

ワイン100種類時間無制限飲み放題の「nomuno」が
豪快な塊肉で話題の「肉のヒマラヤ」とコラボした新業態！
「nomuno2924（ノムノクワジ）」12月10日(月)オープン
～ 新商品のテストマーケティングの場としても活用 ～

ワイン100種類が時間無制限で飲み放題の「nomuno」をプロデュースする株式会社ノムノ（本社 神奈川県川崎市、代表取締役社長 蔵石 周太 以下ノムノ）は、石垣食品株式会社（本社神奈川県川崎市、代表取締役社長 石垣 裕義 以下石垣食品）と共同で、肉にフォーカスしたワインを中心に提供する新業態「nomuno2924（ノムノクワジ）」を2018年12月10日(月)にオープンいたします。



※画像はイメージです

赤坂・吉祥寺に店舗を構える「nomuno」は、100種類以上のワインを時間無制限で飲み比べできる、日本初のセルフスタイルワインバーです。ワインを学ぶためには、とにかく量を飲み、経験を積むことが大切ですが、さまざまな種類のワインを飲み比べするには、ワインショップでのボトルワインをたくさん購入するか、ワインバーで1杯1000円近いグラスワインを何杯も注文する必要があり、コスト面でのハードルが非常に高くなってしまいます。

そのような現状を受け、「nomuno」では、より多くの方にたくさんのワインと触れ合い良さや違いを学んでもらうために、リーズナブルな価格で世界中のワインを飲み比べできる場を提供しています。赤坂1号店と吉祥寺店では、フードメニューは持ち込み式になっており、飲み放題3,000円というリーズナブルな価格でワインを心ゆくまでお楽しみいただけます。

この度、石垣食品と共同でオープンする「nomuno2924」は、SNSでも話題の豪快な塊肉「肉のヒマラヤ」とコラボレーションした新業態です。「nomuno」の特徴である「ワイン100種類時間無制限飲み比べ」のコンセプトはそのままに、肉のヒマラヤの料理監修により“健康”と“赤身肉”をテーマにしたお肉のお任せコースも提供いたします。また、既存店舗では提供していない“お肉に合うワイン”も多数取り揃えており、ワインとお肉のマリアージュをお楽しみいただけます。

また、石垣食品の主力商品である「フジミネラル麦茶」を漬けた麦焼酎や、ワインに合わせるように調理した「ビーフジャーキー」の商品化など、新商品のテストマーケティングの場所としても店舗を活用していく予定です。

今後もノムノは、より多くの方に気軽にワインを楽しみ、学んでもらうために、これまでにない新しい店舗やサービスの展開をおこなってまいります。

<店舗概要>

店舗名 : nomuno2924 (ノムノクワジ)
オープン日 : 2018年12月10日(月)
住所 : 東京都港区赤坂3-6-18 ニューロイヤルビルB1F
営業時間 : 17:00~23:00 年中無休
電話番号 : 03-6277-8115
座席数 : 27席 (カウンター6席、テーブル21席)



■提供メニュー

<DRINK>

- ・ワイン100種類飲み比べ放題 (ビール/ハイボール/果実酒含む) : 3000円 (時間無制限)
- ・グラス 500円~

<FOOD>

- ・2924コース~お肉を低温調理したメイン料理の日替わりコース~ : 2924円
- ※お食事は持ち込みOK、宅配OK

■「nomuno」について



ワインを学ぶためには、とにかく量を飲み、経験を積むことが大切です。
しかし、たくさんのワイン (特にブドウ品種や国別の特徴が出たワイン) を飲み比べするには、ワインショップでのボトルワインをたくさん購入するか、ワインバーで1杯1000円近いグラスワインを飲み比べする必要があり、コスト面でのハードルが非常に高くなります。

そんな中、たくさんの方にもっと気軽にワインを楽しみ、学び、好きになってもらうために誕生した「nomuno」は、
①100種類飲み放題 ②時間無制限3,000円 ③持ち込み自由 が特徴の、日本初のセルフスタイルワインバーです。

2018年12月現在、赤坂と吉祥寺に店舗を構えており、たくさんのワイン好きなお客様にご利用いただいています。

■株式会社ノムノについて

会社名 : 株式会社ノムノ
住所 : 神奈川県川崎市 (詳細はお問い合わせください)
代表者 : 藏石 周太
設立 : 2018年4月
事業内容 : セルフワインバー「nomuno」のプロデュース・運営
URL : <http://akasaka.nomuno.tokyo/>

■石垣食品株式会社について

「フジミネラル麦茶」や「ビーフジャーキー」を主力商品とする石垣食品は、ユーザーとのリアルタッチポイント及び自社商品の商品開発/マーケティングスポットとして、飲食店事業を新規展開していきます。

今回の「nomuno2924」では、まずはワイン用ビーフジャーキーの商品化と「nomuno」との共同マーケティングを行い、子会社である株式会社新機能食品のECシステムを利用した飲食店等への販売やマーケティング展開を進めます。

会社名 : 石垣食品株式会社
住所 : 東京都千代田区飯田橋1丁目4番1号 九段ウイズビル6階
代表者 : 石垣 裕義
設立 : 1957年10月
事業内容 : 麦茶等嗜好飲料および業務用乾燥具材類、その他食品の開発・製造・輸入・販売
URL : <http://ishigakifoods.co.jp/>

■「肉のヒマラヤ」について



「肉のヒマラヤ」は、東京・渋谷の焼肉店「肉のヒマラヤ 焚火家」で生まれた名物の塊肉のことです。名前の由来は、「ヒマラヤ岩塩」を使用していることと、ヒマラヤ山脈のように山盛りの「肉の山」という2つの意味が込められています。肉のサイズは、ヒマラヤ山脈の標高に合わせて、約889.8g。「肉のヒマラヤ 焚火家」を訪れる、実に9割のお客様が注文するほどの大人気メニューです。

今回オープンする「nomuno2924」では、塊肉を低温調理したローストビーフを中心とする、肉のヒマラヤの「お任せコース」を提供。ワインとお肉のマリアージュをお楽しみいただけます。