

報道関係者各位

2022年8月22日
株式会社ワンダーテーブル

ロウリーズ・ザ・プライムリブ
通販洋風おせち
厚切りローストビーフの豪華詰め合わせ
早割特典 2,500円 OFF



2022年8月22日(月)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]では、アメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下、ロウリーズ)」による、全国配送可能な通販おせち『Lawry's New Year OSECHI(ロウリーズのプライムリブおせち)』をオンライン販売します。自慢の“プライムリブ”をメインディッシュに、お食事がメインの2段重、キャビアやトリュフバター等も楽しめる3段重の2種類をご用意します。

■企画背景

ロウリーズでは、昨年に引き続き全国配送可能な通販おせち『Lawry's New Year OSECHI』をオンライン販売します。昨年は販売目標数1,000セットが早期完売となり多くの方からご好評いただきました。今年のおせちには、お客様からの声を受け、お食事を最後まで楽しめるようデザートを充実させ、お肉だけでなく魚介類もバランスよく盛り込みました。お食事がメインの2段重、キャビアやトリュフバター等も楽しめる3段重の2種類をご用意します。お届け先を指定することも出来るので、帰省先やギフトとしてもご利用いただけます。

尚、10月末までにご購入いただくと2,500円OFFとなる早割特典をご用意します。ご家族とともに年明けは、いつもとは違う洋風おせちで迎えませんか。

Lawry's New Year OSECHI ローリーズのプライムリブおせち

2 段重 プライムリブとアカンパニメント 3 種 + オードブル 17 品
32,000 円(税込・送料無料)

3 段重 プライムリブとアカンパニメント 3 種 + オードブル 20 品 + デザート 7 品
38,000 円(税込・送料無料)

購入サイト <https://lawrys.jp/products/osechi>

販売期間 2022 年 8 月 22 日(月)~12 月 25 日(日)

お届け期間 12 月 28 日(水)~30 日(金)

早割特典 10 月末まで 2,500 円 OFF でお買い求めいただけます

サイズ(外寸) 2 段:縦 215×横 282×高さ 129 、 3 段:縦 215×横 282×高さ 183 ※単位 mm

※2 段・3 段ともに 3~4 名様相当となります。

※数量限定により完売した時点で販売終了とさせていただきます。

※ご注文内容の変更・キャンセルは 2022 年 12 月 11 日(日)まで承ります。

※お届け地域によって 12 月 28 日のお届けができない場合があります。

※店頭販売は承っておりません。

※ヤマトクール便でお届けします。



2 段重

プライムリブとアカンパニメント 3 種 + オードブル 17 品

32,000 円



3 段重

プライムリブとアカンパニメント 3 種 + オードブル 20 品 + デザート 7 品

38,000 円

■商品内容



巻の重



弐の重



参の重

巻の重

- ・プライムリブ 450gx1 パック
- ・クリームドコーン
- ・ホースラディッシュ
- ・ロウリーズ・シーズンド・ソルト
- ・マッシュドポテト
- ・クリームドスピナッチ
- ・オ・ジュソース

弐の重

- ・オマール海老のパテ
- ・黒糖ローストポーク
- ・パテドカンパーニュ
- ・ドライマト赤ワイン煮
- ・いくらとスモークサーモントラウトのマリネ
- ・渋皮栗のブランデー漬
- ・グリルシュリンプ
- ・帆立のスモーク
- ・生ハムマリネ
- ・黒豆のワイン漬けとラム葡萄(あしらい金箔)
- ・アプリコット(ラム風味)
- ・鮑白ワイン煮
- ・合鴨のりんごスモークパストラミ
- ・ほうれん草とベーコンのチーズキッシュ
- ・鳴門芋スイートポテト
- ・キャロットオニオンサラダ
- ・パーナ貝の燻製オイル漬
- ・

参の重

- ・ドライフルーツとナッツのテリーヌ
- ・紫芋のチーズケーキブリュレ
- ・キャンディーカシューナッツ
- ・トリュフバター
- ・バゲット
- ・ラズベリーケーキ
- ・北海道産生乳のチーズケーキ
- ・キャビア
- ・セサミスイートポテト
- ・ショコラアップルケーキ

■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、米国産ブラック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 43 店舗、海外 84 店舗の飲食店とデリバリー専門「WON-DELI」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。

<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/



<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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com