

報道関係者各位

2014年10月17日
株式会社ワンダーテーブル



2014年11月1日(土)～12月15日(月)※予定、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『鍋ぞう』は、フードクリエイター“園山 真希絵”さんとコラボレートし「きのこ薫る - 秋のしゃぶしゃぶ」を提供します。

昆布としいたけのあっさりした和風スープに、たっぷりのきのこ季節野菜を煮込んで食べる、秋のしゃぶしゃぶです。きのこは、白まいたけと甘しゃきえのき、白しめじ、エリンギ、えのきを取り揃え、季節野菜として、紫コマツナや赤水菜、あんのう芋をご用意します。その他、お鍋にあう定番野菜をはじめ、牛肉や豚肉も、すべて食べ放題でお楽しみいただけます。〆はスープに博多風ストレート麺を入れ、お好みで紅ショウガやおろしにんにくを乗せて召し上がります。デザートには、巨峰シャーベットをご用意します。秋のお野菜をたっぷり摂れる、この時期だけの特別鍋です。

【きのこ香る - 秋のしゃぶしゃぶ】

《提供期間》

2014年11月1日(土)～12月15日(月)※予定

《食べ放題コース(税別)》

■新宿・渋谷(一部エリア)

- ・価格: 90分コース(スープ2種) 3,000円 120分コース(スープ2種) 3,500円
- 90分国産コース(スープ2種) 3,800円 120分国産コース(スープ2種) 4,300円
- ・内容: 野菜約20種・メキシコ産牛肉・デンマーク産豚肉・博多風麺・うどん・中華麺・ごはん・カレー・デザート

■ららぽーと新三郷店、港北店

- ・価格: 90分コース(スープ2種) 2,600円 120分コース(スープ2種) 3,200円
- 90分国産コース(スープ2種) 3,400円 120分国産コース(スープ2種) 4,000円
- ・内容: 野菜約20種・豪州産牛肉・デンマーク産豚肉・博多風麺・うどん・中華麺・ごはん・カレー・デザート

■その他エリア

- ・価格: 90分コース(スープ2種) 2,800円 90分国産コース(スープ2種) 3,400円
- ・内容: 野菜約20種・豪州産牛肉・デンマーク産豚肉・博多風麺・うどん・中華麺・ごはん・カレー・デザート
- ※巨峰シャーベットの代わりにソフトクリームが付きます。

【鍋ぞうのご紹介】

東京都内に約30店舗展開するしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。5種類のスープの中からお好みのスープをお選びいただき、20種類以上の新鮮野菜や厳選したお肉などを、全てbuffet形式で お楽しみいただけます。スープやタレはどれも無添加で、細部に 至るまでヘルシーさにこだわっています。店内は、落ち着いた雰囲気、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけるようなデザインです。



【新店舗のご紹介】

2014年9月17日、新宿の明治通り沿いのファストファッションが並ぶエリアで、H&MがB1F～3Fまで入居しているビルの7階に『鍋ぞう 新宿明治通り店』をオープンしました。インテリアは、働く女性をメインターゲットに、白を基調としたナチュラルな色使いにし、ブランドコンセプトである「お野菜をたっぷり 食べたい日の、しゃぶしゃぶ」を表現した、新しい雰囲気です。



- ・店名: 鍋ぞう 新宿明治通り店
- ・住所: 東京都新宿区新宿 3-5-4 レインボービレッジビル 7F
- ・URL: <http://www.nabe-zo.com/>
- ・TEL: 03-5362-7792

【コラボレーションの背景】

『鍋ぞう』は、2012年より、新宿と渋谷にある計5店舗を、野菜市場と呼ばれるbuffetコーナーをより魅力的にするため、ディスプレイや器などを変更し、さらに、選べる薬味やアイスクリームなども充実させ、リニューアルを行ってまいりました。それにより、現在では、女性の利用者も増え、満足度も着実に上がりつつあります。園山真希絵さんは、豆料理をベースに“食べることでキレイになる”ことを推奨しています。リニューアルした『鍋ぞう』では、「お野菜をたっぷり食べたい日の、しゃぶしゃぶ。」をコンセプトとしており、今回の企画で、『鍋ぞう』の魅力をさらにアピールしていきたいと考えています。なお、本企画の最新情報は、新規に設立した鍋ぞう女性向け Facebook ページ「美なべ」にて、お届けしています。園山真希絵さんにも、試作状況や使用する野菜の効果について投稿していただき、Facebook でのファン構築を促していきます。



・美なべ Facebook: <https://www.facebook.com/binabecom>

【園山真希絵さんのご紹介】



高校時代に「食」に目覚め、食べることでキレイになるオリジナル料理の研究を始める。「豆」をベースとした料理のおかげで、2年間でリバウンドなく健康的に27キロのダイエットに成功。現在、雑誌でコラムや料理レシピなどの紹介をするかわら、テレビやラジオ番組にも多数出演。さらに、食品開発・食カウンセリング・和菓子店「豆園」経営を手掛ける等、フードプロデューサー、フードジャーナリストとしての活躍の場を広げている。BLOG「園山真希絵オフィシャルブログ ころろのごはん手帖 -食べる門には福来たる-」は毎日更新。日々の暮らしの中で私たちの身近に感じられる「豆」と常に共に生きる毎日を綴っています。

・詳細 URL: <http://ameblo.jp/makiegg/>

<取材のお問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

携帯 090-5800-7019 FAX 03-3379-8165

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com