

報道関係者各位

2022年10月18日  
株式会社ワンダーテーブル

ロウリーズ・ザ・プライムリブ  
通販洋風おせち 緻密なネット戦略により  
1週間200セット受注！



株式会社ワンダーテーブル[本社:東京都新宿区西新宿/代表取締役社長 秋元 巳智雄]では、2022年8月22日(月)より、アメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下、ロウリーズ)」による、全国配送可能な通販おせち『Lawry's New Year OSECHI(ロウリーズのプライムリブおせち)』をオンラインで販売しています。昨年の実績を踏まえ、発売前から緻密なネット戦略を立てたことにより、初日から1週間で200セットを受注し、好調な滑り出しを切っていることをお知らせします。

ロウリーズでは、昨年に引き続き、全国配送可能な通販おせち『Lawry's New Year OSECHI』をオンライン販売しています。昨年は、目標数 1,000 セットが早期完売となり多くの方から好評いただきました。今年は、その実績を踏まえ、年明けより商品内容と販売促進の計画を立ててまいりました。商品に関しては、お客様からの声を尊重し、お食事を最後まで楽しめるようデザートを充実させ、お肉だけでなく魚介類もバランスよく盛り込みました。販売促進については、実店舗の利用者とロウリーズに関心のありそうなネット上の潜在的なファンに、段階的にアプローチする戦略を立てることにしました。その結果、発売初日から1週間で200 セットを受注し、好調な滑り出しを切っております。10月現在、おせち商戦としてはまだ前哨戦ですが、この先はより緻密なネット戦略により、昨年以上の受注数を確保し、レストラン発の冷凍おせち市場ではナンバーワンを目指したいと考えています。

### Lawry's New Year OSECHI ロウリーズのプライムリブおせち

**2 段重 プライムリブとアカンパニメンツ 3 種 + オードブル 17 品**  
32,000 円(税込・送料無料)

**3 段重 プライムリブとアカンパニメンツ 3 種 + オードブル 20 品 + デザート 7 品**  
38,000 円(税込・送料無料)

購入サイト <https://lawrys.jp/products/osechi>

販売期間 2022 年 8 月 22 日(月)~12 月 25 日(日)

お届け期間 12 月 28 日(水)~30 日(金)

早割特典 11 月中は 1,000 円 OFF でお買い求めいただけます

サイズ(外寸) 2 段:縦 215×横 282×高さ 129 、 3 段:縦 215×横 282×高さ 183 ※単位 mm

※2 段・3 段ともに 3~4 名様相当となります。

※数量限定により完売した時点で販売終了とさせていただきます。

※ご注文内容の変更・キャンセルは 2022 年 12 月 11 日(日)まで承ります。

※お届け地域によって 12 月 28 日のお届けができない場合があります。

※店頭販売は承っておりません。

※ヤマトクール便でお届けします。



■商品内容



塩の重



式の重



参の重

塩の重

プライムリブ 450gx1 パック  
マッシュドポテト  
クリームドコーン  
クリームドスピナッチ  
ホースラディッシュ  
オ・ジュソース  
ロウリーズ・シーズンド・ソルト

式の重

オマール海老のパテ  
黒豆のワイン漬けとラム葡萄(あしらい金箔)  
黒糖ローストポーク  
アプリコット(ラム風味)  
パテドカンパーニュ  
鮑白ワイン煮  
ドライマト赤ワイン煮  
合鴨のりんごスモークパストラミ  
いくらとスモークサーモントラウトのマリネ  
ほうれん草とベーコンのチーズキッシュ  
渋皮栗のブランデー漬  
鳴門芋スイートポテト  
グリルシュリンプ  
キャロットオニオンサラダ  
帆立のスモーク  
パーナ貝の燻製オイル漬  
生ハムマリネ





## 参の重

ドライフルーツとナッツのテリーヌ  
ラズベリーケーキ  
紫芋のチーズケーキブリュレ  
北海道産生乳のチーズケーキ  
キャンディーカシューナッツ  
キャビア  
トリュフバター  
セサミスイートポテト  
バゲット  
ショコラアップルケーキ

### ■ロウリーズ・ザ・プライムリブとは

ロウリーズの1号店は、1938年、Lawrence L. Frank と義弟の Walter Van de Kamp の2人によってロサンゼルス近郊のビバリーヒルズに開業しました。Lawrence は、自ら“シルバー”と呼ばれるカートをデザインし、その中にローストしたプライムリブを縦置きにし、お客様の目の前でお好みの焼き加減、カットで提供するというサービスを考案しました。このサービスは当時のアメリカ人にとって、とても斬新で、この後、多くのレストランがこの方式を模倣し、やがてはアメリカにおけるローストビーフの標準的なサービス方法となりました。その後、経営はLawrence の息子である Richard N. Frank、さらにその息子である Richard R. Frank に引き継がれ、現在は、Ryan Wilson が社長を務めています。



### ■ロウリーズのプライムリブとは

ロウリーズのプライムリブは、米国産ブラックアンガスビーフを使用。低温でじっくりとローストし、余分な脂を抜き旨みを凝縮させた逸品です。するとナイフがはいるほどの柔らかさ、だけど口に入れた時は肉本来のしっかりとした繊維質が感じられ、ジューシーな味わいがほとぼしり、これぞお肉だという醍醐味が味わえます。添えられたソースは、牛の骨でダシをとったオ・ジュソース。深い味わいのソースがお肉を引き立てます。



### ■食べる時のダイナミックな演出

ロウリーズでは、プライムリブをシバーと呼ばれるカートに乗せ、お客様の目の前で好みのサイズにカットします。大きさにより5段階が選べます。カットできるのは、特別な訓練を受け、ライセンスを取得した者だけです。ダイナミックな演出を楽しみながら、繊細な味の牛肉をたっぷりいただけます。



### ■株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブルは、国内 43 店舗、海外 84 店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DERI」を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「MO-MO-PARADISE」やビアレストラン「YONA YONA BEER WORKS」などの自社ブランドを国内外で展開する一方、ニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」、シュラスコ専門店「バルバッコア」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、創業 130 年となるニューヨーク・ブルックリンのステーキ専門店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」などの海外ブランドを誘致して経営しています。

### <Wondertable OSECHI 2023>

6 つのレストランのシェフ達が手掛けるテイクアウトおせちを販売します。伝統的なおせち料理をシェフ達が洋風に仕上げ提供します、高級食材のフレッシュ黒トリユフ丸ごと 1 個付き。

<https://wondertable.shop/products/2023-osechi>



### <わざわざ食べにきたい 肉料理>

ワンダーテーブルのレストランには、わざわざ足を運んででも食べたい肉料理をご用意しています。それらをまとめたサイトを立ち上げ「肉会」の開催を訴求します。

<https://wondertable.com/lp/meat-dishes/index.html>



### <キッズフレンドリー2022>

ワンダーテーブルには未就学児のお子様連れに優しいレストランが沢山あります。塗り絵やキッズプレート、少し騒いでも安心な個室など、未就学児のお子様連れに嬉しいサービス情報を紹介しています。

[https://wondertable.com/lp/kids\\_friendly/](https://wondertable.com/lp/kids_friendly/)



### <WON-DELI>

「WON-DELI」は ワンダーテーブルのデリバリーに特化した飲食店です。その公式サイトには計 5 軒のデリバリー専門店の掲載しています。 ”出前館”の専用ページからそれら異なる専門店の料理を同時注文することができます。

<http://won-deli.com/>



### ■本件に関するお問合せ

株式会社ワンダーテーブル 広報担当

吉川直美 [naomi-yoshikawa@wondertable.com](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)