

報道関係者各位

2020年8月7日
株式会社ワンダーテーブル

【バルバッコア】
省スペースでお手軽に
使い捨てコンロ付き本格 BBQ セットを
テイクアウト販売 楽しみ方動画付き



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、2020年8月8日（土）より、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」にて、使い捨てコンロが付いた「BARBACOA BBQ SET」をテイクアウト販売します。コンロの着火方法から焼き方までをまとめた動画も用意します。夏休みに手軽に本格的なバーベキューをお楽しみください。

バルバッコアでは、希少価値の高い牛肉の様々な部位を楽しむシュラスコ(ブラジリアンバーベキュー)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楽しめます。

今回、シュラスコで使用している定番のお肉と自家製ソースに、使い捨てコンロをセットにして、テイクアウトで販売します。お肉は、ジューシーで人気の高いピッカーニャ（牛イチボ）と脂身が少なくあっさりとしたアルカトラ、チキン、ソーセージの4種類です。なお、コンロの着火方法から焼き方までをまとめた動画も用意します。ご自宅の庭やベランダなど省スペースで、手軽に本格的なバーベキューをお楽しみください。

《BARBACOA BBQ SET》

2〜3 人前 7,000 円(税別)

《販売店舗》

- ・青山本店 8月8日(土)より <http://barbacoa.jp/aoyama/>
- ・六本木ヒルズ店 8月8日(土)より <http://barbacoa.jp/roppongi/>
- ・心斎橋店 8月13日(木)より <http://barbacoa.jp/shinsaibashi/>



《楽しみ方動画》 <https://youtu.be/KD3-G4cmNws>

—内容—

- 肉4種(ピッカーニャ 150g×2枚・アルカトラ 150g×2枚・チキン 200g×1枚・ソーセージ2本)
- モーリョ2種類(野菜モーリョ・醤油モーリョ)
- ピメンタ(自家製スパイスソース)
- 岩塩
- BBQ使い捨てコンロ(W315×D255×H117mm、材質:竹炭、火山石、竹、FSC認定段ボール)
- 使い捨てトング2本

—オプション—

- サーロイン 300g 2,000円(税別)
- ミックスサラダ 1,000円(税別)
- 使い捨てフォークナイフセット(紙皿4枚、使い捨てフォーク&ナイフ各4本、ステーキナイフ1本) 500円(税別)

【注意】

- ・BBQ使い捨てコンロの炭の持ち時間は約60分です。
- ・炭に点火するマッチ、ライター等は同包されておりません。

使い捨てコンロ

竹炭、火山石、竹、FSC、FSC 認定ダンボールの全て天然素材でできたインスタントグリルです。四隅の竹炭に着火するだけ、約5分でスタンバイ。



使用時：W315×D255×H117mm

梱包時：W315×D235×H55mm

重量：1.0kg

材質：竹炭、火山石、竹、ダンボール

■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むシュラスコや、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buffet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 77 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。

■本件に関するお問い合わせ

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