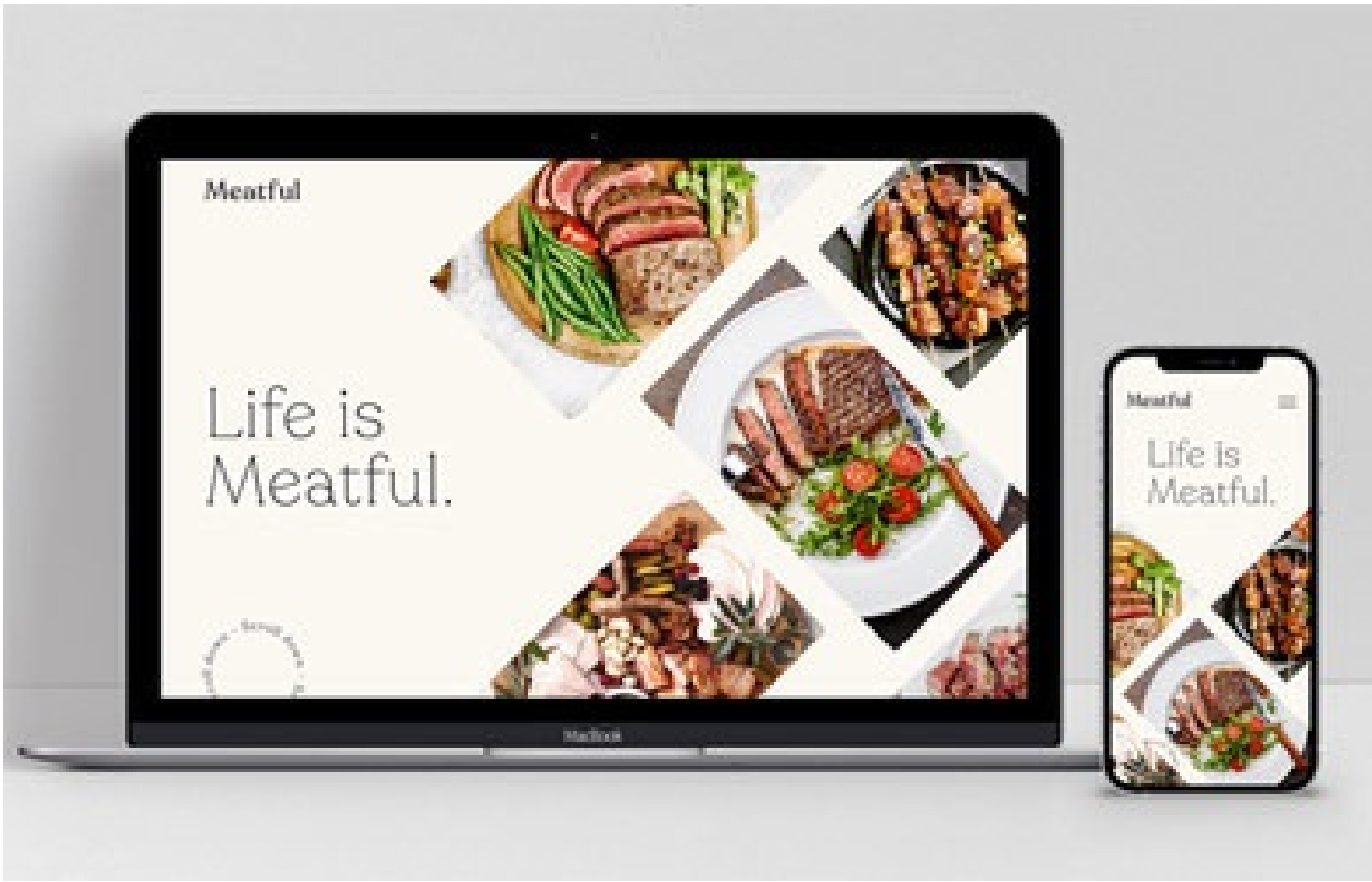
Meatful

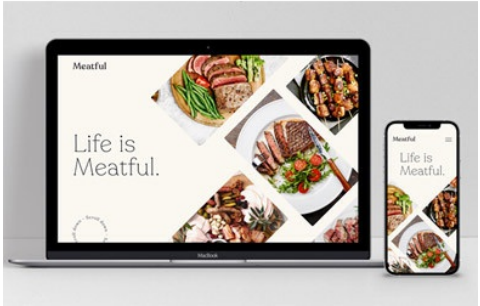


和牛A5ランクとアメリカ産牛肉プライムの食べ比べも！食のエンターテインメントD2Cサイト「Meatful」4月5日（火）WEBサイトオープン・3サービス販売開始

日本ハム株式会社　　2022年04月05日

日本ハム株式会社（本社：大阪市北区、社長：畑 佳秀）は、食のエンターテインメントをテーマとした新事業ブランド「Meatful」のD2Cサイトを4月5日（火）にオープンします。同時に「お肉の可能性を拡げる」をコンセプトに、「お酒ペアリング」「Meets Hokkaido」「DRY MEATS」の3サービスの販売を開始します。

Meatful



Meatfulサイトはこちら

https://www.meatful.jp/

コロナ禍で在宅時間が長くなり、イエナカでもこれまでと違った「非日常」を感じる新たな食事の楽しみ方を模索する方が増えています（※1）。食のエンターテインメントサイト「Meatful」では、生活者が外食に期待する「食事相手との会話を楽しむ時間」（※2）にこそ、人々の”食べる喜び”があると考え、家族や仲間など大切な人との会話が生まれるようなおいしい食の時間を提案します。

※1 読売広告社 都市生活研究所「withコロナにおける 家庭内の食に対する意識や行動変化」（2021年8月リリース）より

※2 ホットペッパーグルメ外食総研 第4回 外食実態調査（2021年3月調査）より

サービスラインナップ（4月に販売開始する3カテゴリ）

「お酒ペアリング」…レストランのように贅沢なお肉とお酒のペアリング体験

第1弾企画は、お肉のプロ（日本ハム）、ワインのプロ（エノテカ社のワインソムリエ）、料理アレンジのプロ（恵比寿の人気レストランAMOURの後藤祐輔シェフ）がコラボし、「お肉2種食べ比べ＋マッチングしたワイン＋シェフ直伝のソースレシピ」をお届け。和牛A5ランクとアメリカ産牛肉プライムの食べ比べ等、5商品を展開。

「お酒ペアリング」WEBサイトページのイメージ

和牛A5ランクとアメリカ産牛肉プライムの食べ比べと、3者のプロがペアリングしたスパークリングワイン（商品一例）

第1弾は「お肉×ワイン×レストラン」3ブランドのコラボによるお肉とワインのセットをお届け

Meatful

自由な発想と時代にあった多彩なスタイルで、お肉の新たな可能性をお届けする「Meatful」

ENOTECA
For All Wine Lovers

国内外に店舗展開、圧倒的な商品力と買い付け、ワインプロフェッショナルの「エノテカ」

AMOUR
TOKYO

恵比寿の人気一軒家フレンチレストラン「AMOUR」のエグゼクティブシェフ後藤祐輔氏

「Meets Hokkaido」…旅気分を楽しみながら“地のものを食す”体験を提供

第1弾企画は、北海道・道南エリアの様々な地元企業とのコラボレーション。はこだてわいん、大沼ビールと函館カール・レイモンとのコラボ商品を販売します。また、函館のローカルマガジンIN&OUTの編集長をライターに迎え、函館・七飯・長万部をめぐる記事を展開。その地の人々の息遣いを感じながらローカルフードを愉しむ、コンテンツコマース型の商品です。

Meets Hokkaido
旅するように味わおう。

「Meets Hokkaido」WEBサイトページのイメージ

道南産の黒豚原料を使ってカール・レイモンで製造。地元で人気のクラフトビール大沼ビールやはこだてわいんを組み合わせて販売

函館 Carl Raymon　Meatful　（有）純粋黒豚農場

（株）はこだてわいん

（株）ブロイハウス大沼

「DRY MEATS」…在宅・リモートワークで増えがちな間食をポジティブに楽しむ

甘くない・罪悪感のない間食。おいしさもたんぱく質もスタイリッシュに持ち運べる。そんなお肉の新たなマーケット・機会の創出を目指します。リモートワーカー以外にも、たんぱく質を摂りたいトレーニーの方の間食、山登り・サーフィン・サイクリングの後などにもピッタリな商品です。

※本商品は2022年2～3月にMakuakeでのテスト販売でもユーザーから好評をいただいた商品です

NEW STYLE JERKY
DRY MEATS

合鴨やラムなど珍しい畜種のバリエーション、それに合わせたフレーバーを楽しめる。スタイリッシュな新感覚ジャーキー

「DRY MEATS」WEBサイトページのイメージ

ビーフ・ポーク・チキン・ラム・マトン・合鴨の6畜種&フレーバーを展開