

【タイトル】

サウナーに熟成肉を届けてきた熟成兄弟が、ロンハーマン カフェとポップアップ開催

【セミタイトル】

ロンハーマン カフェで熟成兄弟コラボメニューが楽しめるポップアップを開催&新ブランド『NIKU DEVISE』商品を店舗で限定販売

【本文】

サウナー向けに熟成肉作りをしてきた熟成兄弟（株式会社 YT&H ：東京都江東区・代表取締役：藤原佑太）は、2021年4月2日～18日の期間、ロンハーマン カフェでポップアップを開催します。また、面白い肉文化を発信するブランド「NIKU DEVISE」商品をポップアップで店舗販売します。

今回のポップアップ限定メニューとして展開するのは、熟成兄弟が60日間熟成させたしつとり柔らかな肉本来の味を堪能できる熟成赤身肉のステーキと、物販でも展開する豚、牛の合いびき肉にアクセントとして牛ホルモンを入れたホルモン生ソーセージを使ったホットドックの2品です。また食品として新たに誕生したブランド「NIKU DEVISE」から「ホルモン生ソーセージ」「ビーフガラム」、「トラパニペースト」の3商品をポップアップ開催中、店舗販売いたします。

熟成兄弟×ロンハーマン カフェ POPUP

展開日時：2021年4月2日（金）～4月18日（日）

展開店舗：ロンハーマン カフェ千駄ヶ谷店

熟成兄弟×ロンハーマン カフェコラボメニュー



◆60日間熟成させたリブローズステーキ 200g
（フレンチフライ、クレソン、粒マスタード添え）
Eat in¥5,000（税込） To go¥4,909（税込）



- ◆「NIKU DEVISE」の生ソーセージを使用したホットドック
(生ソーセージ、トラパニペースト、タマネギのアッシュェ)
Eat in¥900 (税込) To go¥884 (税込)

- ◆新商品①：ホルモン生ソーセージ (プレーンとハーブ)



国産銘柄豚と国産の牛のみを使用し、アクセントにカットしたホルモン(国産牛大腸)を使用しました。肉本来の旨味と、食感を楽しめる今までにないジューシーな生ソーセージ。添加物、保存料、着色料は未使用。

価格：各 1,300 円 (税込)

容量：180g (3本入り)

- ◆新商品②：熟成肉のトリミングから生まれた肉醬。肉の旨味を味わう「ビーフガラム」



濃厚な熟成肉の旨味が詰まった贅沢な肉のお醤油。肉に肉をかけて食べることができます。熟成肉の課題はトリミング（不要な部分をカットすること）された廃材です。熟成肉作りにおいては一般的に廃棄されてしまうトリミングされた熟成肉を、大麦麴（五味醤油株式会社）と、塩に合わせて50日ほど発酵させてビーフガラムを作りました。無駄をなくす発想から生まれた一品です。

価格：3,250円（税込み）

容量：90ml

※数に限りがございます。

◆商品③：ビーフガラムの諸味で作った「トラパニペースト」



肉醬を搾って濾過するときに見える諸味をトマトペーストと合わせてソースを作りました。熟成肉や麦由来のさまざまな成分が残っており、風味がとても濃厚にして複雑です。トラパニとはシチリア田舎町の名前。パスタに和えたり、パンに乗せたり食べ方はさまざま。未体験かつ脊髄に響く味をお届けします。

価格：2,200円（税込み）

容量：120g

※数に限りがございます。

Ron Herman cafe

Los Angeles, CA

◇ロンハーマン URL

<https://ronherman.jp>

■熟成兄弟





熟成兄弟は、店舗を持たない肉屋として、長期乾燥熟成肉（ドライエイジングビーフ）づくりから販売までを一貫して行っています。アメリカのカリフォルニアで熟成方法を学び、自社専用熟成庫で 60 日以上熟成させています。長期乾燥熟成することで赤身肉がしっとり柔らかく仕上がり、 ナッツやアーモンドのような熟成香が楽しめる唯一無二の熟成体験を提供しています。 勇気や元気が得られる面白い場所と時間を提供し、自殺者を限りなくゼロにすることが事業のテーマです。サウナは同志との時間やリフレッシュ効果をもたらします。ストレスを和らげ、心と身体の状態をととのえるサウナと熟成肉をかけ合わせることで何かのきっかけに貢献できると信じ、サ飯（サウナ後に食べるご飯）として熟成肉をサウナーに届けています。

・リリースについての連絡先

メールアドレス： yuta@ytandh.com（代表：藤原）

問合せページ： <http://jukuseikyodai.com/>

■会社情報

会社名：株式会社 YT&H

所在地：東京都江東区南砂 2-3-7