2026年11月29日（日）「いい肉の日」 一日かぎり

いい肉の日に、すき焼きを舞昆の割り下で。

精肉店・スーパーのお肉か、舞昆のレシートで、
「大阪の昆布屋が本気で作ったすき焼き専用割下」を先着200名様に

大阪の昆布屋「舞昆のこうはら」（本社：大阪市住之江区、代表取締役社長：鴻原森蔵）は、11月29日（日）の「いい肉の日」に、精肉店やスーパーのお肉、または舞昆の当日のレシートと引き換えに、「大阪の昆布屋が本気で作ったすき焼き専用割下」（舞昆の煮汁1スティック、約5人分）を差し上げます。12店舗で先着200名様です。



「いい肉の日」企画概要

日時：2026年11月29日（日）各店の営業時間内（なくなりしだい終了）

場所：舞昆のこうはら 12店舗（https://115283.jp/shops/）。日曜定休の食之錦美和堂店は対象外です。

内容：当日のお肉（精肉店・スーパーなど）または舞昆のレシートと引き換えに、「大阪の昆布屋が本気で作ったすき焼き専用割下」（舞昆の煮汁1スティック20g、約5人分）を1本差し上げます。
12店舗あわせて先着200名様、お一人様1回かぎりです。

取材：かがや店（本社・大阪市住之江区東加賀屋1-3-40）で、開店30分前の9時30分から取材いただけます。
社長インタビュー、割下サンプルのご提供もできます。

詳細：くわしくはQRコードでご覧ください
（コラム全文／大釜で炊く舞昆／1本で3度おいしい使い方／昆布3年続きの不漁）。
https://telmark.notion.site/66e603aae36840deb563409d8851e33b

社長コラム「すき焼き結婚」より

母のすき焼きは、正直おいしくなかった。初めての彼女の手料理が、すき焼き。
僕はこれで結婚を決めました。ところが二十年もたつと……。**（つづきはQRコードで）▶**

「舞昆のこうはら」について

社名：株式会社舞昆のこうはら
代表取締役：鴻原 森蔵
本社所在地：大阪市住之江区東加賀屋1-3-40
事業内容：塩昆布風発酵食品「舞昆」の製造・販売、健康食材の研究開発、化粧品原料の研究開発
公式サイト：https://maikon.tv/

取材に関するお問い合わせ先
株式会社舞昆のこうはら 広報事務局（担当：小村）／TEL：06-4708-3766／EMAIL：pr@raple.co.jp
株式会社舞昆のこうはら（大阪市住之江区東加賀屋1-3-40、代表取締役 鴻原森蔵）／https://maikon.tv/／挿絵の水彩画はイメージです