

和牛の全てを知り尽くした男が動き出す…。 和牛博士・澤 真人、遂に始動！



食肉業界で「和牛博士」と呼ばれ、数々のビストロや焼肉店をプロデュースしてきた澤 真人氏。飲食業界にとって厳しい状況の中、徹底的に和牛にこだわったビストロ「Dr.Meat」を入谷を皮切りに4店目を浅草にオープンさせ、多くの支持を集めています。

今回は、「本当に美味しい和牛を世界中の人に食べていただきたい。」という想いを実現するためMakuakeプロジェクトを立ち上げました。多くの方々に和牛を和牛をもっと身近に感じていただけるようなリターンに加え、さらに厳選した食材を使った特別な和牛料理を素晴らしいロケーションでお召し上がりいただきたいために、選ばれしものだけが入る事を許される「秘密の個室」を利用できる権利も目玉として特別に販売いたします。

■Makuake 公開サイトはこちら

<https://www.makuake.com/project/wagyuhakase/>

【リターンのご紹介「秘密の個室」会員権】

「秘密の個室」ご予約権となります。澤 真人氏が生産から調理までこだわって作り上げた神戸牛の雌をメインに四季折々の食材がお楽しみいただけるコース料理を堪能いただけます。

・プラチナカード会員様15万円・限定20名 ・ゴールドカード会員12万円・限定30名

さらに会員様には様々な特典が！

- ①個室予約来店時に毎回、澤真人氏セレクトのワインをご提供いたします。
- ②ご来店お帰りに神戸牛のローストビーフ250gをお土産でお持ち帰りいただけます。※プラチナのみ
- ③MEAT&DELI浅草店頭またはお取り寄せの神戸牛・和牛商品を20%OFFにいたします。
- ④北海道 夢の大地の豚肉の骨付きスネハムをご自宅にお届けいたします。※プラチナのみ
- ⑤Dr.Meat各店でカードご提示いただくとお会計5%OFFにいたします。
- ⑥隅田川花火大会開催日の「秘密の個室 予約抽選会」への参加権利。※プラチナのみ
- ⑦隅田川花火大会開催日の「テラス席 予約抽選会」への参加権利。



【リターンのご紹介 和牛頒布会員】

「和牛博士」澤 真人氏が厳選する“美味しい和牛”を2021年11月～2022年1月の3か月間、毎月1回ご自宅にお届けする頒布会です。

・「神戸牛」会員様3万円・限定50名 ・「黒毛和牛」会員2万円・限定100名

【11月】サーロインステーキ 180g×3枚 + ランプステーキ 60g×5枚

【12月】肩ロースすき焼き用 500g×2パック

【1月】自宅用レッドクリフセット

「神戸牛」会員は通常価格で合計約6万円(税込)相当、
「黒毛和牛」会員は通常価格で合計約4万円(税込)相当

さらに会員様には様々な特典が！

- ①MEAT&DELI浅草店頭またはお取り寄せの神戸牛・和牛商品を割引価格にいたします。
- ②Dr.Meat各店でカードご提示いただくとお会計5%OFFにいたします。



【リターンのご紹介 霜降りレッドクリフ会員】

和牛霜降りをのちりとり鍋をお得に食べられるお店として大人気の浅草「霜降りレッドクリフ by Dr.Meat」。今回、Makuake会員様限定でさらにお得にご利用いただけるリターンをご用意いたしました。

・限定300名様 6,000円(税込)

霜降りレッドクリフ 通常価格2,980円(一人様分/税込)

ノンアルコール飲み放題500円(一人様分/税込)

を各2名様分を1回ご提供いたします。

さらに会員様には様々な特典が！

- ①人気デザート「BOSSプリン」を2個ご提供。
- ②絶品「シャトーブリアン カツサンド」2個ご提供。
- ③アルコール飲み放題1,980円(一人様分/税込)を半額にいたします。



■Makuake 公開サイトはこちら

<https://www.makuake.com/project/wagyuhakase/>

■“和牛博士”澤真人について

Dr.Meatオーナー。30年超にわたり、エスフーズ株式会社で和牛の流通に携わる。和牛の生産・飼育から流通・調理まで全てに精通。2008年熟成肉を日本で流行らせ、本の監修なども多数手がける和牛のスペシャリスト。

株式会社CHEF'S

所在地: 〒110-0012 東京都台東区竜泉1-30-6

電話番号: 03-6802-3429

公式Instagram: https://www.instagram.com/_dr.meat_/

