

カセットこんろの岩谷産業×熟成肉のパイオニア格之進が協業 地域創生を目指した生産者応援のための共同プロジェクト

「みんなで国産黒毛和牛一頭買いプロジェクト」開始

～体験型イベント「格之進オンライン肉会」も開催～

岩谷産業株式会社（本社：大阪・東京、社長：間島寛、以下「岩谷産業」）と、株式会社門崎（屋号：格之進、本社：岩手、社長：千葉祐士、以下「格之進」）は、「みんなでつくろう おいしい未来」をコンセプトに協業し、地域創生を目指した生産者応援のための共同プロジェクトを2020年8月28日より開始いたします。

本プロジェクトは、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、国産和牛の販売量・価格の低迷など経済的な影響を受けている生産者を応援したいという思いで共鳴した岩谷産業「未来創造室」※1と格之進により発足したものです。



共同プロジェクトの第一弾として、「みんなでつくろう おいしい未来～みんなで国産黒毛和牛一頭買いプロジェクト～」を開始いたします。生産者から黒毛和牛を一頭丸ごと買い付け、格之進のノウハウを生かした、フードロスが出ない希少部位も楽しめる牛肉と、岩谷産業の累計販売台数約80万台の大ヒット商品「カセットガススモークレス焼肉グリル“やきまる”」をセットにした、「塊食べ比べセット」など4種類の商品を販売いたします。8月28日（金）より、500食限定で、岩谷産業と格之進の専用ウェブサイトにて販売開始し、購入者特典として、インターネット上のテレビ会議システムを使って開催する「格之進オンライン肉会～“やきまる”バージョン～※2」に参加いただけます。「格之進オンライン肉会」は、格之進の焼肉職人が生産者の実情や部位を説明しながら美味しい肉の焼き方を実演し、指南する体験型イベントです。

各社の強みを掛け合わせ、生産者と消費者をバーチャルにつなぎユニークな消費体験を通じて、“おいしい未来”をつくる。そのような思いを込めて本共同プロジェクトを開始します。岩谷産業はカセットこんろで、格之進は様々な肉の楽しみ方を提案し、食卓や生活に彩りを提供してまいりました。本プロジェクトを通じて、食を支える生産者を応援するとともに、新しい食体験やサービスを通じて生産者と消費者と共に未来の食を創造することを目指します。

■商品セットのご案内（全て販売金額 15,600 円、送料込み、消費税別）

岩谷産業の「カセットガススモークレス焼肉グリル“やきまる”」とカセットガス3本パックに加え、格之進が誇る塊肉やハンバーグなどの美味しい黒毛和牛4種のセットを500食限定で販売いたします。“やきまる”を使って自宅で美味しく快適に焼肉ができるセットです。

※既に“やきまる”をお持ちの方は、お肉セットのみを購入することも可能です。

※500食限定としておりますが、製造状況によりセット数が変動する場合がございます。ご了承ください。



やきまる+塊食べ比べセット

霜降り塊肉、赤身塊肉、白格ハンバーグ2個、牛醤



やきまる+焼肉セット

霜降り焼肉、赤身焼肉、白格ハンバーグ2個、牛醤



やきまる+希少部位セット

希少部位（ヒレ）塊肉、牛醤



やきまる+ハンバーグセット

白格ハンバーグ12個、牛醤

※本共同プロジェクトや商品セットに関する詳細、商品セットに関するご注文は、

8月28日（金）にオープン予定の下記特設サイトよりご覧ください。

岩谷産業：<http://www.iwatani.co.jp/jpn/oishii-mirai/20200828/>

格之進：<https://kakunosh.in/oishii-mirai/20200828/>

■※2 購入者特典：「格之進オンライン肉会～“やきまる”バージョン～」

門崎熟成肉を開発した通称“肉おじさん”こと格之進千葉社長が、インターネット上のテレビ会議システムを通してリアルタイムで秘伝の焼き方を直伝する「格之進オンライン肉会」。自宅にいながら、焼肉のプロに美味しくお肉を焼く秘訣を教えてもらい、皆で一緒に焼肉を楽しむ気分も味わえる、食の新しい体験となります。



■「カセットガススモークレス焼肉グリル“やきまる”」について

焼肉好きの多くのご家庭に向けて、煙をできる限り気にせず楽しんでいただけるよう開発した焼肉専用グリル。特許取得の独自構造で、プレート焼き面の温度を210度～250度にコントロールするとともに、肉から発生した脂を水受皿でしっかりとキャッチするプレート形状で、煙発生の要因と言われる肉の脂の高温化を抑制し、快適に焼肉が楽しめます。2016年の発売開始からこれまでの累計販売台数は約80万台（※2020年7月末時点）を突破しています。



■岩谷産業株式会社

代表者 : 代表取締役 社長執行役員 間島寛

創業 : 1930年5月5日

大阪本社 : 大阪市中央区本町3丁目6番4号 / 東京本社 : 東京都港区西新橋3丁目21番8号

URL : <http://www.iwatani.co.jp/jpn/>

事業内容 : LPガス、カセットコンロを中心としたエネルギー事業、水素を始めとする産業ガス事業を基幹とし、機械、溶材、電子機器、マテリアル、食品など幅広い分野で事業を展開。

※1 未来創造室について

未来創造室は、これまでとは異なる切り口で新たな価値創造を目指し、“未来”を創ることを目的に、本年4月に新設した部署です。デジタルを中心とした技術革新による外部環境の変化を前提に、異業種・異分野の企業との協業による新事業・新商品・新サービスを創出します。本年7月には共創を象徴する交流スペース「未来創造室」をオープンし、関係者の方々がワクワクする未来創りに取り組んでいます。

■株式会社 門崎

代表者 : 代表取締役 千葉祐士

設立 : 2008年10月1日

本社 : 岩手県一関市川崎町門崎字宮畑5番地

URL : <https://kakunosh.in/>

事業内容 :

EC事業、精肉加工商品の製造販売事業、卸売りを中心にした食品事業、岩手に3店舗、関東で10店舗展開する飲食事業、飲食店運営サポート事業、牛肉の啓蒙活動を主な事業として営む。

東京をメインにした店舗展開でファンマーケティングを行い、オンラインに誘導するというビジネスの好循環を作り出した。

「一関と東京を食で繋ぐ」ために、牛一頭丸々仕入れるこだわりをもち、82ある部位を全て使い、消費者に希少部位を含め楽しんでいただく。その食の活動を通じて、地元岩手の生産者とWin-Winになれるビジネスモデルを構築している。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4回連続総合優勝。「オンワード・マルシェ アワード2017」グランプリ受賞。農林水産省主催「フード・アクション・ニッポン アワード2018」受賞。「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）を開発し提供している。