



食セレブに愛される 世界トップクラスの熟成肉で
おうちディナーが極上の口福タイムに

WINE FARM TAMURA PERFECTLY ACED MEAT

食は人生における大きな楽しみのひとつ。
上質で美味しい食事は、
人生をより楽しく彩り豊かなものにしてくれます。

01

美味しいものを
食べ歩くのが
大好き

02

中食もとことん
リッチに
味わいたい

03

手間ひまを
かけずに
美味しいものが
食べたい

04

食事に合わせる
ワインにも
こだわりたい

05

ホームパーティー
の隠し玉的
メニューを
取り寄せたい

そんな「食べ専派」の貴方にぜひとも味わっていただきたい、
世界トップクラスの熟成肉があります。

ワインファーム TAMURAの

世界トップクラスと称される熟成肉

×

肉焼きのプロ

×

最新の瞬間冷凍技術「凍眠」



だから叶えられる スペシャルな食べ専うちディナー

美味しいものは食べに出かけるか、自分で手間ひまをかけて
作るかの二択ではありません。
中食をとことんスペシャルにする、料理は食べ専派の貴方も納得のお取り寄せグルメ。



POINT



世界トップクラス

ワインファームTAMURAでは、
赤身にこだわり丹精込めて作り上げた、世界トップクラスの
「JOHN STONE（ジョン・ストーン）」の熟成肉を
アイルランドから直輸入。

牧草のみで飼育した最高級アイリッシュビーフの熟成肉は、
フレッシュなお肉からは想像できない、食欲のそそられる
独特のナッツ香をお楽しみいただけます。

※「JOHN STONE（ジョン・ストーン）」とはアイルランドで50年以上の 伝統を誇る、ドライエイジングビーフ（熟成肉）のブランド。毎年恒例の「ワールドステーキチャレンジ」で、2017年から3年連続でリブアイが「ゴールドメダルステータス」を、サーロインは「シルバーメダルステータス」を獲得するなど、世界の食セレブ達から最高品質だと評価されています。

最新の瞬間液体凍結機「凍眠」

冷凍肉の素材の味が損なわれてしまう大きな要因は、
冷却膨張による組織の破壊によるもの。解凍したときに
ドリップが出て、旨味がなくなってしまうのはこのためです。
急速液体凍結「凍眠」とは、パックした食品を-30℃の
液体（アルコール）で冷凍する手法。膨張する前に瞬間で
凍らせて組織破壊を防ぐので、解凍時にも旨味が抜けません。
シェフが一番美味しいと思う状態での凍結が可能となり、
高い再現性を維持できるのです。



オーナーの情熱

2019年4月、中目黒にワインファーム TAMURAをオープン。
オーナーが惚れ込み、アイルランドから直輸入する
世界トップクラスの熟成肉を、プロの高い技術で最高の状態に
焼き上げた「熟成肉のロースト」は、
ワインファーム TAMURAの看板メニューのひとつ。
他では味わえない最高級のお肉の味を求めて、
アイルランド大使館の方も足を運んでくださるほどの評判です。
東京カレンダー公認インフルエンサーなど、
美食家たちから熱烈的な支持を得ています。



「熟成の世界チャンピオンが手掛けた、アイルランド牛の熟成肉のロースト（サーロイン）」は、**食べたいときにお湯でサッと戻して、表面を数十秒カリッとさせるだけで、お店で調理されたロースト肉と同じものが、自宅でいつでも食べられるという、とんでもない優れたもの。**

気軽に外食しづらくなってしまった
今の時代だからこそ、
お店でご好評いただいている美味しい熟成肉を
最高の状態で、家庭でも手軽に楽しんで
味わってもらいたい。

そんな想いでこのお肉を開発し、通販でお届けしたいと考えました。
今まででありそうでなかった、プロが最高の状態に焼き上げた熟成肉を、
ぜひご家庭の食卓で存分にご堪能ください。

VOICE

アイルランドは農業において長年の歴史を持っています。
私たちの小さな島国は、その手付かずの田園地帯、豊富な降雨量、そして緑豊かな草原に誇りを持っています。
これらすべてが、高品質の牛肉生産に理想的な環境を作り出します。私たちの牛肉は牧草で育てられ、持続可能な方法で生産されており、
国の持続可能性基準であるオリジングリーンによって検証されています。
豊かな風味と柔らかさがアイリッシュビーフは、日本の方の味覚に良く合います。ワインファームTAMURA様がお客様に
自宅でプレミアムアイリッシュビーフを楽しむ機会を提供頂けることを嬉しく思います。
アイルランドの有名な食べ物や飲み物をお楽しみ頂ければ幸いです。

Ireland has a long-standing heritage in agriculture. Our small island country prides itself on its pristine countryside, abundant rainfall and lush grasslands. All of this creates the ideal environment for high-quality beef production. Our beef is grass-fed and sustainably produced, verified by our national sustainability standard, Origin Green. Rich in flavour and tenderness, Irish beef is well suited to the Japanese palate. We are delighted Wine Farm Tamura will give Japanese consumers the chance to enjoy premium Irish beef in their own homes, and we hope you will continue to enjoy Ireland's renowned food and drink.

駐日アイルランド大使ポール・カヴァナ閣下

ワインファームTAMURAさんを訪れた際にいつもいただいている、味わい深い熟成肉を自宅で楽しめるなんて！
最初にお話を伺った時点では、正直なところお店のクオリティを完全に再現するのは難しいのでは？と思っていたのですが、
実際に体験してみて完成度の高さに驚きました。
ほとんど仕上げた状態で冷凍されているので、食べる前に湯煎をして表面のみフライパンでサッと熱を通すだけ。
外側はカリッと香ばしく中は柔らかくジューシーな、店舗さながらの極上のアイリッシュビーフを堪能できました。
特筆すべきは、凝縮された旨み。脂身は少なく、ヘルシーで飽きのこない味わいです。
ワインがどんどん進む、この魅惑の熟成肉を、ぜひご家庭でもお楽しみください。

お天気が良かったのに、ほとんど外出しなかった3連休最終日。

そんな休日の夜ごはんには、ワインファームTAMURAさんのアイルランド牛サーロインの熟成肉ローストをチョイス！

まずは、真空中で冷凍された状態のパックを、10分間湯せん。その後、少し多めの油で両面を30秒ずつ揚げ焼き。

以上、とってもシンプルな工程で完成です。熟成肉ローストはふっくらしていて、ナイフを入れると肉汁がジュワッ！

断面はキレイな赤身です。すでに味付けもされており、お店でいただくのと全く遜色ありません。

このクオリティのお肉を、おうちに居ながら簡単な工程でいただけるなんて、

この上なく贅沢ですね！クラファンで販売スタートされるとのこと、楽しみです(^^)

東京カレンダー 公認インフルエンサー 網島 誠様

只今クラファン実施中！

ワインファームTAMURAの 神飯が、ついに全国進出！！

開店以来2000食以上お召し上がりいただいた、

世界トップクラスの 「アイルランド牛の熟成肉サーロインのロースト」

を全国の皆さまにぜひ知っていただきたくて、

知恵を絞って試行錯誤した結果、

ご家庭でお店と同じレベルの味が簡単に再現できる方法を、
ついに編み出しました。

世界トップクラスの熟成肉を、プロが一枚ずつ丁寧に焼き上げた、
他では味わえない贅沢なステーキ。

クラファンでいち早く、お得にゲットしてください！



美食を愛する、食セレブの皆さまへ ぜひこの機会に、LINE登録をおすすめします！

当店の看板メニューであるアイルランド牛の熟成肉は、お店で入荷するたび毎回、猛スピードでSOLD OUTとなる大人気メニューです。

まもなく始まるクラウドファンディングでも、早期終了が予想されます。

アイルランド牛の熟成肉を確実に求めいただくには、いち早くクラウドファンディング情報を
ゲットできるLINE登録が断然おすすめです。



今なら LINE登録してくださった方にもれなく

「読めば納得！ 美食系女子のための
熟成肉キスレシピ＆お肉の選び方ガイド(PDF)」



熟成肉まるごと早わかりガイド(PDF)」 プレゼント！

熟成肉のこだわり、安全性、レア肉を食べるメリット、ヘルシーな理由
などなど、熟成肉について知りたいあれこれ、素朴な疑問にも、
プロのわかりやすい解説でズバリお答えします。

LINEでは

01	もうすぐ始まるクラウドファンディングの最新情報
02	ご自宅の食卓を一瞬でスペシャルにするグルメな話題
03	ワインエキスパートの資格を持つオーナーがおすすめのワインとのマリアージュ

など、美食を愛する食セレブの皆さまに、耳寄りなグルメやワインの美味しくてヘルシーな情報を、タイムリーにお届けします。

LINE登録はこちら



ワインファーム TAMURA

店舗名：ワインファームTAMURA
会社名（屋号）：株式会社ワインファームTAMURA
運営責任者：田村 敏樹
所在地：東京都目黒区中目黒5-1-18コンセール102
電話番号：03-4405-4459

ワインで心を豊かにする憩いの場を作りたいという想いで、
ワインエキスパートの資格を持つオーナーが、
2019年4月にワインファームTAMURAをオープン。
ワインに親しむ人達を増やし、熟成肉のローストやシャリキュトリー
（お肉の前菜）など、お店でしか味わうことのできないプロの味を
楽しんでもらいたいと願っています。