

### メインタイトル

世界初！最高の九州宮崎産和牛「尾崎牛」の希少な「もつ」を贅沢に使用した“もつ鍋餃子”が登場！クラウドファンディングで限定予約販売！

### サブタイトル

Time Out NY Food アワード・NYミッシュラン12年連続受賞する尾崎牛の伝道師が研究開発した、クリーミーなもつ鍋の味わいが口中に広がる新感覚・新食感の餃子

### プロジェクトの概要

ニューヨークで行列の絶えない人気レストラン『HAKATA TONTON』を立ち上げ、宮崎の尾崎牛専門店『燈みやび』を経営する尾崎牛の伝道師ヒミ\*オカジマが、長年の夢である「幻の牛・尾崎牛を世界中に広めること」を実現すべく、独自に新たなメニュー「尾崎牛もつ鍋餃子」を開発した。フランス料理のシェフだった経験を活かし1年の思考錯誤の末に、月に30頭のみ限定出荷される尾崎牛の希少な「もつ」、宮崎野菜、ベシャメルソースをベースとした「もつスープ」を絶妙なバランスに調理し、オーガニックにこだわった餃子の皮に閉じ込めた。パリパリに焼き上がり、アルコールとの相性は抜群である。

今回はご家庭で気軽に味わえる「もつ鍋餃子」・さらに秘伝レシピのご提供し、希少な尾崎牛の味わいを全国のみなさまに知っていただく世界に広めること使命とする。20年かけて餌のブレンドを研究し幻の和牛に自分の名前をつけるほどのこだわりの牛飼い尾崎宗春（おざきむねはる）さんが育てる尾崎牛の素晴らしさを宮崎県から「もつ鍋餃子」に包んでクラウドファンディング限定予約販売でお届けする。



## 本文

ニューヨークで予約の絶えない人気レストラン『HAKATA TONTON』の創業者であり、宮崎の尾崎牛専門店『燈みやび』(本社: 宮崎県宮崎市 / 代表取締役: ヒミ\*オカジマ / 以下、当社)が、尾崎牛ブランドのさらなる普及を目的として、新食感・新感覚『尾崎牛もつ鍋餃子』を開発。全国の支援者へ、稀少な尾崎牛ホルモンの素晴らしさをお届けする。プロジェクト名は「世界初! 尾崎牛を贅沢に使用した“もつ鍋餃子”が登場! 稀少な『尾崎牛もつ鍋餃子』を全国へ届けたい!」で、2019年5月20日(月)から7月15日(月)まで、プラットフォーム『CRAFUN. JP』(クラファン ドット ジェイピー)から限定予約販売する。タイトルは『ニューヨーカーも愛してやまない、尾崎牛の“もつ鍋餃子”を全国へ届けたい!』である。詳細はこちら

<https://crafun.jp/projects/view/28>

## 5周年を記念してスタートしたプロジェクト

尾崎牛ホルモンの衝撃の味を最も堪能できる「燈みやび(HIMIYABI)」は、宮崎に店舗があり今年5周年を迎えた。1日6組限定の至福の時間☆【ルイヴィトンはあるあなたの姿を、燈みやびはあるあなたの体内をセレブにする】をテーマに、肥料と環境に拘り抜いた月間頭数30頭という幻の尾崎牛を使った肉寿司やもつ鍋を心ゆくまで堪能できる。2019年5月20日に開催した5周年記念イベントは、募集前から口コミでひろがり一瞬にして満席に! 幸運な尾崎牛ファンが「もつ鍋餃子Tシャツ」を着用し、幻の和牛を育てる尾崎さんを囲みながら新開発商品“もつ鍋餃子”を、ヒミ\*オカジマが厳選したアルコールとともに試食し大好評であった。



(左写真: 尾崎牛を育てる尾崎宗春氏、右: 尾崎牛の伝道師ヒミ\*オカジマ氏)

店舗に来ることができない方にも「もつ鍋餃子」を暑い夏に味わって頂きたく、今回は16個1パックのセットから冷凍配送にてお届けする。さらに、ご自宅で「もつ鍋餃子」作りにチャレンジしたい方や、新メニューにお困りのレストランオーナーのために、秘伝レシピを提供する。

## リターンについて

新感覚『尾崎牛もつ鍋餃子』を中心に、稀少な尾崎牛をご家庭で存分に楽しんでいただける品をご用意するとともに、手づくりにチャレンジしたい方のために、「もつ鍋餃子秘伝

レシピ」も提供する。尾崎牛の産地、宮崎県を満喫するグルメツアーも提供する。主なリターンは次のとおりである。

①5,000円：40名様

・尾崎牛もつ鍋餃子 ・オリジナルステッカー・誰でもできる！もつ鍋餃子秘伝レシピ※送料込み/冷凍配送

②10,000円～15,000円

・尾崎牛もつ鍋餃子 ・尾崎牛もつ鍋セット・オリジナルステッカー・誰でもできる！もつ鍋餃子秘伝レシピ※送料込み/冷凍配送

③20,000円～40,000円

・尾崎牛もつ鍋餃子・尾崎牛もつ鍋セット・尾崎牛レバーしゃぶしゃぶセット・尾崎牛極みしゃぶしゃぶセット・尾崎牛すき焼きコロケ・尾崎牛カレーセット・誰でもできる！もつ鍋餃子秘伝レシピ・オリジナルステッカー※送料込み/冷凍配送

④100,000円

・ヒミ\*オカジマのプロデュースによる宮崎うまいものツアー1泊2日※メインは「燈みやび (HIMIYABI)」スペシャルディナーコース。料理に合うお酒もヒミ\*オカジマが選びます。

#### 尾崎牛もつ鍋餃子普及のミッション

Time Out NY Food アワード・NY ミッシュランを12年連続受賞する HAKATA TONTON を創業し、日米で、地元宮崎では燈みやび (HIMIYABI) を経営する尾崎牛の伝道師ヒミ\*オカジマ氏は「私たちのミッションは宮崎が誇る幻の和牛・尾崎牛を日本全国へさらに世界へと広めること。その貴重な「もつ」を贅沢に使った「もつ鍋餃子」を全国へお届けするとともに、新感覚餃子が「新しい食文化」として定着するよう普及させたい。」と述べている。

\*クラウドファンディングとは

インターネットを通して不特定多数の人からプラットフォーム上でお金を集める仕組み。

主に、テストマーケティング、PR、予約販売を目的として使用される。

#### 【店舗とお問い合わせ先】

【HAKATA TONTON】

<http://www.tontonnyc.com/>

61 grove st New York NY 10014

【燈みやび (HIMIYABI)】

<https://www.facebook.com/himiyabi>

〒880-0903 宮崎県宮崎市太田 3-5-23

TEL : 0985-89-2664

080-3181-0319

[hakatahiyabi@gmail.com](mailto:hakatahiyabi@gmail.com) (問合せ担当 : ヒミ\*オカジマ)