

各 位



会社名 石垣食品株式会社
代表者名 代表取締役社長 石垣 裕義
(コード番号 2901)
問合せ先 取締役 経理総務部長 小西 一幸
電話番号 03-3263-4444

【PR】飲食店「nomuno2924」のリニューアル および会員権販売の開始について

当社はこのたび、株式会社ノムノ（本社：東京都港区、代表取締役：蔵石周太）と共同運営する飲食店「nomuno2924（ノムノクフジ）」が開店1周年を迎えるにあたり、リニューアルおよび完全会員制への移行を見据えた会員権の販売を開始することといたしました。



記

1. nomuno2924について

当社は、018年12月10日に、株式会社ノムノと共同で飲食店nomuno2924を開店いたしました。nomuno2924は、当社が営む唯一の飲食店舗として、またワインを時間無制限で飲み比べできるセルフスタイルのワインバー「nomuno」を運営する株式会社nomunoにとって初めてのタイアップ店舗として、当社のアンテナショップとしての機能を持つ月額制ワインバーを起点として、独自製法のお肉のコース料理の提供や、入手の難しい日本酒の提供を開始するなど、本当においしいものを味わえるように、前衛的な刷新を実施してまいりました。

現在は、独自製法による低温調理肉を味わえ、あわせて100銘柄のワインおよび日本酒が飲み放題となる「爛肉コース」を8,000円で提供するサービスを提供させていただいております。

2. 会員権販売の内容

このたび開店1周年を迎えるにあたり、更に店舗の品質とお客様満足度の向上、お客様と共に店舗の進化を図っていくことを目的として、完全会員制への意向を見据えて会員権の販売を開始することといたしました。飲食店舗運営に特化したクラウドファンディング事業「Fundish（ファンディッシュ）」にて月額制会員権の販売を開始します。

月額980円で会員となりますと、爛肉コースを5,000円でご利用になることができます。

当面は会員でない一般のお客様のご利用も受け付けていただいておりますが、会員が400名を達成した時点で完全会員制に移行する方針です。

3. 店舗およびサービスの概要

その他詳細は、別紙をご参照ください。

以 上

日本の酒を百年先まで伝える店として「nomuno 2924」をリニューアル。

会員400名を目指して会員権販売を開始。

- 【月額980円】 会員からの調達資金の用途を“見える化”し会員とともにつくる店舗へ-

2019年11月29日（金）より公開スタート

<https://fundi.sh/retailers/nomuno2924>

石垣食品株式会社（本社：東京都、代表取締役：、以下：石垣食品）は、株式会社ノムノ（本社：東京都港区、代表取締役：蔵石周太、以下：ノムノ）と共同出店した飲食店「nomuno2924〈ノムノニクフジ〉」で、飲食店舗運営に特化したクラウドファンディング事業「Fundish（ファンディッシュ）」にて月額会員権を2019年11月29日（金）より販売開始しました。



nomuno 2924は、2018年12月に100種類のワインと低温調理の肉のコースが食べられる飲食店としてOPENしました。

2019年6月より、ある酒の温度と肉の融点の掛け合わせに着目した独自のペアリングを提

案する飲食店としてリニューアルし、入手困難とされる日本酒を生み出す蔵元や“本当においしいもの”を愛するファンの心を揺さぶり続けています。

当店で扱う30銘柄ほどの日本酒は、すべての蔵元と顔が見える関係を築いており、それにペアリングする和牛も独自の生産者とのパイプで直接仕入れています。

この度、nomuno 2924は、今まで以上に日本酒の蔵元や農家へ足を運んで信頼関係を強化し、お客様に更なる食体験を提供することを目的として、月額980円のサブスクリプションでの完全会員制移行を目指します。

●完全会員制が実現する究極の“爛肉”体験とは？

日本酒と肉が合うかどうかについて検証してみる価値があるのではないか、と思った齋野氏が行きついたのが“爛肉”（かんにく）というキーワード。肉の旨味のもとであるミオシンを変性させて、なおかつ肉を固くする成分であるアクチンが変性させないという、化学的な火入れによる調理法に対して独自に名付けました。日本酒を単純にお燗にするのではなく、さまざまな温度、器具、技法を用いて理想の味に仕上げることに似せたこの爛肉料理を、多彩な温度の日本酒と共にお楽しみいただけます。今回、会員制を設けることで、これまで8000円で提供してきた飲み放題付きの「爛肉コース」を5000円で利用可能になる予定です。

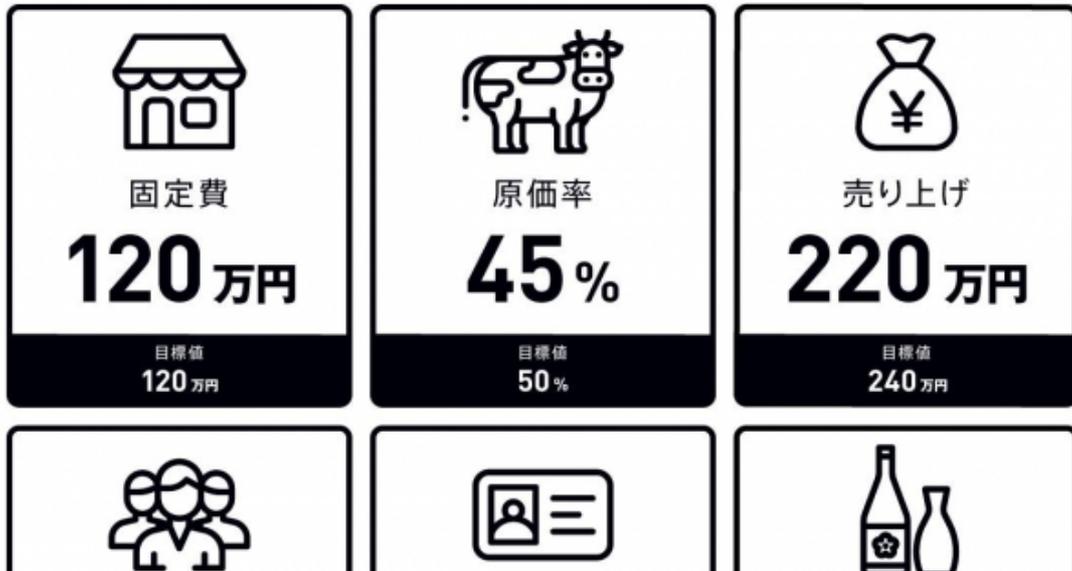




●**会員400名達成で、完全会員制に移行！調達資金の使い道とともに売上も月次で報告**

現在は一般のお客様を受け付けていますが、会員400人達成後はnomuno 2924が目指すプロジェクトに必要な資金が賄えると考え、完全会員制に移行する方針です。400人の会員だからできることを考え、400人から広がる「百年先の日本酒」を提案していきます。売り上げや活動内容は包み隠さず会員に開示し、報告する仕組みを構築することで、一緒にnomuno 2924経営している気持ちになってもらえるようなコミュニティづくりを目指します。また、日本酒や食材の新しい体験をしてもらえる会員向けの特別なイベントなども検討して参ります。

10月 月次報告



※画像はあくまでイメージです。

<店長プロフィール>

店主 齋野啓太（さいのけいた）

1984年生まれ。山形県上山市出身。親戚が温泉旅館を経営していたこともあってその調理場を幼少期より身近にして過ごし、料理の魅力に目覚める。調理科を持つ高校を卒業すると同時に調理師免許を取得。その後、東京・銀座の割烹料理店で修業を積みながら接客の面白さを知ったのを契機に、数店でマネジメント業務に携わる。そこで日本酒と出会い、また東日本大震災を経て「自分が東北にできることは何か？」を考えるようになり、日本酒の“伝え手”として東京・赤坂の飲食店【nomuno 2924】に参画。酒の温度と肉の融点の掛け合わせに着目する独自のペアリングを提案し、客を魅了している。

■店舗情報

- 店舗名称 : nomuno 2924 (ノムノ ニクフジ)
- アクセス : 東京都港区赤坂3-6-18 ニューロイヤルビルB1F
(※完全会員制移行後、住所は一般には非公開になる予定)
- 営業時間 : 17:00~23:00 (22:30L.O.) ※日・祝休
- プロジェクト概要 : <https://fundi.sh/retailers/nomuno2924>
※詳細はサイトにてご確認ください。
- 会員権購入期限 : 2019年11月29日(金)より順次販売