株式会社マツオ　PRESS　RELEASE

報道関係各位

2024 年 11 月 8 日
株式会社マツオ

廃棄されていた端材の活用
羊肉ソーセージの一般販売開始

～松尾ジンギスカンの新たな取組。食品ロスの軽減と、新商品の開発。～

北海道で味付ジンギスカンの製造・販売を行う株式会社マツオ（本社：北海道滝川市、代表：松尾吉洋）は、2024 年 11 月 29 日（金）に公式オンラインショップにて「羊肉ソーセージ」の Web 先行販売を致します。

松尾ジンギスカンで使用しているものと同じ羊肉を自社工房で形成・スモークした羊肉ソーセージは、食感にこだわりあえて粗挽きにし、ジューシーさを出すため豚の背脂も織り交ぜ羊肉の旨味を包み込みました。
スパイスの効いた本商品は、生ビールやハイボールなどおつまみにピッタリです。









希望小売価格：750 円（税込）　/　賞味期限：冷凍 180 日　/　内容量：150ｇ
【松尾ジンギスカン公式オンラインショップ】https://shop.matsuo1956.jp/

羊肉ソーセージの商品化に関して

本事業は、アップサイクルを利用した製品を展開することで、環境負荷の低減に貢献しています。
肉加工業者として、私たちはジンギスカンの製造過程で出る端材を有効活用することで、持続可能な開発目標（SDGs）への貢献を目指しています。これらの端材は、通常では廃棄されがちですが、私たちはそれを新商品の開発に利用することで、食品ロスの削減を図ります。
新商品の開発により、本来廃棄される食材を活用することは、資源の有効活用を促進し、環境への負担を減らすための重要なステップです。この取り組みは、SDGs の「責任ある消費と生産」を推進する目標 12 に直接貢献するものであり、持続可能な食品生産サイクルを形成する助けとなります。
私たちは、このプロジェクトを通じて、廃棄される食品の減少、新しい商品の創出、環境への負担軽減という、三方良しの結果を目指しています。
私たちの取り組みが、業界全体の持続可能な変革に繋がることを期待しています。

Web 先行販売ページ　https://shop.matsuo1956.jp/view/item/000000001224

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞
株式会社マツオ　企画運営部　TEL：0125-23-1919　MAIL：kikaku@matsuo1956.jp