

報道関係者各位

2022年9月7日
株式会社ワンダーテーブル

鍋ぞう ”きのこの出汁しゃぶ”と”濃厚トマト”の 2種類のお鍋を楽しむフェア「秋鍋」



2022年9月5日(月)～10月31日(月)、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・すき焼き専門店「鍋ぞう」にて、秋の味覚を存分に楽しめるフェア「秋鍋」と題し、「きのこの出汁しゃぶ」と「濃厚トマト」の2種類のお鍋をご用意します。

■企画背景

しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「鍋ぞう」では、秋の味覚を存分に楽しめるフェア「秋鍋」と題し、きのこの出汁しゃぶ・濃厚トマトの2種類のお鍋をご用意します。

1つ目は「きのこの出汁しゃぶ」です。きのこ相性の良い、カツオや昆布を使用した香り高いオリジナルの和出汁です。きのこの旨味と香りが加わり、食欲をそそります。限定野菜の「ジャンボなめこ」を、大根おろしと生七味の薬味でお楽しみください。「ジャンボなめこ」はなめこの中でも全体の10%程度ほどの収穫のため、量産は難しいとされています。



ふっくらとして 適度なぬめりがあり、お鍋によく合います。シメは蕎麦をご用意します。

もう1つの鍋は、こだわりの牛テールスープにトマトスープをブレンドした”濃厚トマト”です。更にフレッシュなトマトを軽く煮込んでお楽しみください。トマトは夏が旬と思われがちですが、実は秋から冬に最もおいしい時期を迎えます。高温多湿に弱く涼しい気温を好みますが、日差しがないと美味しくならないため、涼しくて湿度がそれほど上がらない今が旬になります。お鍋の薬味には、コクのあるチーズとバジルをご用意します。

シメはリゾットがおすすめです。

「秋鍋」

実施期間 2022年9月5日(月)～10月31日(月)

実施店舗 鍋ぞう全店

価格 100分食べ放題 お一人様4,290円(税込)

セット内容 牛肉、豚肉、きのこ盛り、野菜、鍋具材、ご飯、麺、甘味



■鍋ぞう

2004年に家族向けとして誕生した「鍋ぞう」は、本格的なしゃぶしゃぶとすき焼きを、食べ放題で気軽に楽しめる専門店です。

お肉は店内で一枚一枚丁寧にカットし、時間管理と温度管理を徹底することで、ベストな状態でお客様に提供いたします。お野菜は、日本各地の信頼できる農家から直接仕入れています。

出汁やタレは化学調味料を一切使わず、安心と安全を徹底しています。その他に副菜として、厳選した鍋具材や締めのお食事、甘味も食べ放題をご用意します。

「鍋ぞう」のしゃぶしゃぶとすき焼きは、使用する全ての食材にこだわり、美味しさと満足を追求した本格派です。



鍋ぞうではイトイン営業だけでなく、一部店舗にてテイクアウトやデリバリーもご利用いただけます。

※オフィシャルサイト <https://nabe-zo.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 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