

報道関係者各位

2013年10月9日
株式会社ワンダーテーブル

この秋、渋谷の「鍋ぞう」が生まれ変わります 野菜市場の魅力を格段にアップ



2013年11月、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『鍋ぞう』の渋谷センター街店と渋谷公園通り店をリニューアルオープンします。コンセプトは、昨年春、新宿の『鍋ぞう』をリニューアルした内容と同様に、「お野菜をたっぷり食べたい日の、しゃぶしゃぶ。」として、野菜市場の魅力度を格段にアップします。メニューは、3種類のコースをご用意し、お好みのスープ2種類で、約20種類の産直野菜や厳選したお肉、ファンケルの発芽米、カレー、旬のデザートなどを、全てbuffet形式でお楽しみいただけます。スープやタレはどれも無添加で、細部に至るまでヘルシーさにこだわっています。野菜をたくさん食べたい日に選んでいただきたい、そんな想いを乗せた新しい渋谷の『鍋ぞう』に、ぜひご期待ください。

【リニューアル日程】

2013年11月10日(日) 鍋ぞう 渋谷センター街店
2013年11月18日(月) 鍋ぞう 渋谷公園通り店



鍋ぞう

■時代のニーズに合わせる

鍋ぞうの前身は、「モーパラ」の愛称で親しまれているモーモーパラダイスです(以下モーパラ)。モーパラは、1992年、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題の専門店として誕生し、低価格で「安心・安全」なお肉とお野菜をお好みのスープで好きなだけお楽しみいただける店として人気を博し、現在でも都内やアジア(台湾、タイ、中国)を中心に展開しているグローバルブランドです。

2000年に入り、モーパラより客層や利用動機の幅を広げたレストランとして「鍋ぞう」を誕生させました。「鍋ぞう」は、モーパラよりもお野菜やスープの種類が多く、より選べる楽しさを満喫いただける内容となっています。そして、昨年4月、新宿にある3店舗の「鍋ぞう」を、新生「鍋ぞう」へとリニューアルいたしました。多くのお客様から、野菜をたくさん美味しく食べられる店として支持されていることを受け、より魅力的な野菜市場へと磨き上げました。そして、2013年10月末に渋谷センター街店、2013年11月上旬に渋谷公園通り店をリニューアルいたします。いつも時代のニーズにあわせ変化を遂げてきたしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店に、これからも、ぜひ、ご注目ください。

■鍋ぞうコンセプト

落ち着いた色を基調とした店内では、旬や産地にこだわった色とりどりのお野菜が並ぶ自慢の「野菜市場」がまず目を引き、それを見た瞬間から、とても元気な気分にしてくれます。お鍋は、個性豊かな 5 種類のスープの中から、具材となるお野菜やお肉も、豊富な種類の中から好きなものをお選びいただけます。また「野菜市場」には、竹筒つみれや春雨、しらたきなど、鍋具材も充実し、まさに「選べる楽しさ」が一杯です。会社の同僚はもちろんのこと、カップルやファミリーでも楽しめる、お野菜たっぷりのしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。

■メニュー

<ディナー>

3 種類のコースの中からお選びいただき、5 種類のスープの中から 2 種類をお選びいただけます。

- ・90 分のコース 2,480 円(税込 2,604 円)
- ・120 分のコース 2,980 円(税込 3,129 円)
- ・お野菜だけのコース 2,180 円(税込 2,289 円)

<ランチ>

5 種類のスープの中から 2 種類をお選びいただけます。

- ・90 分のコース 1,580 円(税込 1,659 円)
- ・お野菜たっぷりbuffetランチ 1,280 円(税込 1,344 円)

《ドリンクオプション》

- 飲み放題 1,500 円(税込 1,575 円)
- ノンアルコール飲み放題 900 円(税込 945 円)

■メニューコンセプト

旬や珍しいお野菜を、お鍋でヘルシーにたくさんお召し上がりいただけます。メニューは 3 種類の鍋コースをご用意します。お野菜とお肉、それにサイドメニューとデザートまでがおかわり自由の「90 分食べ放題コース」。お時間が延長となる「120 分食べ放題コース」。そして、“お肉はあまり…”という方のために、お野菜とサイドメニュー、デザートのみ「お野菜だけの食べ放題コース」です。スープは、しゃぶしゃぶ、すき焼き、塩とんこつ、旨辛キムチ、豆乳コラーゲンの 5 種類の中から 2 種類をチョイス。お肉は、米国产牛肉と千葉県産“かぶらぎ豚”、国産鶏の計 3 種類の中から好みでご注文いただけます。また、サイドメニューにはメのご飯や麺、つくね、特製カレーなど、デザートは季節のアイスクリーム 4 種類を「野菜市場」にご用意します。まさに選べる楽しさが一杯のメニューです。



■お野菜

契約農家から直接仕入れる安全で生命力の強い野菜をはじめ、旬や産地にこだわった新鮮な野菜を約 20 種類以上ご用意します。

■お肉

牛肉は、「Farm to Table～農場から食卓まで」の理念のもと、安全と美味しさにこだわった米国産のバラ肉を使用しています。赤身に適度な霜降りが入ったヘルシーで旨味の濃いお肉です。豚肉は、安全な品質管理のもと流通された千葉県産鐺木豚(SPF)です。ジューシーで甘みがあり、やわらかな上質のモモ肉と、うで肉を使用しています。氷温庫で0℃～5℃の温度管理することで、常にベストな状態で提供しています。そして、鶏肉は、お鍋との相性を第一に考え、旨味と脂のバランス良い、厳選した国産鶏を使用しています。お鍋に入れた時に、最も美味しく召し上がっていただける厚みにスライスして提供しています。

■スープ・たれ

ポン酢は山口県産の橙を丁寧に絞った生果汁と鰹、昆布の旨みを合わせた風味豊かな無添加ポン酢。ゴマダレは練り胡麻と胡麻油をベースにクルミ、ピーナッツで風味を出した無添加ゴマダレ。すき焼きに使う割下は、昆布とかつおの出汁を効かせた特製割下を使用しています。

■たまご

すき焼きのたまごには、福島県石川郡の『こくみ卵』を使用。安全な環境の中、厳選された飼料で育てられた鶏から生まれた卵は、甘みとコクのバランスが取れた卵です。

■基本情報

店名: 鍋ぞう 渋谷センター街店
住所: 東京都渋谷区宇田川町 31-2 渋谷 BEAM6F
アクセス: JR、地下鉄 渋谷駅 徒歩 5分
オープン予定日: 2013年11月10日(日)17:00 予定
席数: 約150席
想定客単価: ランチ 1,500円、ディナー2,900円
URL: <http://www.nabe-zo.com/>
Facebook: <http://www.facebook.com/nabezoshibuyacenter>

店名: 鍋ぞう 渋谷公園通り店
住所: 東京都渋谷区宇田川町 20-15 ヒューマックスパビリオン渋谷公園通り 8F
アクセス: JR、地下鉄 渋谷駅 徒歩 5分
オープン予定日: 2013年11月18日(月)17:00 予定
席数: 約120席
想定客単価: ランチ 1,500円、ディナー2,900円
URL: <http://www.nabe-zo.com/>
Facebook: <http://www.facebook.com/nabezoshibuyakoen>

【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 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165 E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com