

報道関係者各位

2022年4月6日
株式会社ワンダーテーブル

デリバリー専門店まとめサイト 『WON-DELI (ワンデリ)』開設



2022年4月6日(水)、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」)運営する実店舗を持たずデリバリーに特化した飲食店「元麻布デリバリーキッチン」をゲストの皆様にご覚えてもらうため、社名の”ワンダー”をヒントに「WON-DELI」の屋号へ変更しました。併せて、個別に存在しているデリバリー専門店を一つにまとめて紹介するサイトをリリースしました。

■企画背景

この度、当社が運営する実店舗を持たずデリバリーに特化した飲食店「元麻布デリバリーキッチン」をゲストの皆様にご覚えてもらうため、社名の”ワンダー”をヒントに「WON-DELI」の屋号へ変更しました。併せて、個別に存在しているデリバリー専門店を一つにまとめて紹介するサイト(<http://won-deli.com/>)もリリースしました。まとめサイト「WON-DELI」では、「短角和牛専門店 TANKAKU BURGER」や「グルテンフリーパスタ専門店 nish」など、計5軒のデリバリー専門店が掲載されています。それら異なるデリバリー専門店の料理は”出前館”にて同時注文することができます。将来的には、自社でオリジナルの受注配送の仕組みをつくり、他デリバリーアプリとは差別化したサービスを実施する予定です。

出前館 <https://demaecan.com/shop/menu/3191476/>

■WON-DELI(ワンデリ)とは

WON-DELI は、当社が運営する実店舗を持たずデリバリーに特化した飲食店です。ファストフードにはない付加価値のあるブランド創出を基本コンセプトに、2021年10月に「元麻布デリバリーキッチン」として開業。ブランド第1弾として『短角和牛専門店 TANKAKU BURGER』をスタートし、その後、続々と新ブランドを開業しています。2022年4月、屋号を「WON-DEL」に変更。今後も他店と差別化されたブランドを開業する予定です。また、同様のデリバリー専門キッチンを都内に増やしていく考えです。

2021年10月

短角和牛専門店 TANKAKU BURGER

2021年11月

グルテンフリーパスタ専門店 nish(ニッシュ)

タイカレー・タイヌードル ERAWAN エラワン

2022年1月

短角和牛ハンバーグ しおた

2022年3月

NY チキンオーバーライス チェルシースタンド

2022年4月

ピンサ専門店 ピンサデローマ(予定)



■シェフ 塩田洋介

WON-DELI を担う若きシェフ。10代からストリートダンサーとして活動し数々の舞台を経験。ダンサー時代に勤めたビストロでの恩師との出会いをきっかけに、本格的に料理業界へ転向する。

2017年ワンダーテーブル入社。モッツアレラ料理「OBICA Mozzarella Bar」、ニューヨーク料理「UNION SQUARE TOKYO」で経験を積む。

その後、ニューヨークの老舗星付きレストラン「Gramercy Tavern」

マイケル・アンソニー氏の元でアメリカ料理を学び帰国。2020年春、

UNION SQUARE TOKYO リニューアルオープンに注力。2021年秋、元麻布デリバリーキッチンを開業。

シェフを務める。



■ 掲載レストランの一例

短角和牛専門店 TANKAKU BURGER



ダブル短角バーガー セット 200g(S ポテト付き) ¥2,600

国内流通において最も希少なプレミアム和牛「いわて山形村短角牛」を使用したハンバーガーを提供。和牛らしく柔らかく、甘い肉汁たっぷりのパテに仕上げ、ソースは国産野菜を使用した癖になる特製バーガーソースを3種類ご用意しています。

タイカレー・タイヌードル ERAWAN エラワン



チキンのグリーンカレー ¥1,400

本格的なタイインテリアと質の高いタイ料理専門店として、六本木のロアビルに店舗を構えていたエラワンがデリバリー専門ブランドとして再出店。タイ本場のスパイスと日本の新鮮な素材を使って作る本格的なタイカレー・タイヌードルが楽しめます。メニューには“グリーンカレー”や“トムヤムクンヌードル”、“ガパオガイ”を揃えています。

NY チキンオーバーライス チェルシースタンド



フライドチキンオーバーライス ¥1,300

ターメリックライスとスパイシーなチキンに、ヨーグルトベースのホワイトソース、レッドチリソースをかけた屋台料理で、ニューヨークでは定番のストリートフードです。チェルシースタンドのチキンオーバーライスは、地元で行列ができるチキンオーバーライス専門店のレシピを参考に、日本流にブラッシュアップしています。

■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 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」、シュラスコ料理専門店「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/



■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