

報道関係者各位

2020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 「丑年は牛で初めよう！」
A5等級 松阪牛のすき焼きセット



2020年12月23日(水)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、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題『MO-MO-PARADISE』の専用オンラインショップ“MO-MO-MEAT SHOP”にて、新春初売り福袋を年末に先行販売します。

■商品内容

新春初売り福袋「丑年は牛で初めよう！」 ※50セット限定

・松阪牛 A5等級リブロース 500g 本格すき焼き鍋セット
16,000円 → 12,000円(税別・送料込)

※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。

・松阪牛 A5等級リブロース 500g
14,000円 → 10,000円(税別・送料込)

松阪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。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

2020年12月23日(水)～2021年1月5日(火)

※12/27(日)までの予約は、12/29(火)に発送します

※12/28(月)以降のご予約は、2021/1/6(水)に発送します

ご注文 URL

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

注意事項

賞味期限/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。

■なかお畜産の松阪牛

今回 MO-MO-MEAT で販売する福袋には、なかお畜産の松阪牛を使用しています。

松阪牛とは黒毛和種という和牛の一種です。特に三重県松阪市で生まれた牛ということではなく、兵庫県や宮崎県、鹿児島県など全国の子牛市場から買入れられ、松阪市近郊で飼育された牛のことです。松阪牛と名乗ることを許されるのは、生産者の登録・飼育地域・飼育期間など厳格な定義の下に管理された特別な牛です。



なかお畜産では全国から買入れた牛の血統を鑑み、さらに上質な松阪牛を目指し与える飼料や生育環境に工夫を重ね、愛情をかけて丹念に育てています。

MO-MO-Paradise

歌舞伎町本店



URL:<https://mo-mo-paradise.com/shop/kabuki>

住所: 東京都新宿区歌舞伎町 1-20-1

ヒューマックスパビリオン新宿歌舞伎町 8F

席数: 232 席

新宿東口店



URL:<https://mo-mo-paradise.com/shop/shinjukuhigashiguchi>

住所: 東京都新宿区新宿 3-28-10

ヒューマックスパビリオン新宿東口 3F・4F

席数: 163 席

■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 47 店舗、海外 81 店舗の飲食店を展開しています。

しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「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、ニューヨークアメリカン「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」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

2020 年秋より、ワンダーテーブルのオンラインサイト「ワンダーテーブルショップ」を開設しています。

※URL: <https://wondertable-shop.myshopify.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