

2019年3月19日  
株式会社オンワードホールディングス  
株式会社門崎

## 生産者のアイデアを具現化する『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』 『格之進』の冷燻技術(製造特許出願中)による“薫り肉”を商品化！



株式会社オンワードホールディングス(本社:東京都中央区 代表取締役社長:保元 道宣 以下オンワード)が運営するグルメ通販サイト「オンワード・マルシェ <https://marche.onward.co.jp/>」と株式会社門崎(本社:岩手県一関市 代表取締役:千葉 祐士 以下門崎)は、クラウドファンディングサービスの「Makuake(マクアケ) <https://www.makuake.com/>」を通じて生産者のアイデアを具現化する支援プロジェクト『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』の第2弾として、門崎が開発した冷燻技術(製造特許出願中)による“薫り肉”の支援者を2019年3月19日から募集し、そのリターン対象商品となる『薫格ハンバーグ』および『薫格肉』を5月上旬から商品化して先行してお届けいたします。

『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』は、「オンワード・マルシェ」で展開している優れた生産者から新しいアイデアを引き出し、「Makuake」のクラウドファンディングを通じて支援者を募ることで、そのアイデアを商品化させて、生産者の新たな商品開発の一助となることが目的です。同プロジェクトでは、年間4社程度の生産者の新しいアイデアを支援すると共に、好評な商品については、その後「オンワード・マルシェ」のサイトでも取り扱っていく予定です。第1弾は、昨年12月に現代の名工・菊池幸雄氏が平成元年に醸した純米吟醸酒『30年熟成酒 平成 VINTAGE』を発表し、支援額が目標金額の700%を突破するなど多くのお客様に共感いただきました。

第2弾となる今回は、肉のイノベーターとして、熟成肉、塊肉、希少部位など数々の肉ブームを生み出してきた“肉おじさん”こと門崎の千葉氏とタッグを組み、新たな一大肉ムーブメントを巻き起こす肉おじさん平成最後の挑戦を応援します。その挑戦とは、肉を冷凍状態で燻製することで薫りをより引き立てた肉に仕立てる冷燻技術の開発(製造特許出願中)。どんな肉でも旨味を倍増させるこの技術は、

肉好きはもちろん、肉好きならずとも試して欲しい肉の新世界を提案するプロジェクトです。このプロジェクトにご支援いただいたサポーターの皆さまへのリターンは下記の5コースを用意しています。

- ◆5,000円コース(税・送料込) 『薫格・金格ハンバーグ食べ比べ8個セット』薫格ハンバーグ×4個、金格ハンバーグ×4個
- ◆8,000円コース(税・送料込) 『4種のハンバーグ食べ比べ8個セット』冷薫ハンバーグ4種、通常のハンバーグ4種
- ◆8,000円コース(税・送料込) 『薫格肉(約120g×4)』
- ◆14,000円コース(税・送料込) 『薫格肉(約120g×3)と薫格希少部位メガネ肉(約180g×2)セット』
- ◆20,000円コース(税・送料込) 『薫格肉(約120g×3)と黒毛和牛(約120g×3)食べ比べセット』

## ■プロジェクト詳細

実施サイト：クラウドファンディングサービス「Makuake」

タイトル：熟成肉の伝道師「格之進」がたどり着いた新境地。薫り引き立つ、肉のイノベーション！

URL：<https://www.makuake.com/project/kakunoshin-kunkaku/>

プロジェクト期間：2019年3月19日～2019年4月29日(支援者への商品発送は5月上旬から)

## ■「オンワード・マルシェ」について

2016年11月にグルメ通販サイトとしてオープン。

まだ広く知られていない本当に美味しいものを求めて、オンワードのバイヤーが直接産地に行き、生産者と話し、目で見て、舌で味わって、選りすぐった商品をラインアップ。日本各地の逸品や、こだわりの品、さらには“これは美味しい！”と自信を持ってお届けできる食品を集めたWEB型の通販サイトです。現在、約450社4000品目を取り揃えています。

## ■株式会社門崎について

2008年10月に岩手県一関市にて設立。

門崎設立前に1999年4月に岩手県一関市にて「焼肉屋 五代格之進」を創業。

設立以降本格的に関東圏に進出。名物メニュー「塊焼き」、「お肉の解体ショー」が特徴の「格之進R」、熟成肉のTボーン、Lボーン(骨付き肉)の先駆者となった「肉屋格之進F」を含め、東京に「格之進」ブランドで12店舗展開。現在では、岩手県内と関東圏合わせて計16店舗を展開。加工から流通、販売までを一貫して担い、枝肉から熟成させた「門崎熟成肉」を提供。「門崎熟成肉」のほかにも、門崎こだわりのハンバーグ、メンチカツ、シャルキュトリー(食肉加工品)を開発し提供。2014年～16年、年間200万人を動員する日本最大級の肉イベント「肉フェス」において3年連続年間販売額No.1を達成。

## ■クラウドファンディングサービス「Makuake(マクアケ)」について

株式会社マクアケが運営する日本最大級の、「世界をつなぎ、アタラシイを創る」をビジョンに掲げるクラウドファンディングサービス。2013年8月のサービス開始より、5,000件以上のプロジェクトを掲載し、1,000万円を超える大型の資金調達事例は160件以上にのぼります。現在、全国90行を超える金融機関との連携や提携により、地方の事業者によるプロジェクトの実施事例も増加傾向にあるほか、製造業や飲食業との異業種提携も進め、プロジェクト実行者側や支援者側双方の利便性向上と満足度向上をめざしています。

熟成肉の伝道師『格之進』がたどり着いた新境地  
薫り引き立つ、肉のイノベーション！



まだ出会ったことのない“美味しい”を  
新たに生み出し、皆様にお届けしたい

全国各地にある名店のスペシャリテから  
知られざる隠れた逸品まで取り扱う  
グルメ通販サイト『オンワード・マルシェ』が  
そんな想いを込めて立ち上げた企画が  
『オンワード・マルシェMakuake プロジェクト』です。

美味しいをコーディネート

—ONWARD—  
MARCHE

大盛況のうちに幕を閉じた『オンワード・マルシェ Makuake プロジェクト』第1弾に続き、早くも第2弾が登場！今回は、熟成肉ブームの立役者でもある『格之進』から新商品の『薫格(くんかく)ハンバーグ』と『薫格肉(くんかくにく)』の実現に向けて「Makuake」で支援を募ります。



『格之進』で絶大な人気を誇るハンバーグを冷燻技術でグレードアップ！



冷燻とは、高電圧電源と燻煙のイオン化現象を用いた技術で、従来の燻製製造に関する常識を一変させたという画期的なもの



スモークチップはまろやかな薫りを生み出す岩手県産ナラ、クルミ、ブナを使用



塊肉とハンバーグを装置に入れ、わずか 10 分ほどで冷燻は完成

## ■リターン商品について

## 薫格・金格ハンバーグ食べ比べ 8 個セット

5,000 円(税・送料込)コース



&lt;内 容&gt;

- 薫格ハンバーグ(120g×4 個)
- 金格ハンバーグ(150g×4 個)

## 4 種のハンバーグ食べ比べ 8 個セット

8,000 円(税・送料込)コース



&lt;内 容&gt;

- 冷燻黒格ハンバーグ(150g)・冷燻白格ハンバーグ(150g)・薫格ハンバーグ(120g)・冷燻ヤケテルハンバーグ(120g) 各 1 個
- 黒格ハンバーグ(150g)・白格ハンバーグ(150g)・金格ハンバーグ(150g)・ヤケテルハンバーグ(120g) 各 1 個

## 薫格肉

8,000 円(税・送料込)コース



&lt;内 容&gt;

- 薫格肉(約 120g×4)

## 薫格肉と薫格希少メガネ肉セット

14,000 円(税・送料込)コース



&lt;内 容&gt;

- 薫格肉(約 120g×3)
- 薫格希少部位メガネ肉(約 180g×2)

## 薫格肉と黒毛和牛食べ比べセット

20,000 円(税・送料込)コース



&lt;内 容&gt;

- 薫格肉(約 120g×3)
- 黒毛和牛(約 120g×3)