

極上の肉を求めてアメリカで牧場を立ち上げ、本場のアメリカンステーキを提供。

ブラックアンガス牛専門の "COWMAN STEAK CLUB" 東京・神楽坂にグランドオープン！

開業日：2020年8月22日（土） 所在地：東京都新宿区神楽坂 6-67-1 マイナビ不動産ビル神楽坂 1F・B1F



株式会社ゲルニカ（本社：東京都中央区、代表取締役 伊勢木博貴）は、2020年8月22日（土）、旨味溢れる赤身と上品な脂肪の絶妙なバランスで知られるブラックアンガス牛を提供する「COWMAN STEAK CLUB」を新宿区神楽坂に開業いたします。

アメリカ キャッシュバレーで自社牧場を運営

当社は、健康的な身体づくりに欠かせない栄養や上質な食文化を世界中に広めるためフードプロジェクトを展開。その一環として最高品質のアメリカン・ビーフを現地より直輸入・卸販売を行って参りました。この度、アメリカ合衆国ユタ州北西部からアイダホ州東南部に位置する自然豊かな渓谷地帯、キャッシュバレーに**自社牧場**を開設。中心都市である、ユタ州ローガン市と提携し、自社での牛肉作りに着手します。アメリカ国内最大の農業大学、ユタ州立大学が開発した最先端の牧畜技術を活用し、すべてオーガニックの飼料で、アメリカで使用が許可されている6種類の成長ホルモンを一切使用せずに飼育。健康面・安全面に十分配慮した最高品質のブラックアンガス牛の生産を目指します。

牧場直送のブラックアンガス牛を、さまざまなスタイルで提供

「COWMAN STEAK CLUB」は、ステーキハウス、グリルスタンド、テイクアウト、ブッチャー（精肉店）の4業態で構成します。

カウマン（牛飼い）の秘密クラブをイメージしたステーキハウスでは、ブラックアンガス牛の旨味を最大限に味わえる、ステーキの真骨頂、ポーターハウスをメインに、様々な部位を牧場直営だから実現できる適正価格で提供します。鉄板を備えたグリルスタンドでは、お酒とともに気軽に楽しめるプロシエット（牛串）や、お好みの焼き加減でお召し上がりいただける、セルフ焼きステーキやハンバーグのランチを。テイクアウトでは、ダイナミックな牛肉100%パテのバーガーなど、その時々、シーンに合わせてご利用いただけます。

日々の暮らしの中でお楽しみいただける、精肉販売を実施

アメリカより届いた塊肉を、店舗内の精肉作業場にて、スタッフが手作業で切り分け。新鮮な状態のまま真空パックし、チルド状態でお持ち帰りいただけます。焼き方、食べ方は、牛肉を熟知したスタッフにお尋ねください。また、オンラインショップでの販売も行います。新型コロナウイルスの影響で、自宅食卓を囲む機会が増えている今日、ステイホーム中の食卓を盛り上げるメニューとしてもぜひご活用ください。

SERVICE & MENU

「COWMAN STEAK CLUB」は「BUTCHER」「STEAK HOUSE」「GRILL STAND」「TAKEOUT」の4つで構成。さまざまなスタイルで、私たちのブラックアンガス牛をお楽しみいただけます。

STEAK HOUSE

「カウマンの秘密部屋」をテーマにした、肉好きのための本格ステーキハウス。看板メニューの「Tボーンステーキ」には熟成とフレッシュの2種類をご用意しています。アメリカの本場のステーキを、肩肘張らずにお楽しみください。(客単価 10000円～15000円を予定)



ポーターハウスステーキ 850g (2人前) ¥9,600



リブアイステーキ 300g ¥6,500



ジャンボシュリンプカクテル ¥1,800



フレッシュオイスター 4ピース ¥2,000



フレッシュモッツアレラ & トマト ¥1,200

GRILL STAND

ランチタイムはブッチャーでお選びいただいた肉をスタッフがお預かりしてレア状態で炭火焼き。テーブルにてお好みの焼き加減に仕上げしてお召し上がりください。ディナータイムはいろいろな部位を気軽にお楽しみいただけるよう、牛串(プロシット)を中心に、お酒に合う小皿メニューをご用意しました。夏季は外のテラス席でも Grill Stand のメニューをお楽しみください。(客単価 ランチ 1200円～3000円、ディナー 3000円後半～4500円を予定)



ランチ：牛100% ハンバーグステーキ 200g ¥950



ディナー：牛串 各種 ¥450～1,600

BUTCHER

サーロイン、リブローズ、ハンバーグなどの部位ごとにカットして真空パック。フレッシュなまま、チルド状態でお持ち帰りください。こちらのカット肉はオンラインショップでもご購入可能です。(客単価 1000円～4000円代を予定)



価格は店頭にてご確認ください。

TAKEOUT

ハンバーガー好きの皆様にとこと満足いただける、ダイナミックな牛肉100%パテのハンバーガー&ポテトをお持ち帰り用に。営業時間中はテラス席でもお召し上がりいただけます。(客単価 1200円～を予定)



ハンバーガー ¥1,200 ※ドリンク別

※メニュー写真は参考例です。店頭での提供方法は変更になる可能性があります。

SPACE

ENTRANCE



1F STEAK HOUSE



BUTCHER



B1F GRILL STAND



内観、外観写真のお貸出しご希望の際、プレス担当までお問い合わせください。

OUR STORY



— American Ranch & Butcher —

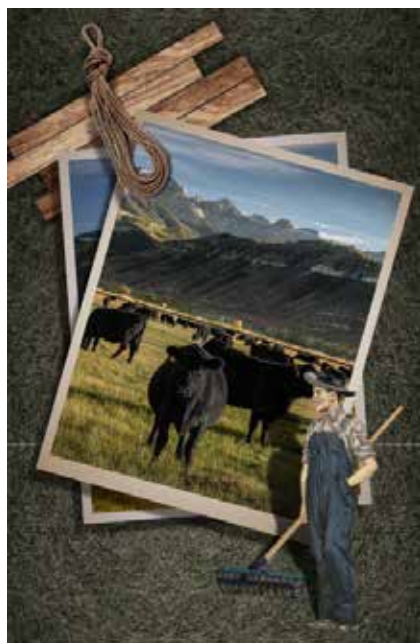
COWMAN STEAK CLUB



アメリカの大自然の中で育った牧場直送のブラックアンガス牛を、本場スタイルの料理法でご提供。
肉好きのための "クラブ" の誕生です。

I am a
"COWMAN".

極上の肉を求めて、
アメリカで牧場を立ち上げ



とにかく肉が好き、ステーキが好き。その情熱が、アメリカに牧場を開かせた。ロッキー山脈を臨む美しい渓谷、キャッシュバレー。広大な牧場で完全オーガニックの飼料を食べ、ストレスなく育つブラックアンガス牛。すべては一番美味しいステーキのために。

This is the real
"STEAK".

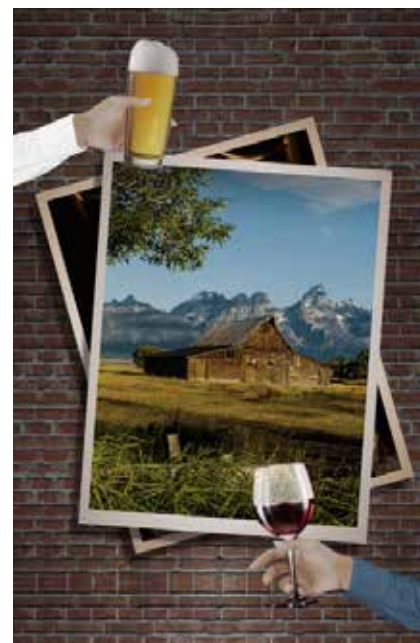
最高の焼き方で
本場のアメリカンステーキを



私たちの育てるブラックアンガス牛のきめ細かな肉質と深い旨味の魅力を最大限に引き出すべく、厚切りの肉を 900°C のオーブンで一気に加熱。表面はカリッと香ばしく、中はしっとりジューシー。これぞアメリカンステーキの真骨頂。

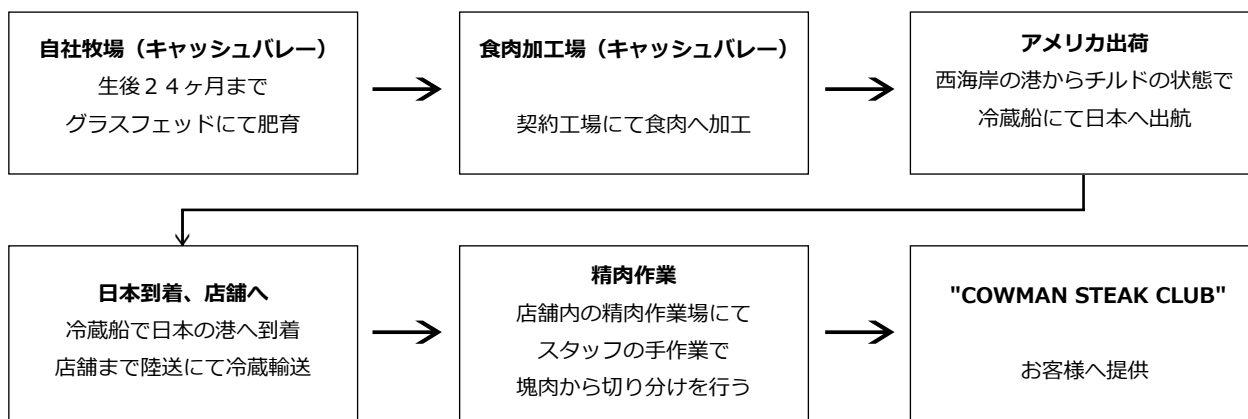
We are a meat lovers
"CLUB".

牧場直送！
肉好きがいつでも集まれる店に



肉を愛する人々がいつでも集まれる居場所を作りたい。そんな思いから生まれたのが「COWMAN STEAK CLUB」。本格的なステーキハウスからカジュアルなグリルスタンドやハンバーガーショップ、お持ち帰りの精肉店まで。キャッシュバレー産のブラックアンガス牛がまるごと楽しめる。

牧場運営から消費者へお届けするまで



RANCH & MEAT

アメリカの大自然の中で丁寧に育てた、ブラックアンガス牛が私たちの誇り。幸せを呼ぶ美味しさの背景には、きちんと理由があるのです。

牧場の運営について

強い旨味と程よい脂、柔らかくジューシーな肉質。最高のステーキ肉を常にご提供したいと考えた私たちの辿りついた結論は、牧場を開き、そこで理想の牛を育てることでした。**アメリカのユタ州北部とアイダホ州南東部にまたがる溪谷地帯、キャッシュバレー**。私たちの牧場は、その中心にあるローガン市から「地域の経済振興につながる」としてさまざまなサポートを受けています。

牛の飼育について

キャッシュバレーの標高は約1,500m。夏と冬の寒暖差が40～50℃もあるこの地の牧草は、平均値より約20%も糖分が高く、肉牛や乳牛の飼育に最適とされています。ここで育てられる牛は、生後24ヶ月までこの草を食べて育ち(グラスフェッド)、その後2～3ヶ月は完全オーガニックの穀物飼料で良質な脂肪分を蓄えます(グレインフェッド)。これによって、適度なサシが入った上質な赤身肉が生まれるのです。

また、**より安全な食肉を提供するために、アメリカで使用が許可されている6種類の成長ホルモンは敢えて一切使用していません(ホルモンフリー)**。自然の恵みを受けてのびのびと育った牛が、私たちの自慢です。

アンガス牛について

アメリカン・ビーフの最高峰と言われるブラックアンガス牛ことアバディーンアンガス(Aberdeen Angus)は、黒単色、無角が特徴。サーロインでは**脂肪分は和牛の約1/4でカロリーは半分以下、タンパク質・ビタミンB12・鉄分・必須アミノ酸は黒毛和牛より多く含まれています**。適度にサシが入っており、歯応えは柔らかですが、**赤身がしっかりとしているので、和牛とは全く違う食べ応えと満足感**を得られます。

参照：「アメリカン・ビーフに含まれる栄養成分」(米国食肉輸出連合会)

地域との強固な連携

キャッシュバレーでの挑戦を全面バックアップしてくれているのは、キャッシュバレー地域の中心都市、ローガン市。ブラックアンガス牛の飼育や牧場運営については、**ローガン市の紹介で、畜産において全米で指導的立場にある名門、ユタ州立大学准教授のケリー・ウッド氏(動物学・酪農学・獣医学、動物健康管理学)からの指導を受けています**。また、私たちと同じくホルモンフリー、オーガニック飼料で牛を育てる、地域の牧畜農家たちとのネットワークも、私たちにとっては非常に大切なもの。彼らの献身的な協力が、クオリティが高く、安心・安全な牛の生育に繋がっているのです。



STORE OUTLINE

店舗名称 : COWMAN STEAK CLUB

(和文表記 : カウマン ステーキ クラブ)

所在地 : 東京都新宿区神楽坂 6-67-1

マイナビ不動産ビル神楽坂 1F・B1F

tel. 03-6265-0466

アクセス : 東京メトロ東西線 神楽坂駅 1a 出口より徒歩 3 分

都営地下鉄大江戸線 牛込神楽坂駅 A3 出口より徒歩 6 分

JR 山手線 飯田橋駅 西口より徒歩 11 分

開業日 : 2020 年 8 月 22 日 (土)

営業時間 : 精肉店 11:00 ~ 23:00 / テイクアウト 11:00 ~ 20:00

ランチ 11:00 ~ 15:00 / ディナー 17:00 ~ 23:00

定休日 : 月曜日

店舗規模 : 1F ステーキハウス 39 席・テラス 28 席 床面積 205 m²

B1F グリルスタンド 12 席 床面積 45 m²

駐車場 : 無し

客単価 : ブッシャー 1000 円 ~ 4000 円台

ステーキハウス 10000 円 ~ 15000 円

グリルスタンド ランチ 1200 円 ~ 3000 円

ディナー 3000 円後半 ~ 4500 円

テイクアウト 1200 円 ~

※全て想定価格



オンラインショップ

<https://cowman.store>

最高のブラックアンガス牛をご家庭で味わっていただくためまた、特別な日のギフトとしても最適な、オリジナルパッケージで用意しております。BBQ セットや宅配など、様々なメニューで展開予定です。

<https://www.cowman.jp>

@cowmansteakclub

#cowmansteakclub

COMPANY PROFILE

会社設立は、世界中の人々に貢献できることに取り組みたいという想いからでした。世界には、さまざまな問題を抱えながら生きている人々があります。まだ幼い子どもたちほど、人生に大きな影響を受けているということでした。

子どもたちの暮らしをもっと良くしたい。そして、もっと誰もが平等なチャンスに恵まれ、自由に夢を描き、叶えられる世界をつくりたい。「株式会社ゲルニカ」は、そんな想いから生まれました。

ゲルニカは、世界が抱える問題に向き合い、その問題を解決するためのプロジェクトを立ち上げています。

私たちらしく、私たちにしかできないイノベーションを起こし続けることで、世界の「今」を改善し、「未来」を変え、

未来を生きる子どもたちが、自由に夢を描き、追いかけられる世界へと変えていくこと。それが、私たちゲルニカの使命です。

会社名 : 株式会社ゲルニカ

代表者 : 伊勢木博貴

所在地 : 東京都中央区日本橋馬喰町 2-5-7 2F

連絡先 : 03-5643-5038

事業内容 : エネルギープロジェクト

・モバイルバッテリー 開発・販売

・ポータブルバッテリー 開発・販売

・大型バッテリー 開発・販売・レンタル

フードプロジェクト

・キャッシュバレー産ブラックアンガス 輸入・販売

E-mail : info@guernica.jp

U R L : <https://www.guernica.jp>



【GENERAL CONTACT】

株式会社ゲルニカ 担当 : 奥田卓也 e-mail. t.okuda@guernica.jp tel. 03-5643-5038 fax. 03-5643-5037

【PRESS CONTACT】

プレス担当 : 山本真澄 e-mail. masumi.y.pr@gmail.com mobile. 090-4062-6361

本件に関するご取材、店舗及び商品写真のお貸し出しに関するお問合せは、プレス担当までご連絡くださいますようお願い致します。