

報道関係者各位

2022年9月26日  
株式会社ワンダーテーブル

## 人気番組で紹介された Wondertable バーガーグランプリ 2022 No.1 バーガーは ”Neo すき焼きバーガー” に決定

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、夏に開催した”Wondertable バーガーグランプリ 2022”のグランプリが、モーモーパラダイス 新宿東口店のシェフによる”Neo すき焼きバーガー”に決定したことをお知らせします。

当社は、デリバリー専門店を含め全17ブランド43店舗を運営しています。それぞれのブランド、それぞれの店舗に多くのファンを抱えています。しかし、お客様が系列店舗の存在を知る機会はありません。他のブランドを知っていただくきっかけを作りたいと考え、共通テーマのイベントを開催することにしました。テーマは当社全店が得意とする肉料理。中でも夏休みにニーズが増加するといわれるハンバーガーを提供する企画を実施することにしました。

イベント名は”Wondertable バーガーグランプリ 2022”、2022年8月1日～9月19日まで開催しました。ハンバーガーを普段から提供しているお店はもちろん、イタリアン、アメリカン、ジャパニーズ等、料理ジャンルの垣根を越えて各シェフたちがオリジナルバーガーを世に送り出しました。

また、注文されたハンバーガーを採点いただく投票形式を設け、一方通行ではないお客様参加型のイベントにしました。

結果、累計3,500個以上を販売し、たくさんのお客様に投票に参加いただきました。日本テレビ「シューイチ」でも紹介されるなど、大きな反響を得ることができました。

そして、投票の結果、栄えあるグランプリ及び副賞が決定しましたので、ここでお知らせいたします。グランプリバーガーはモーモーパラダイス 新宿東口店のシェフによる”Neo すき焼きバーガー”です。10月1日(土)～7日(金)まで期間限定で再販しますので、この機会に、モーモーパラダイスをご存じない方にもご利用いただき、ブランドを知るきっかけとなることを願っています。

公式サイト:<https://wondertable.shop/pages/burgergp2022>



<グランプリ>

Neo すき焼きバーガー

シェフ 安原 達彦

モーモーパラダイス 新宿東口

価格 1,500 円(税込) ※ランチタイム限定

再販期間 2022 年 10 月 1 日(土)~7 日(金)

販売店舗 モーモーパラダイス 新宿東口店

すき焼き肉には”天然醸造醤油”と”沖縄黒糖”の極上割り下で、粗挽きパティには焦がしネギソースで味付けしました。国産牛 100%の 2 種類の触感を味わえます。春菊と卵黄ソースのアクセントが抜群です。別添えの薬味で、味の変化も楽しめます。<https://mo-mo-paradise.com/>



<Best Sales 賞>

伊達鶏の大鶏排風バーガー

シェフ 島 拳士郎

よなよなビアワークス 恵比寿東口店

カラッと揚げた伊達鶏のむね肉を豪快挟んだバーガーです。わさび菜と柚子七味マヨネーズをアクセントにし、和を感じる逸品に仕上げました。お好みで五香粉ソースを付けることで本場の大鶏排の味わいに。看板のよなよなエールと合わせてお楽しみください。<https://yonayonabeerworks.com/>



<Best Taste 賞>

伊達鶏ディアボラバーガー

シェフ 八上早苗

オービカ モッツアレラバー 梅田店

セージ・ローズマリー・唐辛子で辛くスパイシーにマリネした“伊達鶏”に“水牛モッツアレラ”をのせてロースト。ルッコラとフルーツマト、自家製バジルペーストを塗ったバンズで挟みました。様々な味のハーモニーをお楽しみください。 <https://obica.jp>



<Best Visual 賞>

短角和牛のローストビーフバーガー

シェフ 浦野 青葉

よなよなビアワークス 赤坂店

自社飼育の“短角和牛”をローストビーフに、オレンジと有機ニンジンのキャロットラペを乗せた赤身肉の味わいを存分に楽しめるバーガー。パイナップル入りのスパイシーな自家製 BBQ ソースが全体の味を整えています。よなよなエールとのペアリングをお楽しみ下さい。 <https://yonayonabeerworks.com/>



### <Best Value 賞>

ハラペーニョのスパイシーバーガー

シェフ 遠田 龍矢

バルバッコア 丸の内店

牛肉の旨味とハラペーニョの辛みを楽しめるバーガー。ブラックアンガス牛 100%のパテと、南米産ハラペーニョを使用した自家製ソースで仕上げました。ブロッコリーフリットの付け合わせと共にお楽しみください。

<https://barbacoa.jp>



### ■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)