヒレは「肉の女王」とも呼ばれ、一頭から少量しか取れない希少部位。贅沢な厚切りカットなので、肉本来の旨味を楽しめます。ステーキにして食べるのがおすすめです。

■購入方法：
会員様向けチラシ

WEB：https://belluna-gourmet.com/products/detail.html?prod_id=NE274-8005450-0-2

(税込価格)

容量	150g	300g	450g
商品価格	4,490円	7,490円	8,980円
送料	660円	送料無料	送料無料

～すき焼きがおすすめ！お得な名物「落とし肉」～

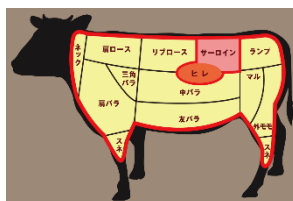
<A5黒毛和牛落とし肉>

■説明：一頭買いした和牛からヒレとロース以外全てを(*)落とし肉にすることでよりお手頃な価格を実現。様々な料理に使いやすい切り落としタイプですが、すき焼きにして食べるのがおすすめです。

■購入方法：
会員様向けチラシ

WEB：https://belluna-gourmet.com/products/detail.html?prod_id=NE274-8005444-0-8

(税込価格)



容量	500g	1kg	2kg
商品価格	4,990円	8,980円	15,990円
送料	660円	送料無料	送料無料

※「落とし肉」は「サーロイン」と「ヒレ」以外の全ての部位から取ったお得なお肉です（頭・内臓・スジ・骨等を除く）。



A5黒毛和牛激安通販

和牛の匠

【安さの理由】

1. 一頭買いによる仕入れ

牛が解体により左右2つに分けられた半頭分のことを「枝肉」と言います。お肉は食肉市場で、枝肉を左右丸ごと買うことを指す「一頭買い」をし、全ての部位を余すことなく使っています。

2. 短い流通経路

ベルーナが加工業者さんと一緒に市場に行って購入する牛を指定し、企画・販売も一手に担っているため、余計なコストが乗らない仕組みを構築しています。

3. 簡易包装

「和牛の匠」は“おうちでお腹いっぱい”をコンセプトにしているため、簡易包装でコストを抑え、お値段を更に抑えています。



【美味しさのポイント】

1. 肉の目利き

美味しいお肉をお届けできるよう、霜降りの入り方やお肉の張りや締まり具合、そして色などからお肉を選定しています。

2. こだわりの鮮度・急速冷凍

お肉は熟成し、より美味しくなるよう衛生・温度管理された加工場で一定期間保管されます。製品毎に分けた後に急速冷凍し、美味しさを閉じこめています。

A5ランクとは？

百貨店や贈り物として見かける牛肉の「A5等級」は、牛肉の格付結果を表します。格付けには食べられる部分がどれだけ多いかによって決まる歩留り等級（A～Cの三段階）と霜降りの度合い・肉の色沢・質感等によって決まる肉質等級（1～5の五段階）2つの等級を使用します。各等級の一番優れたランクは「A」と「5」であり、この「A5」ランクに格付けされるものが一番格の高く、選ばれた牛肉なのです。

会社概要

- 会社名：株式会社ベルーナ
- 代表：代表取締役社長 安野 清
- 所在地：埼玉県上尾市宮本町4番2号
- 公式WEBサイト：<https://www.belluna.co.jp>
- 事業内容：総合通販事業・専門通販事業・店舗販売事業・ソリューション事業・ファイナンス事業・プロパティ事業・その他の事業