

報道関係者各位

2021年7月14日(水)
株式会社29ON

【肉専用の日本酒】「Meat Lovers Only」第二弾がMakuakeに登場。肉レストランが作る日本酒が海外品評会を目指します。

株式会社29ON(代表取締役社長:米山健一郎、本社:東京都港区)は、肉料理専用の日本酒「Meat Lovers Only」第二弾をクラウドファンディング「Makuake(マクアケ)」にて、販売開始いたします。

「Meat Lovers Only(ミート・ラバーズ・オンリー)」は当社が運営する完全会員制の肉レストラン『29ON(にくおん)』がオリジナル日本酒としてプロデュースする日本酒で、本年中にヨーロッパの権威ある品評会への挑戦も予定しております。



■**進化した肉好きのための肉専用日本酒「Meat Lovers Only(ミート・ラバーズ・オンリー)」**
2018年に発売した「Meat Lovers Only(2018年版)」は、お肉の旨味成分とのバランスや、日本酒としての特徴をより強く感じていただくために「燗酒専用」として作られておりましたが、購入されたお客様から「自宅で燗は難しい」というお声を受け、第二弾(Meat Lovers Only 2020年版)では冷やしてもお酒の特徴を楽しめるバランスを追求しております。

醸造時に全体のバランスを確認した上で瓶詰め後に数ヶ月の熟成期間を設け、お肉に合う酸味や甘味の理想的なバランスが実現したこのタイミングでの発売となりました。
そのため、今年の発売ですがラベルは「2020」となっております。



■「Meat Lovers Only(2020年版)」の特徴

・精米歩合90%

複雑で力強い味を目指した結果、通常の日本酒作りでは原料となるお米の中心部を残して外側は全て削ってしまうところ、削り(みがき)は最小限に、お米の外側の、栄養素を多く含む部分を残しています。

・蔵付き酵母へのこだわり

多くの日本酒は、お酒の発酵にかかわる「酵母菌」を購入して日本酒を作りますが、「Meat Lovers Only」は、群馬県の土田酒造さんの蔵に生息する、天然の酵母によって醸されています。

旨味とコクを保ちながら「冷やしても美味しい」日本酒とするために多くの苦労がありました。最終的に、米麴に白麴をブレンドしてクエン酸を自然発生させることにより、冷やした状態でもお肉との相性がよく、グラスに注いだ後の温度変化によって刻々と香りや味が変化する「Meat Lovers Only(2020年版)」が誕生しました。

> [7/14よりスタートするMakuakeはこちら](#)

■世界へ挑戦するため

「Meat Lovers Only」という名前——日本酒でありながら英語名を付けたのには、世界中の肉好きに好まれる飲み物になってほしいという想いがこめられています。

第一弾の「Meat Lovers Only(2018年版)」は、香港で行われた展示会を経て、現在はシンガポールの日本料理店でも使われています。

第二弾となる今回、「Meat Lovers Only(2020年版)」を世界にさらに広めるべく、イギリスの『IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)』やフランスの『Kura Master(クラマスター)』などの日本酒が審査対象になる国際的な品評会に出品する予定です。

この海外の品評会への参加にかかる費用も、クラウドファンディングにて支援をいただき、支援者の皆様の想いと一緒、品評会を通して世界への挑戦をしたいと考えております。

■クラウドファンディング「**Makuake**」での販売について

本日7月14日(水)14時より、クラウドファンディングサイト「Makuake」にて、「Meat Lovers Only(2020年版)」の予約購入やプロジェクト支援の募集がスタートいたします。

Makuakeでは、「Meat Lovers Only(2020年版)」はもちろん、第一弾となった前回の「Meat Lovers Only(2018年版)」とのセットも登場します。

URL: <https://www.makuake.com/project/meatloversonly/>

===

【会社概要】

会社名: 株式会社29ON

所在地: 〒107-0061 東京都港区北青山3-5-9 マネージュ表参道1階

電話番号: 050-1746-3240

親会社: 株式会社favy (<http://favy.co.jp/>)