

報道関係者各位

2020年7月13日
株式会社ワンダーテーブル

バルバッコア 感染症拡大防止策を徹底 サラダバー再開



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]は、バルバッコア(六本木ヒルズ店・虎ノ門ヒルズ店を除く)にて、休止していたサラダバーを、準備が整った店舗から順次再開します。

バルバッコアでは、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、4月8日より約1か月間、店内営業を休業していました。その後、段階的に営業を再開し、シュラスコに関してはこれまで通りのスタイルで提供していますが、サラダバーは休止し、代わりにシェフが盛り合わせたサラダボールを提供していました。しかし、バルバッコアをご利用いただく多くのお客様からサラダバー再開を切望する声をいただいていた。それを受け、お客様に安心して以前と変わらずサラダバーを楽しんでいただく施策を検討し、様々な検証を重ね、今回の再開決定に至りました。再開時に実施する感染拡大予防策は次の通りです。

<サラダバーにおける感染拡大予防策>

- ご来店時に入口にて「感染防止のための6つのお願い」をお伝えします。(詳細は下方にてご確認ください)
- サラダバーご利用時には 手指アルコール消毒およびマスクの着用などをお願いします。
- ご希望のお客様にはマイトングをご用意いたします。
- ご希望のお客様には、キッチンよりサラダの盛り合わせをお持ちします

<再スタート日>

2020年7月6日(月) 青山本店、梅田店、心斎橋店

2020年7月9日(木) 丸の内店、新宿店、高輪店

2020年7月13日(月) 渋谷店

ご予約は公式WEBサイトにて24時間受付中 <http://barbacoa.jp/>

■5つの感染拡大予防策

バルバッコアでは、サラダバーにおける感染拡大予防策に加え、お客様と従業員の安全の確保を最優先に考えた「5つの感染拡大予防策」を徹底しています。

1 「感染防止のための6つのお願い」を お客様に承諾していただきます



- ◇ 検温の実施と健康状態の確認をさせていただき、37.5℃以上の発熱または咳などの風邪症状が見られる場合は、入店をご遠慮いただきます。
- ◇ 入店時、及びサラダバーご利用時はマスクの着用をお願いします。
- ◇ 入店時、サラダバーご利用時、トイレをご使用の際は アルコール消毒をお願いします。
- ◇ サラダバーご利用時は、手袋の着用をお願いします
- ◇ 大声での会話はご遠慮いただきます。
- ◇ 飲食中は、コロナ騒動を忘れて楽しんでください！

2 お客様同士の「密」を避ける対策を講じます



- ◇ 隣のテーブルとの間隔を1m以上とります
- ◇ ご要望があれば、対面を避けるテーブルにご案内します
- ◇ ご要望があればアクリルパーテーションを用意します

3 お客様とスタッフの「密」を避ける対策を講じます



- ◇ スタッフはマスク又はフェイスガードを着用します
- ◇ スタッフは1分以上近い距離で接するサービスを控えます
- ◇ スタッフはお客様と会話する際1m以上の距離を保ちます

4 店舗内の衛生管理を徹底します



- ◇ ドアの常開、空調の常時稼働等で換気を徹底します
- ◇ ドアノブ、トイレ等は1時間に1回消毒します
- ◇ お客様退店後はテーブル、椅子の消毒を実施します
- ◇ メニュー表は使い捨て又は、使用毎に消毒します

5 社員の衛生管理を徹底します



- ◇ 出勤時に検温を行い37.5℃以上の場合は勤務しません
- ◇ ユニフォームは毎日クリーニングします

■バルバッコアのサラダバー

バルバッコアの店内中央には、巨大なサラダバーを設置しています。ブラジル独特の食材や契約農家から取り寄せたフレッシュな野菜を約40種類ご用意し、豊富な種類のオリーブオイルやビネガー、ソルト等で、お客様のお好みの味付けでお楽しみいただけます。

※ご要望があれば、キッチンよりサラダの盛り合わせをお持ちします。



■バルバッコアとは

「バルバッコア」は、1990年、ブラジル サンパウロに誕生した、グローバルな人気を誇るシュラスコ料理専門店です。

日本では、1994年、表参道にオープンし、現在、東京都内に6店舗、大阪府内に2店舗、計8店舗を営業しています。

2020年6月には、9店舗目となる虎ノ門ヒルズ店を、虎ノ門ヒルズ ビジネスタワーにオープンしました。メニューは、希少価値の高い牛肉の部位を楽しめるシュラスコや、ブラジルの食材を味わえるサラダバーなど、全50種類近くあるお料理をブッフエスタイルでお楽しみいただけます。

※オフィシャル WEB サイト: <http://barbacoa.jp>



■シュラスコ料理とは

シュラスコ料理とは、ブラジリアンバーベキューのことです。

塊のまま串に刺し岩塩のみで焼き上げたジューシーなお肉を、「パサドール」と呼ばれるスタッフがそのままの状態までテーブルまでお持ちし、お客様の目の前でお好きな部分をお好きなだけ切り分けてご提供するスタイルのバーベキューです。岩塩のみのシンプルな味付けで、油を一切使わずに焼き上げる為、肉の余分な脂も落ちてとてもヘルシーです。



■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49店舗、海外76店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ放題「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、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、モッツァレラチーズ専門店「オービカ モッツァレラバー」、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL: <http://www.wondertable.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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com