

報道関係者各位

2019年8月19日
株式会社ワンダーテーブル

2019年9月1日～2020年3月31日
ロウリーズ・ザ・プライムリブ
国内市場、最も希少な和牛“短角牛”のアメリカンローストビーフ
リブロース5kg丸ごと1本販売



※写真はイメージです。

2019年9月1日(日)～2020年3月31日(火)、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、アメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下、ロウリーズ)」にて、和牛市場で0.5%しか流通されていない最も希少な和牛「日本短角種(通称:短角牛)」のリブロース1本を使用した『短角牛プライムリブ』を販売します。

当社は、2015年より短角牛の仔牛を購入し、岩手県山形町で飼育する取り組みを行っています。その肉質は、自社のオリジナル飼料により、ジューシーで噛むごとにおいしさが広がる上質な赤身肉です。

『短角牛プライムリブ』は、ロウリーズ創業80年の伝統レシピをもとに、約4時間掛けて焼き上げた短角牛のアメリカンローストビーフ(以下、プライムリブ)です。丸ごと1本のブロック肉をご予約の時間に合わせて焼き上げ、お客様の目の前でカットして提供します。サイズは約5kgあるため、15名様前後のパーティーや会食でご利用いただくのに最適です。短角牛ならではの赤身の旨味を感じる唯一無二のプライムリブに、ぜひご注目ください。

■なぜ短角牛のプライムリブを提供するのか

当社は、2015年10月より、国内流通において最も希少なプレミアム和牛「短角牛」の仔牛を岩手県山形町で飼育し、当社の各レストランにて提供するチャレンジを行っています。短角牛は、和牛の一種で和牛全体の0.5%しか流通されない最も希少な牛です。自然放牧によって健康的に育つため、肉質は、ジューシーで噛むごとにおいしさが広がる上質な赤身肉です。近年の赤身ステーキブームで、都内を中心に多くのステーキレストランが開業しています。しかし、そのほとんどは、米国産か豪州産の牛肉を使用しており、上質な国産赤身肉を提供する店舗はわずかしかなかった。当社では、上質な和牛の赤身肉を安定的に確保する方法を模索し、短角牛の仔牛を自社で購入し、岩手県山形町の飼育業者に飼育を委託する取り組みをはじめました。数年に渡り、飼料、月齢の肉質の検証を行い、当社が目指す赤身肉の状態に近づけてきました。2018年度より、提供するブランドの数を増やし、この度、ロウリーズにて、リブロース1本のプライムリブを提供することになりました。



■短角牛プライムリブの美味しさの特徴

通常、ロウリーズではブラックアンガス牛のリブ肉を使用していますが、期間限定で、短角牛のプライムリブをご用意します。短角牛の肉質は、脂肪分が少ない高タンパクの赤身肉です。黒毛和牛の格付けがA5～A4であるのに対し、短角牛の格付けはA2～B2です。旨味となるアミノ酸をたっぷり含み、ジューシーで噛むほどに美味しさが口の中に広がります。後味にいやな脂っぽさは残りません。創業80年のロウリーズが、この短角牛を、塊肉の状態、最高のプライムリブに仕上げます。お客様のご予約の時間に合わせて丸ごと1本を焼き上げ、目の前で厚切りにカットして提供するため、最も良い状態でお肉を堪能していただくことができます。



- ◇メニュー名 短角牛プライムリブ
- ◇提供期間 2019年9月1日(日)～2020年3月31日(火) ※クリスマス期間、特別コース実施日は除く
- ◇価格 150,000円(税サ別)
- ◇販売店舗 赤坂店(<http://www.lawrys.jp/akasaka/>)
恵比寿ガーデンプレイス店(<http://www.lawrys.jp/ebisu/>)
- ◇食事内容 短角牛プライムリブ1本(サイズは約5kg、正味で約15名様前後でお召し上がり頂けます)
オリジナル・スピニング・ボウル・サラダ、マッシュドポテト、ヨークシャー・プディング
ホイップドクリームホースラディッシュ
- ◇ご予約 1週間前までにご予約下さい。

■ロウリーズ・ザ・プライムリブとは

ロウリーズの1号店は、1938年、Lawrence L. Frank と義弟の Walter Van de Kamp の2人によってロサンゼルス市のビバリーヒルズに開業しました。Lawrence は、自ら“シルバー”と呼ばれるカートをデザインし、その中にローストしたプライムリブを縦置きにし、お客様の目の前で好みの焼き加減、カットで提供するというサービスを考案しました。このサービスは当時のアメリカ人にとって、とても斬新で、この後、多くのレストランがこの方式を模倣し、やがてはアメリカにおけるローストビーフの標準的なサービス方法となりました。その後、経営はLawrenceの息子であるRichard N. Frank、さらにその息子であるRichard R. Frank に引き継がれ、現在は、Tiffany Stith が社長を務めています。



■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49店舗、海外74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「鍋ぞう」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」、モッツアレラバー「オービカ モッツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

URL: <http://www.wondertable.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