

報道関係者各位
プレスリリース

2025 年 8 月 20 日
株式会社九鬼紋七商会

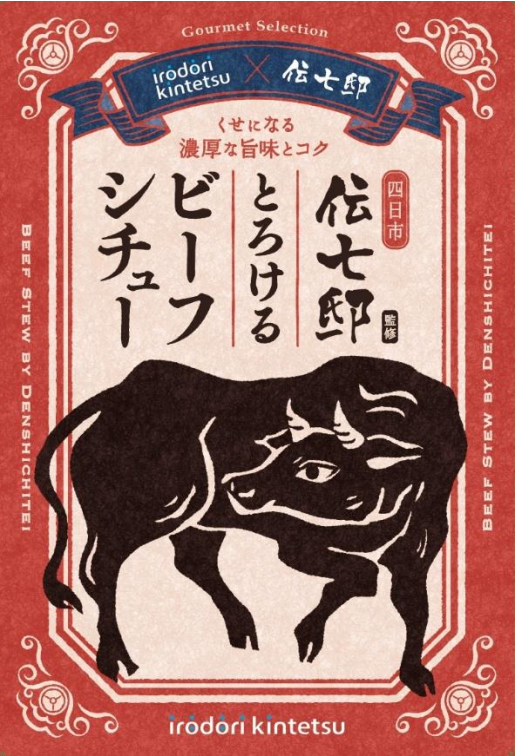
四日市の老舗料亭「伝七郎」で一番人気のランチメニューを商品化
国産牛とアキレスの旨みと和の技が光る、とろりとした濃厚なビーフシチューを新発売

伝七郎（三重県四日市市）は、株式会社近鉄リテーリング（本社：大阪市天王寺区）と四日市市伝七郎監修レトルトビーフシチューを共同開発し、2025 年 9 月 1 日より、発売いたします。

本商品は、伝七郎のランチメニューで一番人気「ビーフシチュー」を、ご家庭でも手軽に味わえるようレトルトに仕立てました。

牛バラスライスと牛アキレスをじっくり煮込んだコク深いビーフシチューです。玉ねぎとにんにくのメイラード反応からなる、刺激的な焙煎香と奥深い味わいをお楽しみください。

本商品は、株式会社近鉄リテーリングが展開する地域商品ブランド「irodori kintetsu」シリーズの新商品として開発されたもので、株式会社近鉄リテーリング及び株式会社九鬼紋七商会（伝七郎の総合管理）が販売を行います。



◆ 料亭で支持される味を、もっと身近に

使用する牛肉はすべて国産。特に注目は、コラーゲン豊富な牛アキレス。じっくり煮込むことでぷるんとやわらかな食感と、とろみのあるスープに仕上げ、赤ワインとトマトソースの風味が溶け合う深い味わいに、和の調味料を隠し味として加えることで、満足感のあるシチューとなっています。

さらさらしたシチューとは異なり、旨みの層が厚く、コラーゲンのとろみも感じられる、贅沢な味わいが特徴です。

◆ 渋沢栄一ゆかりの料亭「伝七郎」監修

「伝七郎」は、1896 年に実業家・伊藤伝七の別邸として建てられた、四日市の歴史的建造物。渋沢栄一をはじめとした政財界・文化人が集った場所でした。

約 600 坪の敷地内には日本庭園を有し、建物の一部は国の登録有形文化財にもなっています。

旬の食材と誠実なおもてなしで、人と文化が集う料亭として、今なお地元で親しまれています。



◆ 秋の贈り物やお歳暮にも最適

価格は税込 864 円と手にとりやすく、ギフトや手土産、お歳暮にもおすすめです。濃厚な味わいでありながらクセがなく、ビーフシチューに馴染みのない方にも楽しんでいただけます。食欲の秋にふさわしい、温かみのある商品です。

【商品概要】

- 商品名：四日市伝七郎監修 とろけるビーフシチュー
- 内容量：200 g
- 価格：864 円（税込）
- 発売日：2025 年 9 月 1 日（月）
- 監修：伝七郎（三重県四日市市）
- 販売者：株式会社九鬼紋七商会
- 販売者：株式会社近鉄リテーリング（大阪市天王寺区上本町 6-5-13）

【販売予定店舗】

- 伝七邸（四日市市）
- 伝七邸 BRAND ショップ（オンライン）
- GOTO-CHI 奈良店・難波店・京都店
- irodori kintetsu 阿部野橋店
- 近鉄リテーリングの公式オンラインショップ「いろどりモール」

※その他、伝七邸提携のショップでの展開も予定しています。

本件に関するお問い合わせ：

株式会社九鬼紋七商会

三重県四日市市高砂町 6 番 1 2 号

TEL：059-327-7660（代）

Email：support@100year-club.jp

担当者：藤本 担当者 TEL：090-4213-1488
