2021年9月15日  
馬喰一代 株式会社

**日本一の飛騨牛で手がける48時間仕込みのローストビーフ！**

**飛騨牛専門店『馬喰一代』がクラウドファンディング実施中！**

飛騨牛の生産者と一蓮托生。創業から52年に渡り生産者と共に泣き、笑い歩んで来た「馬喰一代」が、妥協無しで手がけた絶品ローストビーフ。

そのローストビーフで【8月29日～10月10日】の期間、CAMPFIRE (ｷｬﾝﾌﾟﾌｧｲﾔｰ) にてクラウドファンディングを実施しております。

■クラウドファンディング応援購入URL(CAMPFIRE)

<https://camp-fire.jp/projects/view/463881>



おかげさまでプロジェクト開始1日目で目標金額を達成し、公開1週間で早割リターン品も限定数に達しました。

感謝の気持ちとより広く飛騨牛の美味をお届けできますよう、早割リターン品を追加し、ネクストゴール400万円に向けてがんばっております。

日本一の飛騨牛一頭買いにこだわり、飛騨牛の全てを知り尽くしたプロが徹底的にこだわって仕上げたその美味しさを、ぜひご家庭や大切な方と一緒に味わってください。

**■飛騨牛ローストビーフのこだわりと美味しさ**

極上の飛騨牛ロースをじっくりと丁寧に熟成させ、小数点一ケタまで、徹底的に温度設定管理をして低温調理しています。表面に火は入るが、内部は限りなく生。生肉から仕上がりまで手間暇かけた48時間工程の仕込み。また、独自の調理法で風味を閉じ込め旨みだけを凝縮させています。飛騨牛への情熱と飛騨牛を知り尽くした技術が生んだ「極上のローストビーフ」は、飛騨牛の真髄とも言うべき上品な旨みです。妥協の無い行程で肉質と製法にこだわりつくした仕上がりは、舌の上でとろけるやわらかさ。生でありながら生でない絶妙な口溶けは、一度味わうと忘れられない、至高の味わいです。



**■プロジェクト開始の背景**

飛騨牛という素材と、飛騨牛を育てることに心血を注ぐ生産者に惚れ込んだ私が、一人でも多くの人にその魅力を伝えることは、当然の使命だと捉えています。創業から52年間で、地元や近県はもちろん、東京やパリなどでも、飛騨牛の魅力をアナウンスするためのプロモーション活動へ積極的に参加してきました。岐阜県へと足を運んでいただき、岐阜県で飛騨牛を食べていただくのが一番だとは思うのですが、簡単な話ではないと思っています。そこで、より多くの人に、飛騨牛を味わっていただくために、本当に味わい深いローストビーフをご用意いたしました。ぜひ、たくさんの方にその美味しさが伝わることを願っています。

**■リターン品**

****

リターン品の一例です。

＜内容＞

飛騨牛ローストビーフ（約150ｇ） ×２個

ローストビーフのたれ（約45ｇ） ×１個

ひつまぶし秘伝のたれ（約55ｇ）×１個

**■お好みの食べ方でお愉しみください**

極上のローストビーフは、袋から取り出して、切り分けるだけでも美味しくお召し上がりいただけますが、簡単な手間をかけていただくだけで、より美味しく、さまざまなバリエーションでその味わいを楽しんでいただけます。

＜食べ方／ひつまぶし丼＞



＜食べ方／ローストビーフサラダ＞



＜食べ方／寿司＞



＜食べ方／刺身＞



＜食べ方／ユッケ＞



**■支援金の使い道**

◎より多くの人に飛騨牛の美味しさを知っていただきたい。  
◎より飛騨牛の価値や魅力を訴求し、飛騨牛生産者の力になりたい。  
◎飛騨牛の流通拡大、マーケット拡大を図りたい。  
◎より美味しい飛騨牛仕入れの資金。

会社概要

商号　　： 馬喰一代株式会社

代表者　： 代表取締役　深尾 公則

所在地　： 〒500-8367　岐阜県岐阜市宇佐南3-3-17

設立　　： 1969年9月1日

事業内容： 飲食店経営・食品製造販売

資本金　： 1,000万円

URL　　 ： <http://www.bakuroichidai.co.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

馬喰一代株式会社　事務所

担当　： 野上

Tel　 ： 058-216-4129

E-Mail： info@bakuroichidai.co.jp