

報道関係者各位

2021年12月23日  
株式会社ワンダーテーブル

**【MO-MO-MEAT SHOP 新春初売り福袋】**  
**50セット年末先行販売**  
**プレミアム和牛 A5 等級 ”ふるの牛” のすき焼きセット**



2021年12月23日(木)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]は、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『MO-MO-PARADISE』の公式オンラインショップにて、新春初売り福袋を年末に先行販売します。

■企画背景

新型コロナウイルス感染症の影響により、ご自宅で手軽に質の高い料理を求められる方が増えた昨今、MO-MO-PARADISEの公式オンラインショップ「MO-MO-MEAT SHOP」では、新春初売り福袋「ふるの牛の本格すき焼きセット(すき焼き鍋付き)」を販売します。初売りではありますが、12月27日(月)までにご予約いただいたお客様には、12月29日(水)に商品を発送いたします。お正月はぜひ、ご家族・大切な人と本格すき焼きを楽しんでください。

## 商品内容

新春初売り福袋 ※50 セット限定



・ふるの牛 黒毛和牛 A5 等級サーロインまたはリブロース 500g & 本格すき焼き鍋  
12,000 円 → 8,000 円(税込・送料無料)

※店舗で使用する”すき焼き鍋”がセットで、ご自宅で更に本格的なすき焼きがお楽しみ頂けます。

・ふるの牛 黒毛和牛 A5 等級サーロインまたはリブロース 500g  
8,000 円 → 6,500 円(税込・送料込)

ふるの牛の上質な霜降り肉は、甘くコクがあり上品な香りが特徴です。融点が低く、食べたときにとろける様なまろやかさがある和牛です。化学調味料を一切使用せず、天然醸造醤油と沖縄黒糖の「黒糖蜜」を使用した、芳醇な香りと豊かな風味が特徴の極上割り下でじっくりと煮込んで、卵に絡めてお召し上がりください。

## 販売期間

2021 年 12 月 23 日(木)～2022 年 1 月 5 日(水)

※12/27(月)までの予約は、12/30(木)までに発送します

※12/28(火)以降のご予約は、2022/1/6(木)に発送します

## ご注文 URL

<https://mo-mo-paradise.myshopify.com>

## 注意事項

### 味期限/保存方法

到着後、冷蔵保存 2 日以内、冷凍保存 10 日以内にお召し上がりください。(解凍は冷蔵庫に移し 10 時間程度、ゆっくりと行ってください。)

#### 配送方法

冷凍での発送となります。

#### 発送可能地域

日本国内のみ対応（沖縄本島を除く、離島への配送は行っておりません。）

#### その他

配送先が複数になる場合は、お手数ですが都度の注文・お支払をお願いいたします。

### ■古野牧場の”ふるの牛”

今回 MO-MO-MEAT で販売する福袋には、

古野牧場の”ふるの牛”を使用しています。

ミシュランガイドにも掲載される“ふるの牛”は、福岡県鞍手郡の

平尾台と三郡山地の間に流れる遠賀川周辺の地域で

肥育されている、プライベートブランドの黒毛和牛です。肥育農家の

古野英樹さんが拘って育てたふるの牛は、上質な霜降り肉で、甘みとコクがあり上品な香りが特徴です。融点が低く、食べたときに

とろける様なまろやかさが特徴な和牛です。

”ふるの牛”は競りに出さない為、スーパー等はもちろん、

飲食店でもなかなか出回らないプレミアム黒毛和牛です。



### ■MO-MO-Paradise

1993年に東京に誕生したモーモーパラダイスでは、

本物のしゃぶしゃぶ・すき焼きを気軽に楽しめます。今では世界10の

エリア、70店舗以上で展開し、各国のエッセンスを取り入れながら、

お客様にもっと楽しく、もっと美味しく召し上がって頂けるよう進化し続けています。

ホームページ <https://mo-mo-paradise.com/>

オンラインショップ <https://mo-mo-paradise.myshopify.com/>



## ■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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)