



2024年8月21日
株式会社門崎

Dole と協業し、六本木「肉屋 格之進 F」にて『限定コラボメニュー』を展開

パイナップルとお肉が生み出す、美味しいハーモニー

2024年8月23日～10月20日まで、六本木「肉屋 格之進 F」にて提供開始

オリジナル熟成肉「門崎熟成肉」をオンライン及び店舗にて提供する「格之進」ブランドを展開する株式会社門崎（本社：岩手県一関市、代表取締役：千葉祐士（ちばますお）、以下格之進）は、株式会社ドール（東京都中央区 代表取締役社長 CEO 青木 寛、以下 Dole）は、フルーツ×お肉の新しい可能性を発信すべく、2024年8月23日～10月20日までの期間限定で「和牛ハンバーグ&ステーキ 肉屋 格之進 F」にてコラボメニューを展開することをお知らせします。なお、両社の協業は初めてとなります。



◇『限定コラボメニュー』を共同開発した背景

格之進は今年で25周年を迎えます。これまでに肉を中心とした地元岩手の素晴らしい生産物に付加価値をつけて消費者にご提案し、食の消費を通じて日本の農業や食を支えていく機会を増やすために、自社のミッションである「日本の食の未来を消費者と生産者と共にクリエイトする」ことに共感してくださる同業他社との協業を積極的に推進してまいりました。Doleは「フルーツでスマイルを。」というブランドメッセージのもと、バナナやパイナップルをはじめとしたフルーツの魅力を、多くの方にお届けしてまいりました。今回コラボの中心食材の一つであるパイナップルに含まれる酵素「ブロメライン」は、肉のタンパク質を分解して柔らかくする働きがあるほか、胃液の分泌を活発にし、消化を促進してくれると言われており、

実はお肉との相性が抜群のフルーツ。“世界で一番、お肉に真剣”なお肉の専門家・格之進が運営する人気レストラン「和牛ハンバーグ&ステーキ 肉屋 格之進 F」で豊潤な甘さと香りが特徴の「Dole スウィーティオパイナップル」を使用し、「お肉とパイナップル」の新しい魅力をお届けしたいとの思いが一致し、今回のコラボレーションが実現しました。格之進名物のステーキやハンバーグはもちろん、ドリンクやデザートまで、Dole スウィーティオパイナップルづくし。ここでしか味わえないパイナップルとお肉の競演を、ぜひご賞味ください。



◇「Dole パイナップル×格之進 F」コラボ企画 概要

- 実施店舗:和牛ハンバーグ&ステーキ 肉屋 格之進 F
- 住所:東京都港区六本木 1-4-5 アークヒルズ サウスタワーB1F
- 実施期間:2024年8月23日(金)~2024年10月20日(日)まで



BEEF Meets PINEAPPLE

KANZAKI AGING BEEF Meets PINEAPPLE

Dole × **KAKUNOSHIN**

お肉とパイナップルが生み出す、心と体に美味しい一口。

Appetizer



パイナップル バター
Pineapple Butter
¥580



自家製厚切りハムステーキ
Homemade Thick-Cut Ham Steak
¥880



パイナップル BBQ 串
Pineapple BBQ Skewers
¥990



豚肉とパイナップルの串カツ
Pork and Pineapple Skewered Katsu
¥480

*価格はすべて税込です。

Main Dish



DOLE バインバーグ
Dole Pineapple Hamburger Steak
¥1,380



香ばスステーキグリル
Near-the-Bone Beef Grill
¥2,850



チキンの甘酢鍋
Sweet and Sour Chicken Plate
¥2,200



香ばスステーキの牛カツ
Near-the-Bone Beef Cutlet
¥3,000

Dessert



パイナップルゼリー
Pineapple Jelly
¥660



パイナップルカッサータ
Pineapple Cassata
¥660



パイナップルタルト
Pineapple Tart
¥770

BEEF Meets PINEAPPLE

KANZAKI AGING BEEF Meets PINEAPPLE

Dole × **KAKUNOSHIN**

お肉とパイナップルが生み出す、心と体に美味しい一口。



*価格はすべて税込です。

◇格之進の直近の主な協業事例

- 株式会社ライドオンエクスプレスホールディングス

期間：2021年8月2日～（期間限定）

内容：新メニュー「六本木鰻半釜めし」を共同開発し、格之進六本木店舗で先行販売後、ライドオンエクスプレスホールディングス社が展開する全国の釜寅店舗にてデリバリー販売



- 株式会社モスフードサービス

期間：2022年12月28日～（期間限定）

内容：格之進が独自開発した和牛の熟成肉から作った唯一無二の調味料『牛醬』を使った期間限定ハンバーガー『一頭買い 黒毛和牛バーガー ～特製テリヤキソース～【690円（税込）】』（100万食限定）をモスフードが開発し、全国のモスバーガー店舗（一部店舗除く）にて販売



- 株式会社 力の源ホールディングス

期間：2023年2月26日1日限定開催

内容：一日だけのコラボ、一風堂 浅草橋本舗にて「格之進ラーメン」を共同開発・販売



- 株式会社 JR 東日本クロスステーション フーズカンパニー

期間：2023年10月2日～（期間限定）

内容：東京駅限定の本格的グルメバーガー&アメリカンレストラン『THE BEAT DINER』にて期間限定メニュー『格之進金格ハンバーグ チーズサンド』『格之進金格ハンバーグ てりやきサンド』各2,180円（税込）を共同開発し、販売



- GREEN SPOON（からだにやさしいメニューサブスク）

期間：2023年11月29日～

内容：格之進監修「白金豚のプレミアムハンバーグ」を発売



- 株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ

期間：2023年12月1日～（期間限定）

内容：テイクアンドギヴ・ニーズが運営するパイ専門店『Pie Holic（パイホリック）』のオンラインショップとJR川口駅に出店するポップアップショップで『格之進 チーズハンバーグパイ』を販売。みなとみらいの店舗では、格之進のハンバーグを贅沢に500g使用した『ミルフィーユパイ』をディナータイムとカフェタイムに提供



- カッパ・クリエイト株式会社

期間：2024年4月11日～（期間限定）

2024年4月11日（木）より2024年4月24日（水）までの期間限定で「かっぱ寿司」全293店舗にて販売。



なお、同業他社以外にも異業種との協業も推進しております。ライソン株式会社との商品「肉おじさんとハンバーグおじさんの『ハンバーグは丸かった!』HBI4.0」の共同開発のほか、ペットサロンや犬の幼稚園を18店舗運営するソプラ銀座株式会社と犬用極上ステーキ『ワンステーキ』を共同開発するなど様々なプロジェクトを推進してまいりました。このような協業の機会を通じて岩手の生産物に付加価値をつける取り組みを今後も強化してまいります。



【株式会社門崎について（URL: <https://kakunosh.in/>）】

1999年4月に岩手県一関市にて「焼肉屋 五代格之進」を創業し、2008年10月に会社設立
枝肉から熟成させたオリジナル「門崎熟成肉」の専門店「格之進」を運営。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+（アールプラス）」、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、岩手県内と関東圏合わせて計8店舗を展開
看板メニューである金格ハンバーグは、厳選された国産牛肉と幻のブランド豚に、つなぎの素材も岩手県産にこだわり、累計300万個以上販売

2014年～16年、年間720万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。「オンワード・マルシェ アワード2017」グランプリ受賞。農林水産省主催年「フード・アクション・ニッポン アワード2018」受賞。「ベストパイ お取り寄せできるハンバーグ食」で格之進「金格ハンバーグ」がNo.1を獲得（2022年3月18日現在）。my best『お取り寄せハンバーグのおすすめ人気ランキング41選【2023年3月徹底比較】』で格之進『黒格ハンバーグ』がNo.1を獲得

【代表取締役 千葉祐士 プロフィール】

1971年生まれ。岩手県一関市出身。牛の目利きを生業とする家に生まれる
大学卒業後フィルムメーカーに勤め、27歳で退職。「一関と東京を食でつなぐ」ことをビジョンに掲げ、1999年4月岩手県一関市にて「焼肉屋 五代格之進」を創業。2008年10月に株式会社門崎を創設し、代表取締役に就任。和牛の生産をとおして日本を盛り上げたいと考え、和牛の魅力を表現する食のバリエーションを開発し、提供。通称「肉おじさん」として、“お肉”に敬意と愛情を持って正しい情報を発信する肉のエバンジェリストとしても活躍。
著書：「熟成・希少部位・塊焼き 日本の宝・和牛の真髓を食らい尽くす（講談社+α 新書）」



【株式会社ドール/Dole Japan, Inc./ Dole スウィーティオパイナップルについて】

日本人の味覚に合わせて開発され、販売開始から21年を迎えるDoleのロングセラー商品。酸味を抑え、豊潤な甘さと香りが特徴の、美味しさの追及から生まれた格別のパイナップル。Doleは世界でも有数のパイナップル園地規模を持っており、産地のフィリピンから日本へは定期配船により、常に鮮度の高いパイナップルを輸入しています。

・Dole スウィーティオパイナップルについて、詳しくはこちら
(URL: https://www.dole.co.jp/lp/jp/sweetio_pineapple/)

< 報道関係者お問い合わせ先 >

株式会社門崎 PR 事務局 TEL: 0191-43-4029 E-MAIL: press@kakunoshin.co.jp