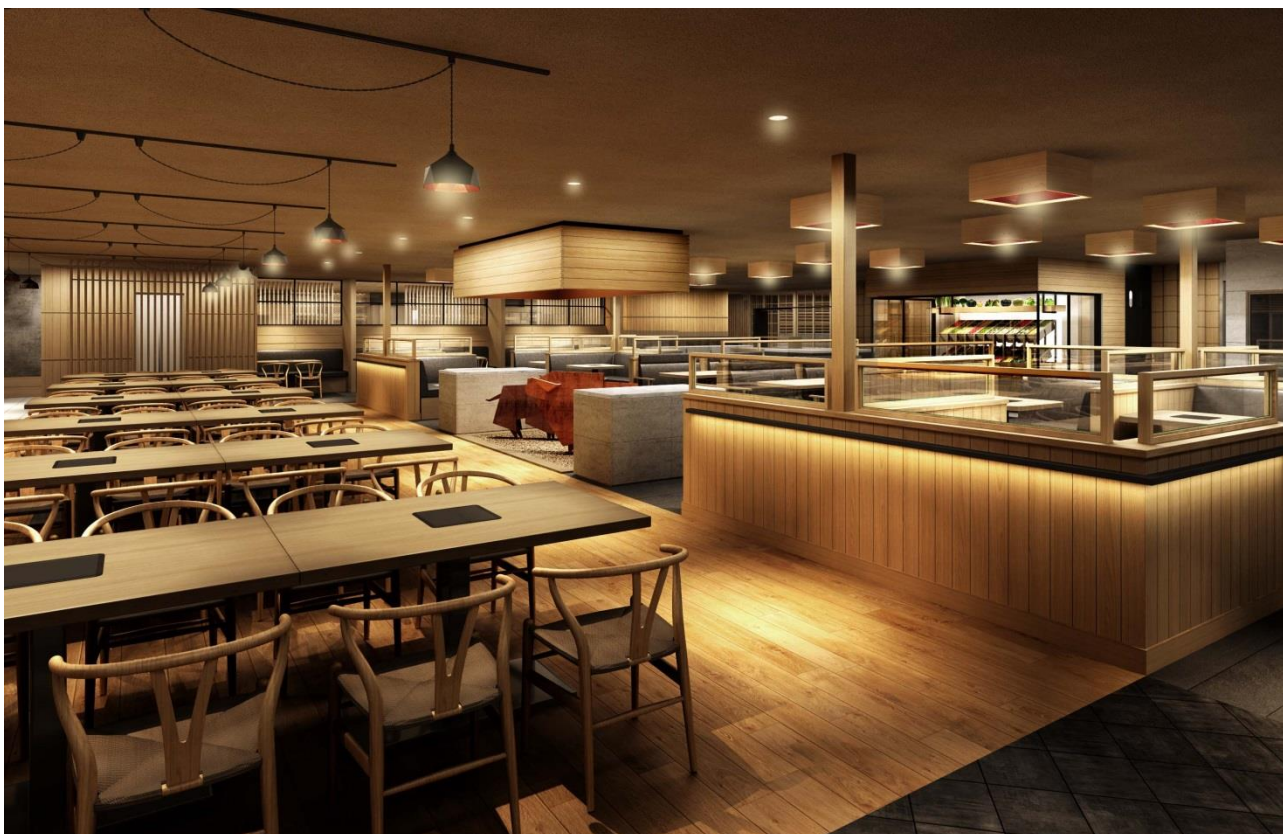


報道関係者各位

2016年9月1日
株式会社ワンダーテーブル

2016年10月18日
海外展開とインバウンドを視野に
しゃぶしゃぶ・すき焼き「モーモーパラダイス」
大規模リニューアルオープン



2016年10月18日(火)、株式会社ワンダーテーブルは、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『モーモーパラダイス 歌舞伎町店(以下、モーパラ)』を、リニューアルオープンします。

モーパラは、1993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、低価格で良質なお肉と 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ました。現在では、アジア圏を中心にフランチャイズ契約で出店を重ね、約40店舗を展開するグローバルブランドとして成長しています。また、国内に於いては、海外店舗での認知拡大により、外国人客が7割を占めるほど、たくさんの支持を集めています。これを踏まえ、旗艦店である歌舞伎町店を大規模リニューアルすることに致しました。

新しいモーパラは、外国人から見た洗練されたしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店を意識し、内装や材料、器、ユニフォームまで一新します。20年以上の歴史を経て、次のステージを目指すモーパラに、ぜひご注目ください。

■リニューアル背景

モーパラは、1993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ました。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、店舗数の拡大とクオリティのブラッシュアップをし、ブランド価値を高めてまいりました。一方、モーパラは、国内の展開は控えていたものの、アジア圏での出店を重ね、展開する国で人気 No.1 を誇る程のブランドへと成長させてきました。新規国でのパートナー契約も順調に進め、2016年4月にアメリカに1号店をオープンし、9月にカンボジア1号店も予定しています。国内のモーパラに関しては、出店はないものの、利用客のおよそ7割が外国人を占め、その割合は確実に増加しています。このような背景を踏まえ、海外だけでなく、国内のモーパラ旗艦店も磨き上げることでファンを築き、ブランド価値をさらに高めていきたい狙いがあります。



〈店舗数〉 ※2016年9月1日現在

海外 計 39 店舗

- ・台湾 20 店舗
- ・タイ 10 店舗
- ・上海 6 店舗
- ・ベトナム 2 店舗
- ・アメリカ 1 店舗

国内 3 店舗

- ・歌舞伎町
- ・南池袋
- ・高田馬場

■新しいモーパラ3つのこだわり

1.お肉

モーパラのお肉は、「いちばん美味しく召し上がれる状態」である事にこだわります。厳選したお肉を店内で1枚1枚丁寧にスライスし、お肉ごとに決められた温度で保管します。また、提供時にベストな状態となるよう、カットから提供までの時間と温度管理を徹底することで、常に美味しいお肉をお召し上がりいただけます。



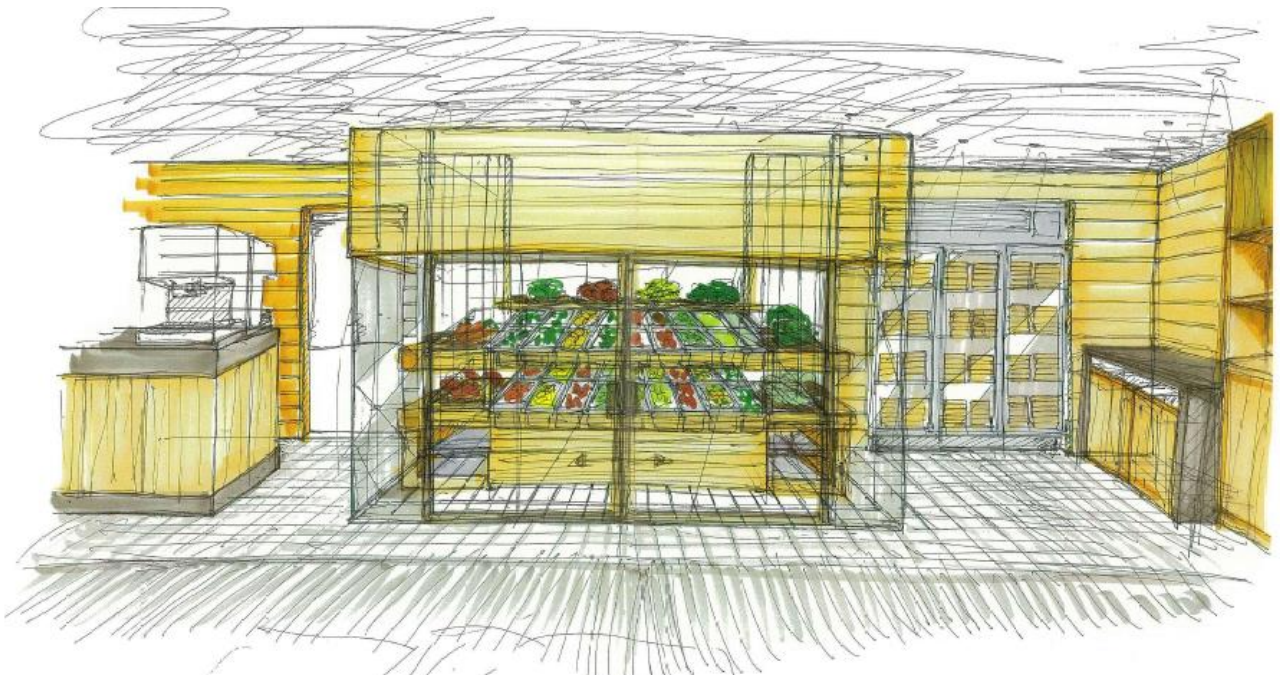
2.タレ

モーパラのタレは、醬(ひしお)の郷である小豆島の伝統が息づく「マルキンこいくちしょうゆ」をベースに使用し、どれも無添加で細部に至るまで美味しさにこだわっています。しゃぶしゃぶ用のぽん酢は、山口県産の橙を丁寧に絞った生果汁と鰹、昆布の旨味を合わせた、風味豊かな無添加なぽん酢です。ごまだれは、練りごまとごま油をベースに、くるみやピーナッツを加えて、深みのある味わいを出しています。すき焼きには、沖縄黒糖の「黒糖蜜」を使用した、芳醇な香りと豊かな風味が特徴の極上割り下をご用意します。赤鶏から生まれた旨味とコクがバランスよく凝縮された「こくみ玉子」を絡めて楽しめます。



3.野菜

お野菜は専用のワゴンで各テーブルにお運びして提供します。店内中央には、他のモーパラにはない“野菜セラー”に 15 種類以上のお野菜が陳列されます。また、しゃぶしゃぶとすき焼きとの相性を考え、それぞれに合う野菜をご用意し、同じ野菜でも、カット方法やサイズにこだわることで、美味しく新鮮な野菜をお楽しみいただけます。



■リーズナブルな食べ放題コース

モーパラでは、3種類(スタンダード、黒毛牛、牛タン)の食べ放題コースをご用意します。お鍋のスープは、しゃぶしゃぶとすき焼きの2種類の中から好みのスープをお選びいただけます。お肉は、国産産黒毛牛と栗を食べて育った栗豚を、お野菜は、主に契約農家から直接仕入れた約15種類の中から自由にお召し上がりいただけます。また、うどんやご飯をはじめ、好みの味付けにできる薬味もご用意しています。



・スタンダードコース 2,200円/お一人様

100分食べ放題 (牛バラ、栗豚肩ロース、栗豚バラ、地養鳥もも、地養鳥むね、鍋野菜、鍋具材、ご飯、うどん、甘味)

・牛タンコース 未定/お一人様

100分食べ放題 (スタンダードコース+牛タン)

・黒毛牛コース 未定/お一人様

100分食べ放題 (牛タンコース+国産黒毛牛)

■新しいインテリア

新しいモーパラのインテリアは、“しゃぶしゃぶ”という日本文化をしっかりと感じてもらえる空間です。和の伝統的な雰囲気を感じる事ができながら、かつ、野菜をストックする特注の“野菜セラー”等のモダンで清潔感を重視した設備も備わっています。旅館のレセプションのようなエントランスの向こうには、庭が設けられ、縁側に置かれた行灯が、空間全体にテラスのような開放感を与えます。中央ダイニングスペースは、それぞれの席が広い通路で区切られており、ゆったりくつろぎながら食事を楽しめるよう、十分プライベート性が保たれた客席となっています。



【基本情報】

店名: モーモーパラダイス 歌舞伎町店 (MoMo Paradise Kabukicho)
住所: 〒160-0021 東京都新宿区歌舞伎町 1-20-1 ヒューマックスパビリオン新宿歌舞伎町 8F
URL: <http://www.mo-mo-paradise.com/>
予約番号: 03-3208-0135
改装オープン日: 2016年10月18日(火)
営業時間: 月～金 17:00～23:00(L.O.22:30)、土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)
席数: 232席
想定客単価: 2,300円

【取材のお問合せ】

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