

Press Release

報道関係各位

VALU LTD.
Fundish

2019年10月7日
株式会社 VALU

第一弾店舗初回会員権が 24 時間で即完売！グルメ・ファンディング「Fundish」第二弾 ノンタイトル 日本初のミクソロジーペアリング・フレンチレストラン「NonTitle」 特別プランにて会員権を限定販売

2019年10月7日（月） 販売開始
<https://fundi.sh/retailers/nontitle>

株式会社 VALU（本社：東京都渋谷区、代表取締役：小川晃平、以下：VALU）は、6月に発表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、日本初のミクソロジーペアリング・フレンチレストラン「NonTitle（ノンタイトル）」の会員権を2019年10月7日（月）より販売開始します。

Fundish は、VALU が提案する飲食店に特化したクラウドファンディングで新しい「飲食店運営サポートシステム」です。従来、借入れ等で賄って来た開業資金や運転資金を「お店のご^{ひい}贖、ファン」と言える会員を募ることによって、飲食店ビジネスのコストマネジメントにとらわれず、自由な発想や独自性を打ち出せる店舗を創出していくというものです。10月2日に販売開始した第一弾店舗「OND（オンド）」は、公開直後から話題を呼び、先行会員権は24時間で即完売しました。（OND：<https://fundi.sh/retailers/ond>）

今回、当サービスでの会員権販売第二弾となる NonTitle は、都内・赤坂にある2019年3月にオープンしたばかりの完全会員制・住所非公開のレストランです。北海道 Le Musee、パリ Passage53 Jean francois piege、中目黒 NARITAYUTAKA などで経験を積んだオーナーシェフの成田寛（なりた・ゆたか）氏と、国内外の数々のカクテル・コンペティションで名を轟かせるバーテンダーの大竹直哉（おおたけ・なおや）氏の二人が展開する、創造性に溢れるフレンチ料理とそれに合わせるミクソロジーカクテルを追求するフレンチレストランです。



ワインなど既存のお酒ではなく、それぞれの料理に合わせてオリジナルのカクテルを繰り出します。計算尽くした技あるカクテルは料理だけでは表現できない未体験な世界を作り出します。もちろん、お酒が飲めない方にも同じテイストでノンアルコールでのペアリングも行うため、安心して同じ体験を共有することができます。

作り手と食べ手が、言葉にしなくても伝えたい大切なことを意思疎通できる至福感は、「一見さんお断り」の文化である現代の会員制に通ずるものがあると考えており、それを取り入れることで成熟した食文化を語れるレストラン作りを志します。すでに羨望の的となっている NonTitle 新規会員権を Fundish 限定で、特別なプランで提供します。

「飲みたいゲスト」のためのカクテルが主役の新コースが誕生

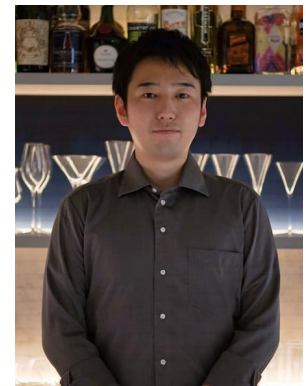
これまではフルコース料理にペアリングのカクテルをメインにしてきましたが、10月よりかねてからのお客様の声を受け、カクテルをメインに置いたアペタイザー(おつまみ)コースを新たにスタートしました。カクテルは従来のコース同様、酸味のあるアミューズカクテルから始まり、パンチのあるショートアカクテルやフルーツや野菜を用いた創作意欲に飛んだカクテルなど、新感覚で斬新な5種類をコースにし、軽なお食事とともに提供するコースです。もちろん、アルコールNGでも同様の素材を使用した、ノンアルコールコースもご用意しビジュアルも雰囲気も共通体験をお愉しみいただけます。



<プロフィール>

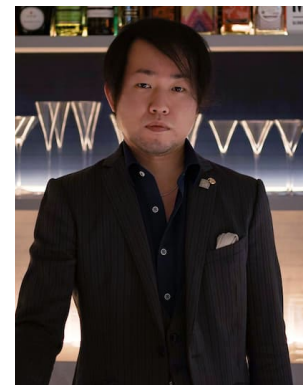
オーナーシェフ：成田寛（なりた・ゆたか）

幼少時、「料理の鉄人」を観て、料理人を志し、光塩学園調理製菓専門学校を卒業後、金沢で料理の基礎を学び、地元札幌のレストラン「Le Musee」でセカンドシェフとして現代フレンチを学ぶ。2010年渡仏し、「Passage 53」でセクションシェフ（前菜、付け合せ、キュイソン）としてガストロノミーと最高の火入れを学ぶ。フランスで日本人初の二つ星昇格の瞬間に立ち会うことができる。2011年2つ星レストラン「Jean Francois Piege」から声が掛かりセクションシェフ（前菜、キュイソン、付け合せ）として勤務。帰国後、代官山某イタリアンの総料理長を経て2013年より中目黒 Cuisine Francaise NARITAYUTAKA を運営。2019年4月日本初の会員制ミクソロジーペアリングレストラン NonTitle をオープン。



バーテンダー：大竹直哉（おおたけ・なおや）

2008年 SOPEXSA フランス食品振興会 ハッピーアペリティフカクテルコンペティション SOPEXSA 賞受賞。2011年 NBA 関東 Jr.カクテルコンペティション ベストネーミング賞、銀賞、総合8位。2014年 Beefeater MIXLDN グローバルバーテンダーカクテルコンペティション 優勝、日本代表として世界大会へ。2016年 Bacardi Legacy Top 20。2019年 フォービラーズジーン カクテルコンペティション Japan ファイナリスト。



■店舗情報

- 店舗名称 : 完全会員制・ミクソロジーペアリング・フレンチレストラン
「NonTitle」（ノンタイトル）
- アクセス : 港区赤坂 ※会員制につき住所非公開
- プロジェクト概要 : <https://fundi.sh/retailers/nontitle>
※詳細はサイトにてご確認ください。
- 会員権購入期限 : 2019年10月7日（月）より順次販売



Press Release

VALU LTD.
Fundish

■ グルメ・ファンディングサービス「Fundish」について

Fundish は、飲食店が会員権の発行を行うことで、お客さんや従業員とともにお店の価値を高め、共有・還元が可能となる、グルメ・ファンディング・サービスです。中長期的な支援が可能な会員制度を用いることで、店舗並びにグルメを起点として、近しい価値観を共有することのできるファンが集う特別なコミュニティの形成を目指します。



Fundish

Fundish | 「美味しい」は、ファンとつくる時代へ。 : <https://fundi.sh/>

■ 会社概要

会社名 : 株式会社 VALU
本社所在地 : 東京都渋谷区神宮前三丁目 42 番 2 号
VORT 外苑前Ⅲ 3 階
代表者 : 代表取締役 小川 晃平
設立 : 2016 年 12 月
URL : <https://corp.valu.is>

VALU LTD.