

ラオックスグループのシャディ、業界初となる“希少和牛”を 集結させた至極のカタログギフト「和牛苑」を発行

おうち時間やギフト需要の高まりにより、和牛人気上昇中！
バイヤー厳選の希少和牛や、ご家庭で楽しめるアレンジレシピを紹介

ラオックスグループの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：飯田健作）は、2022年5月下旬より、業界初となる“希少和牛”を集結させた新ブランド「和牛苑」を立ち上げ、カタログギフトを発行いたします。日常で手に入りにくい希少和牛「土佐あかうし」「尾崎牛」「短角牛」を中心に、王道人気の三大和牛など和牛商品のみで約250アイテムを取り揃えました。カタログの発行に加え、全国47都道府県に展開する約2,200の販売店およびシャディギフトモール（<https://shaddy.jp>）にて販売いたします。



「和牛苑」URL：https://shaddy.jp/ayl/wagyuen/?utm_source=pr&utm_medium=referral&utm_campaign=prwagyu

現在、日本国内のみならず世界各地で和牛の人気上昇しています。ふるさと納税の返礼品として人気ランキングの上位に位置し、ギフト需要の高まりと共に幅広い年齢層においてお肉を贈ることが定着してきました。さらに、海外でも和牛の美味しさが認められ輸出も急増しており、各地で和牛の需要が拡大しています。

そこで、シャディはギフトのリーディングカンパニーとして大切に育てられた和牛を大切な人へ贈る喜びを提供したいという思いから、“贈り主、貰い手、生産者の三つの円（縁）を和牛でとりもつ”をコンセプトに、市場への出回りが少ない希少和牛を中心によりすぐりの和牛アイテムのみを集めた新ブランド「和牛苑」を立ち上げました。希少和牛は、和牛の年間生産頭数構成比が0.3%以下の三種「土佐あかうし」「尾崎牛」「短角牛」を厳選。加えて、人気が高く品薄状態にもなっている日本三大和牛「松阪牛」「神戸牛」「近江牛」もラインナップし、全10ブランドの至極の和牛アイテムを揃えています。

また、「和牛苑」のカタログギフトは予算に合わせてお選びいただけるよう、6,000円～31,000円の全6コースをご用意しています。さらにカタログ内では、ミシュラン2つ星の常連店「jean francois piege」にてセクションシェフを務められていた成田寛さんに監修いただき、希少和牛の美味しさをご家庭で存分に味わえる特別レシピもご紹介します。

シャディは、全国47都道府県にまたがる販売ネットワークを活かし、幅広い世代へ、贈りものとしてはもちろんご自宅用としてもお楽しみいただける贅沢な和牛ギフトを提供いたします。

■バイヤー厳選！年間生産頭数構成比0.3%以下の“希少和牛”で未体験の美味しさを



★シャディ限定

〈尾崎牛〉ステーキ (350g)

宮崎県の恵まれた環境とこだわりの飼料で丁寧に肥育されており、とろけるような柔らかさと肉の甘さが特徴。牛脂の融解温度が低いため、口溶けが早く、脂のくどさが舌に残らない。旨味成分が豊富で、やわらかな肉質とジューシーな味わいを楽しめる。



〈土佐あかうし〉すき焼き用 (400g)

高知県にて山地放牧でのびのびと育てられおり、年間出荷量が和牛生産量の0.1%ほどと大変希少。勾配の強い土地での適度な運動により筋肉がつき、味わい深い赤身肉となる。赤身とサシのバランスが良く、シンプルな味付けでも十分に美味しさの違いを感じることができる。旨味や甘味を感じるアミノ酸が黒毛和種の約2倍。



〈短角牛〉焼肉用 (計440g)

岩手県と北海道で肥育されている希少和牛。脂肪分が少なく、ヘルシーな赤身が特徴。噛むたびに旨味が溢れ出し、飽きることなく楽しめるジューシーな肉。夏の時季は親子で山に放牧することでストレスの少ない環境を与えている。適度な運動でほどよく引き締まった肉質となり、旨味のもとになる各種アミノ酸が豊富に。

※11,000コース掲載商品一例です。

■オーナーシェフ成田寛氏監修！家庭で出来るレシピもご紹介

カタログでは、希少和牛の特徴を生かしたオリジナルレシピを紹介します。ミシュラン2つ星の常連店「jean francois piege」でセクションシェフを務め、現在は赤坂の完全会員制レストラン「NonTitle」をオープンしオーナーシェフを務めている成田寛さん監修のもと、ご家庭で簡単に名店の味を楽しめるレシピを掲載しています。



成田 寛 (なりた・ゆたか)

札幌光塩学園調理製菓専門学校卒業。地元札幌「Le Muse」で現代フレンチを学び、2010年に渡仏。「passage 53」でのセクションシェフとしてガストロノミーと最高の火入れを学び、2つ星昇格の瞬間に立ち会う。ミシュラン2つ星「jean francois piege」でのセクションシェフを経て、帰国後は、代官山イタリアン総料理長、中目黒「NARITA YUTAKA」総料理長を経て完全独立。2019年には赤坂に完全会員制「NonTitle/NARITAYUTAKA」、2店舗目の東麻布TitleH(タイトルアッシュ)をオープン。飽くなき探究心で自身の料理を進化させ続けている注目のシェフ。

尾崎牛をもっと楽しむおうちレシピ
プロの味をご家庭で、オーナーシェフ成田寛氏が提案

尾崎牛
タジリと煮込むおうちレシピ

調理法とちょっとしたコツ

仕上げ
仕上げは、お肉の旨味を引き出すために、お肉の表面を焦らすことがポイントです。焦らすことで、お肉の旨味を引き出し、お肉の柔らかさを保ちます。焦らすときは、お肉の表面を焦らすだけでいいので、焦らす時間は短くても大丈夫です。

成田 寛 氏のプロフィール

札幌光塩学園調理製菓専門学校卒業。地元札幌「Le Muse」で現代フレンチを学び、2010年に渡仏。「passage 53」でのセクションシェフとしてガストロノミーと最高の火入れを学び、2つ星昇格の瞬間に立ち会う。ミシュラン2つ星「jean francois piege」でのセクションシェフを経て、帰国後は、代官山イタリアン総料理長、中目黒「NARITA YUTAKA」総料理長を経て完全独立。2019年には赤坂に完全会員制「NonTitle/NARITAYUTAKA」、2店舗目の東麻布TitleH(タイトルアッシュ)をオープン。飽くなき探究心で自身の料理を進化させ続けている注目のシェフ。

■美味しいを贈ろう。贅沢に味わいたい人気の三大和牛も登場



(左から)

〈松阪牛〉銀座吉澤 松阪牛すき焼き用 (320g)

日本三大和牛の中でも「肉の芸術品」という異名を持つ和牛。美しい霜降りが特徴で、口の中でとろける食感を楽しめる。

〈神戸牛〉ステーキ (400g)

きめが細かく、上品な甘みのある赤身と香り豊かな霜降りが特徴。

〈近江牛〉焼肉用セット (計440g)

水に恵まれた自然豊かな環境で育ち、きめ細やかで滑らかな肉質とすっきりとした口溶けのサシを持ち合わせている。

※11,000コース掲載商品一例です。

■「和牛苑」カタログギフト概要

発刊日：6月1日（水）

コース：6コース（6,000円コース、9,000円コース、
11,000円コース、16,000円コース、
21,000円コース、31,000円コース）

※内、システム料1,000円

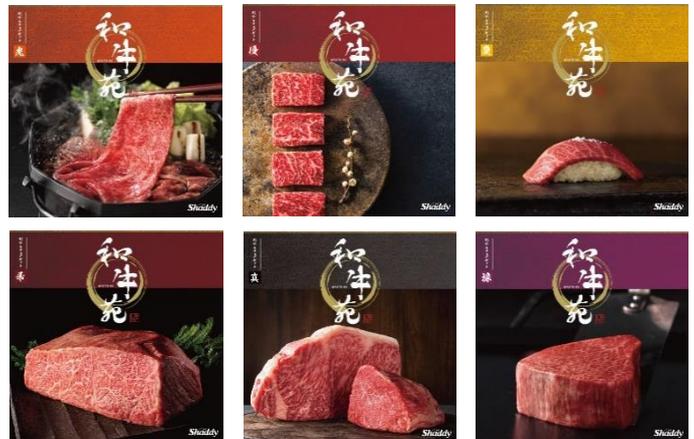
和牛銘柄数：10種

掲載商品数：約250点（6コース合計）

※1コースあたり約40点

シャディギフトモール専用サイト：

https://shaddy.jp/ayl/wagyuen/?utm_source=pr&utm_medium=referral&utm_campaign=prwagyuy



■シャディ株式会社について

シャディは1926年創業、フォーマルギフトのリーディングカンパニーとして96年の歴史を有し、全国のサラダ館・シャディ店や自社ECであるシャディギフトモール (shaddy.jp) を通じて、カタログギフトや返礼品の販売を中心にギフト市場を牽引。現在は、全国のお取り寄せグルメや有名ブランドとのコラボレーションによるオリジナル商品、独自ブランドのスイーツなど、その商品群を拡大。総合ギフトカンパニーとして、あらゆるギフトシーンへの対応を進め、贈る側、贈られる側、お取引先様、全ての方々が笑顔になれるようなシーンの創出を行っています。

《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 (090-73637758) ・中島

Email : pr@shaddy.co.jp