



各 位

2026年3月19日

綿半「熟成肉」の販売店舗が拡大！ 千曲店・上田店・万力店・富士河口湖店で販売開始します！ ～ハレの日や特別なお祝いに～

株式会社綿半ホームエイド（長野県長野市 代表取締役社長：永岡幸春）は、より多くのお客さまに綿半の熟成肉をお楽しみいただくため、これまで綿半スーパーセンター権堂店で販売している熟成肉の提供を、綿半スーパーセンター千曲店・上田店・万力店・富士河口湖店でも開始しました。



—綿半の熟成肉—

適切な温度と湿度を管理できる熟成庫で牛肉を1か月以上熟成させることにより、肉に含まれる水分が減少し、旨みが濃縮されます。また、生肉にはない熟成肉特有の熟成香が加わって、牛肉の美味しさをより一層引き立てます。

—熟成肉ができるまで—



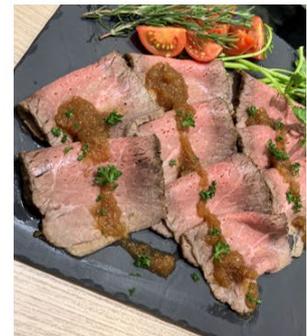
熟成庫で35日間熟成



熟成が進むと枯節色に



余分な脂肪などを
取り除いて販売



ステーキやローストビーフが
おすすめ

大切な方のお祝いやハレの日のお食事に、じっくりと熟成させた旨み際立つ熟成肉で、特別なひとときをお過ごしください。

【商品概要】

◇熟成肉販売店舗

綿半スーパーセンター権堂店・千曲店・上田店・万力店・富士河口湖店

※今後、販売店舗を順次拡大予定です。

■飲食店・宿泊業者様への卸売りについて

宿泊施設や飲食店さま向けの外販にも対応しています。

熟成肉を取り入れることで、他店との差別化や「ハレの日」など特別な日のメニュー提案にもおすすめです。

ご希望の納品日や部位についても、柔軟にご相談を承ります。



【熟成肉に関するお問合せ】

○綿半パートナーズ株式会社

住所 長野県長野市南長池 205

T E L 026-243-5700 F A X 026-259-1977

【IR・取材に関するお問合せ】

○綿半ホールディングス株式会社 広報室

住所 長野県飯田市北方 1023-1

T E L 0265-25-8155 M A I L ir@watahan.co.jp