

報道関係者各位

2022年4月13日
株式会社ワンダーテーブル

ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京 母の日限定テイクアウトセット 熟成肉ステーキなど特別価格で限定販売



2022年5月1日(日)～8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]は、ニューヨーク・ブルックリンで創業130年の歴史を誇るステーキハウスの東京店「ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京(以下、ピーター・ルーガー東京)」にて、テイクアウト商品「母の日 Thank you! セット」を販売します。

■企画背景

ピーター・ルーガー東京では、5月1日(日)～8日(日)、日頃の感謝の気持ちを込めて「母の日 Thank you! セット」を3種販売します。期間限定の特別価格でご用意します。エイジングルームで熟成したリブアイやサーロインなど、4種のお肉をご自身で調理していただき、ピーター・ルーガーオリジナルの調味料(塩・胡椒・マスタード・ルーガーソース)と一緒に召し上がりいただける豪華な「BBQ」、ピーター・ルーガーのTボーンステーキとシグネチャーディッシュやサイドディッシュを贅沢に楽しめる「Signature」。そして、自分へのご褒美にも最適な「Burger」。各セットにプライベートブランドのステーキソースを1本お付けします。今年の母の日は、創業130年の歴史を誇るステーキハウスの味を、ご自宅でお楽しみください。

購入方法

WEBからご予約のうえ、店内プティックにて商品をお受け取りください。

予約受付開始日 2022年4月13日(水)

予約受付サイト <https://www.tablecheck.com/ja/shops/peterluger-pickup/reserve>

※ご予約が商品限定数に達し次第、販売終了となります。



母の日 Thank you! セット

①BBQ (精肉&調味料) 限定1日10食 39,000円(税込) ※45,600円相当

セット内容

- ルーガーズ シズリング 厚切りベーコン×4枚
- ドライエイジ ボーン イン サーロイン×1枚
- ドライエイジ ボーン イン リブアイ×1枚
- ラムチョップスプリット×4ピース
- ルーガーソース×1本
- 塩・胡椒、マスタード



②Signature (調理済み商品) 限定1日10食 39,000円(税込) ※45,800円相当

セット内容

- ジャンボシュリンプカクテル
- ステーキ For 2
- ラムチョップスプリット 4ピース
- フレンチフライドポテト
- クリームドスピナッチ
- ルーガーソース×1本



③Burger (調理済み商品) 限定1日10食 3,900円(税込) ※5,000円相当

セット内容

- ルーガーバーガー (アメリカンチーズ、トマト&レタス)
- ルーガーソース×1本



<ピーター・ルーガー・ステーキハウスとは> アメリカ最古のステーキハウス

1887年にブルックリンで創業した「ピーター・ルーガー・ステーキハウス(以下、ピーター・ルーガー)」は、アメリカで最も歴史の長いステーキハウスの一軒です。当時の店名は「カール・ルーガーズカフェビリアーズ&ボウリングアレイ」。ドイツ系移民であるピーター・ルーガーがオーナーで、甥のカールがキッチンを担当していました。

開業当初、ピーター・ルーガーは近隣住民から愛されるローカルなレストランでした。しかし、1903年にウィリアムスバーグブリッジが開通すると、ブルックリンはマンハッタンからのアクセスが良い場所になります。すると、店の評判を聞きつけたビジネスマンたちがウォール街などから来る様になり、店は大繁盛となりました。1920年、現在のオーナーファミリーのソル・フォーマンが、カール・ルーガーズカフェの向かいに金属加工会社を設立します。彼にとってカール・ルーガーズカフェは顧客をもてなすのに最高の店だったので、ほぼ毎日、ときには1日に2~3回も食べに行っていたそうです。

1941年、創業者であるピーターが死去。店は息子のフレドリックに引き継がれ、店名は現在の「ピーター・ルーガー・ステーキハウス」に変更されます。そして、1940年代の終わり頃、アメリカが深刻な不景気に見舞われると、ピーター・ルーガーも経営不振に陥り、ついには競売にかけられることになってしまいます。ソルは顧客をもてなす店がなくなってしまったのは困るとの思いで競売に参加し、店のオーナーとなりました。

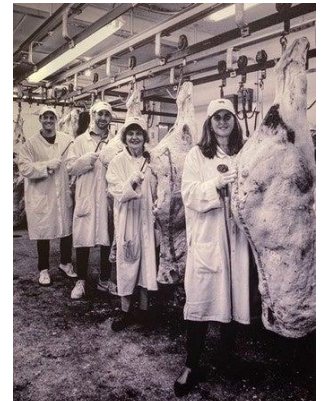


牛肉選びの「7つの基準」

ソルは、工場経営においては優秀でしたが、レストラン経営に関しては素人でした。そこで彼は、米国農務省(USDA)を引退した牛肉のプロを雇い、妻のマーシャに最高の牛肉の見極め方を教えるよう依頼します。最高のステーキを提供するためには、最高の素材を用意することが最も近道であると考えたからです。

その後、マーシャは様々なパッカーを訪れて、真剣に牛肉の目利きを学びました。当時のニューヨークの食肉加工業界において、ファーのコートを身にまとった高身長のリシア系女性は彼女だけでしたが、彼女は誰よりも熱い情熱を持って仕事に取り組んでいました。マーシャは、店で使う最高の牛肉を選ぶため、厳格な「7つの基準」を決めます。彼女の基準を満たして納品された牛肉は、全体の20%程度だったそうです。そのこだわりのおかげで、店はかつての栄光を取り戻し、再び大繁盛店となりました。

牛肉選びのこだわりは、ソルとマーシャの娘姉妹のマリン・スピエラ(前社長)とエイミー・ルーベンスタイン(現社長)へと引き継がれました。そして現在では、エイミーに加え、マリンの娘であるジョディー、ジョディーの甥であるダニエルとデビットも経営に参加し、4人のオーナーファミリーが牛肉を選んでいきます。彼らは、毎週、複数の牛肉卸業者に足を運び、「7つの基準」で選んだ牛肉に自分のスタンプを押します。これが、ピーター・ルーガーが購入した牛肉の目印です。70年以上の歴史の中で培われた信頼関係から、彼らはどのレストランよりも先に最高の牛肉を選ぶ権利を持つようになったのです。



秘伝のドライエイジング手法

マーシャは、牛肉の味を最大限に引き出すため、ドライエイジング(乾燥熟成)手法にも徹底的にこだわりました。マーシャによって考案されたドライエイジング手法は、現在も秘伝の手法として引き継がれています。本店の地下にある熟成庫には鍵がかけられ、独自のドライエイジ手法の全体像を知りうるのは、4人のファミリーオーナーと少数の調理スタッフのみです。

一般的に、ドライエイジング手法とは、温度、湿度、風を管理することで、牛肉本体の水分活性を促し、赤身肉のコアに向けてタンパク質とミネラルを凝縮させていきます。さらに、筋肉細胞に内在する酵素や特定の微生物によって生まれる酵素でタンパク質を分解し、旨味アミノ酸を劇的に増やし、柔らかかでジューシーな肉質をつくります。

ピーター・ルーガーにおけるドライエイジング手法も基本的な考え方は同じですが、特別な管理手法と工夫によって、雑味を感じる不要な熟成臭を抑えることに成功しました。この秘伝の手法によって、ドライエイジビーフ特有の旨味と柔らかさを安定的に実現しつつ、牛肉本来の香りも楽しめる、最高のステーキが生まれました。

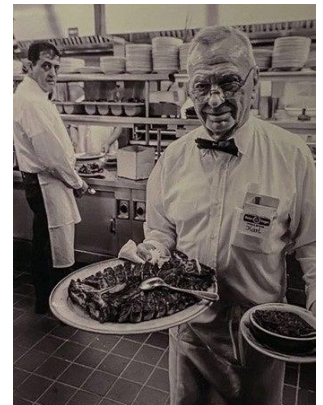


アメリカンステーキのパイオニア

ピーター・ルーガーにおけるステーキの提供方法は、長年の試行錯誤によって生み出されました。まずは、T ボーン・ステーキというスタイル。今では、どのステーキハウスのメニューにも載っていますが、アメリカで最初に提供し、有名にしたのはピーター・ルーガーです。次に、ステーキは高熱ブロイラーで焼き上げられます。そして同じく高熱で熱したお皿にのせて提供され、お皿の縁でさらに肉を温めます。こうすることで焼き加減をゲストの好みに調整できるだけでなく、ジューツという肉を温める音がゲストの食欲をそそります。仕上げに旨みたっぷりの「ビタミン」と呼ばれる肉汁をかけます。



優れた目利き技術で選ばれた牛肉を、手間をかけて最適な状態で熟成し、T ボーン・ステーキというスタイルで提供するステーキ。そんなピーター・ルーガーのステーキは、味にうろさいニューヨーカーに愛され続け、1984年から今日に至るまで、「ザガットサーベイ」で「ニューヨーク No.1 ステーキハウス」の評価を得続けています。



基本情報

店名: Peter Luger Steak House Tokyo(ピーター・ルーガー・ステーキハウス 東京)

URL: <https://peterluger.co.jp/>

Instagram: https://www.instagram.com/peterluger_steakhouse_tokyo/

Facebook: <https://www.facebook.com/PeterLugerSteakHouseTokyo>

住 所: 東京都渋谷区恵比寿 4-19-19 Peter Luger Steak House Tokyo

取材問合せ先: s_mark@wondertable.com

公式 LINE アカウント: <https://lin.ee/ILxz2Q1>



■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 85 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家を掲載しています。 ”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