

報道関係者各位

2021年11月4日
株式会社ワンダーテーブル

通販プライムリブ 販売 1500 セット突破記念 自宅でロウリーズをコース仕立てで楽しめる 「クラシックセット」発売



2021年11月5日(金)より、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(以下、当社)]は、プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ (以下、ロウリーズ)」のオンラインショップにて、自宅でコースのように楽しめる「クラシックセット」を限定 300 セット販売します。

■企画背景

2021年6月にスタートしたロウリーズのオンラインショップでは、冷凍のプライムリブを販売しています。店舗で提供するプライムリブと同様、厚切りで温かい状態で召し上がるローストビーフです。牛肉はCAB認定の米国産アンガスビーフを使用。低温でじっくりローストし、するとナイフが入るほど驚きの柔らかさに仕上がっています。ショップ開設から現在に至るまで、大変ご好評いただいております。これから年末やクリスマスシーズンに向けて、ロウリーズのプライムリブをさらに楽しんでいただけるよう、ロウリーズの人気商品シュリンプカクテルとスモークサーモン、お子様にも大人気のクラムチャウダーをセットにした「クラシックセット」を限定 300 セット販売します。ご家族やご友人とのホームパーティーのシーンにも最適です。

予約サイト <https://lawrys.jp/collections/primerib>

【限定 300 セット】ロウリーズクラシックセット 4人前 20,000 円(税込・送料別)



プライムリブ (450g)
クリームスピナッチ (200g)
オ・ジュソース (75gx2)
ロウリーズ・シーズンド・ソルト
カクテルソース (60g)
クラムチャウダー (300g×2)

マッシュドポテト (200g)
クリームドコーン (200g)
ホースラディッシュ (3.5gx3)
シュリンプカクテル (8尾)
スモークサーモン (100g)

アペタイザー・スープセット 紙箱 6,000 円(税込・送料別)



シュリンプカクテル (8尾)
スモークサーモン (100g)

カクテルソース (60g)
クラムチャウダー (300g×2)

商品のこだわり

シュリンプカクテル 8 尾

厳選した大振りの ブラウン天然海老です。世界 3 大海老と称され、味わいの濃さ、しっかりとした食感を堪能いただけます。

カクテルソース(60g)

ロウリーズオリジナルレシピのカクテルソース。隠し味として擦り下ろした西洋ワサビとみじん切りした西洋ワサビを 2 種類使用し、香りと程よい辛味をお楽しみいただけます。

スモークサーモン(100g)

その時期で最もいいサーモンを調達、独自製法でスモークし急速冷凍しました。そのままでももちろん、レモンやサワークリームなどロウリーズの定番レシピでお楽しみください。

クラムチャウダー(300g×2)

長年愛されているロウリーズのクラムチャウダー。アサリをたっぷり使用し、玉ねぎの甘みやベーコンの旨味をしっかりと引き出しつつ、ジャガイモは食感を残すように仕上げています。



■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、CAB 認定の米国産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。するっ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、プライムリブをシルバーと呼ばれるカートに乗せ、お客様の目の前でお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。カッティングできるのは、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 44 店舗、海外 82 店舗の飲食店を展開しています。

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」、シュラスコ料理専門店「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。現在、数量限定で「ワンダーテーブルおせち 2022」を販売しています。6 つの専門レストランのシェフ達が手掛ける手作りのおせちです。

<https://lawrys.jp/>

■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