

報道関係者各位

2021年12月24日
株式会社ワンダーテーブル

通販初売
ロウリーズ・ザ・プライムリブ
2022年にちなんで全品 22%OFF



2022年1月1日(土)～2日(日)、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、ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下、ロウリーズ)の公式オンラインショップにて、2022年にちなんで全品 22%OFF で販売します。お得なロウリーズ福袋も対象となりますので、この機会にぜひご利用ください。

■企画内容

ロウリーズでは、2022年が皆様にとってより良い1年となることを祈願し、1月1日(土)0時～2日(日)23時59分の間、公式オンラインショップにて全品 22%OFF で販売いたします。厚切りプライムリブとお店でも人気のアカンパニメント3種が入った「ロウリーズセット」やご自宅でロウリーズのコースを楽しめる「クラシックセット」、ロウリーズの定番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「アペタイザー・スープセット」など、全て対象となります。もちろんお得なロウリーズ福袋も 22%OFF でご利用いただけます。この機会にぜひご利用ください。

ロウリーズの初売り 22%OFF

実施期間 2022年1月1日0時から1月2日23時59分限定

対象商品 全品

公式サイト <https://lawrys.jp/collections/primerib>

■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 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、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。するとナイフがはいるほどの柔らかさ、ただどろ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。カットできるのは、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」、シユラスコ料理専門店「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。

<わざわざ食べにいきたい 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>

■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