

報道関係者各位

2018年7月24日
株式会社ワンダーテーブル

株式会社ワンダーテーブル 上質な国産赤身肉を提供する 「短角牛」プロジェクト本格始動 飼育から屠畜、提供まで



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、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「日本短角種（通称：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。3年に渡り飼料、月齢の肉質の検証を行い、この度、当社が目指す赤身肉の状態となったため、2018年度は、提供するブランドの数を増やし、各店にて「短角牛」フェアを開催していきます。牛肉に対する当社の探求し続ける取り組みに、ぜひご注目ください。

■取組み背景

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僅かしかありません。そこで当社では、上質な和牛の赤身肉を安定的に確保する方法を模索し、2015年より様々な取組を始めました。その一つが、「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組です。当社の各レストランにおいて試験的に販売を行った結果、お客様からも高評価を得ることができました。数量限定ではございますが、ユニオンスクエアトウキョウ、丸の内バルバッコアクラシコ、モーモーパラダイス歌舞伎町本店にて販売中です。

■短角牛とは

正式名称は日本短角種といい、和牛の一種で和牛全体の 0.5%しか流通されない希少な牛です。自然交配と自然放牧によって健康的に育った短角牛の肉質は、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。

1) 希少な品種

日本の和牛には、黒毛和種、褐毛和種、無角種、そして日本短角和種（短角牛）の 4 種類があります。（この 4 種類以外は正式な和牛とは言えません。）国内の和牛流通量をみると、黒毛和種が 98.2%とほとんどで、褐毛和種が 1.3%、日本短角種（短角牛）が 0.5%、無角種は全く流通していません。（平成 29 年のデータ）。従って、日本短角種（短角牛）は国内流通において最も希少なプレミアム牛なのです。

2) 健康的な育成

短角牛は和牛の中で唯一、交配も出産も人の手を借りず自然のままで行います。また、出産後しばらくの間は自然放牧で育てられるため、運動量も豊富で健康的な牛として育ちます。短角牛は主に東北と北海道で年間 7,500 頭が生産され、当社が飼育委託している岩手県山形町では、毎年約 300 頭が生産されています。

3) 美味しさの特徴

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。



■究極の短角牛をめざし

当社では、市場のセリで目利きにより選ばれた仔牛を購入しています。更によりよい肉質にする為、独自の配合飼料で肥育したり、屠畜する月齢を変えたりして、最高の品質を探求し続けています。

【「短角牛」メニュー】

現在、既に提供されている「短角牛」を使ったお料理は二つあります。一つはニューヨーク料理「ユニオン スクエア トウキョウ」のステーキです。専用のグリラーを使って、旨味を閉じこめながら丁寧に焼き上げた逸品です。もう一つは六本木ヒルズと高輪にある「オービカ モッツアレラバー」です。繋ぎを一切使わずに作ったパテは、独特の歯ごたえとジューシーさが特徴です。この二つのお料理に加えて、2018年度は、シュラスコ料理専門店「バルバッコア」やしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「モーモーパラダイス」等、牛肉を扱うブランドを中心に「短角牛」のフェアを開催していきます。

<提供中店舗>

- ・ユニオン スクエア トウキョウ

調理方法： ステーキ

使用部位： サーロイン、リブロース、ヒレ

その他： 詳細は店舗 WEB をご覧ください (<http://www.unionsquaretokyo.com/>)。

- ・オービカ モッツアレラバー 六本木ヒルズ店、高輪店

調理方法： ハンバーガー

使用部位： ネック、すね、トモズネ

その他： 詳細は店舗 WEB をご覧ください (<http://obica.jp/>)。

<提供予定店舗>

- ・モーモーパラダイス 歌舞伎町本店

調理方法： しゃぶしゃぶ／すき焼き

使用部位： 肩ロース、バラ（ブリスケット）

時期： 2018年秋

- ・バルバッコア 丸の内店

調理方法： シュラスコ

使用部位： 内モモ、ランプ、イチボ、肩バラ（トウガラシ）

時期： 2019年春



【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 51 店舗、海外 67 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、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」、シュラスコ料理専門店「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」などの著名な海外ブランドを誘致しています。

【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