

## 鍋ぞうフランチャイズ店舗 第一号店 山形駅前にオープン！

株式会社ワンダーテーブルの主力ブランドである、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題「鍋ぞう」のフランチャイズ第一号店となる『鍋ぞう山形駅前店』が開店します。同店は、山形にて飲食店経営を展開する有限会社シー・ディー・シーが当社とフランチャイズ契約を結び、開店するものです。



【オープン予定日】  
【店名】

9月26日(水)オープン予定  
鍋ぞう 山形駅前店

### ◆山形駅前店について

当社のフランチャイズ第一号店となる『鍋ぞう山形駅前店』は、(有)CDC が当社とフランチャイズ契約を結び、開店する店舗です。同店の店舗面積は38坪で、従来の鍋ぞうの面積の40~60坪より小規模となっています。当社はマーケット規模、エリアの需要にあわせた鍋ぞうモデルの多様化を検討しており、山形駅前店の鍋ぞうは小規模「鍋ぞう」店舗の“モデル店舗”として、(有)CDCと共に構築していきます。

### ◆当社のフランチャイズ事業について

鍋ぞうのフランチャイズ展開は当社の事業計画のひとつであり、今回、第一号店として山形駅前店を出店することは、今後の展開の大きなステップとなります。現時点では、東京都内を中心とした関東地域に、同業態のモーモーパラダイスを含め、直営店にて30店舗展開中です。今後は、札幌、仙台、名古屋、大阪、福岡といった政令指定都市を中心に、全国各地にフランチャイズ展開を目指しています。

### ◆鍋ぞう コンセプト

“素材の良さと選べる楽しさ”

■ 食べ放題 ■	■ MIX食べ放題 ■
しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題(90分)1,890円 牛肩ロース、豚ロース、新鮮野菜が食べ放題	スープMIX食べ放題(90分)2,100円 牛肩ロース、豚ロース、新鮮野菜が食べ放題
合計4種のスープから1種選べます ①牛テールスープ ②激辛キムチスープ ③塩とんこつスープ ④すき焼きダレ~玉子食べ放題	合計4種のスープから2種選べます ①牛テールスープ ②激辛キムチスープ ③塩とんこつスープ ④すき焼きダレ~玉子食べ放題

## 【選べる楽しさ】

鍋ぞうでは、肉は牛肉と豚肉の2種類、野菜は20種類以上からお好みの野菜をお好きなだけ楽しめる“野菜市場”(野菜バー)を設置、スープはしゃぶしゃぶ(牛テールスープ)、すき焼き、激辛キムチスープ、塩とんこつスープの4種類、と選べる楽しさを満載しました。また、2種類のスープが楽しめるミックス食べ放題のメニューも用意しています。

## 【厳選素材】

鍋ぞうでは、素材の全てを大切に思い、一つ一つを吟味して選んでいます。

- ・ **肉**:牛肉は安全を第一に考え、世界的にも安全基準が高いオーストラリア産の良質な肩ロースを使用。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保存しています。豚肉は、安全な品質管理のもと流通された千葉産(錦木SPF)のヘルシーで上質な肉を使用しています。
- ・ **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用意しています。
- ・ **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。
- ・ **タレ**: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、昆布とチキンの出汁を効かせた特製割下を使用しています。
- ・ その他、単品やデザートメニューでも、化学調味料や有害な添加物は使用していません。



### ◆サービスコンセプト

多くの食べ放題店が肉をセルフサービスにて提供していますが、鍋ぞうでは各ゾーンに担当者を配置し、テーブルまでお持ちしています。各ゾーンに担当者がいることで、お客様の要望やクレームなどにも素早く対応することが出来、より高い満足度を得ていただけます。

### ◆インテリアコンセプト

鍋ぞうでは、食べ放題ではありますが落ち着いた『食』を楽しめる空間造りに心掛けました。中心となるのは、八百屋をイメージした野菜市場。20種類の新鮮野菜は、ディスプレイとしてもお客様の目を引きまします。壁面には、鍋ぞうの食材の主役であるお肉や野菜をイメージさせる写真や絵を、また、しゃぶしゃぶなどの食べ方を英文表記するなど、食の空間を演出しました。照明は和紙をシェードに優しい光を放ちお食事を楽しむには最も適した温かい明るさにしています。



### ◆店舗情報

<鍋ぞう 山形駅前店>

住所 山形県山形市十日町4-2-2 公園前ビル1F

席数 60席

営業時間 ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:00～23:00(L.O.22:00)

定休日 年中無休

### ◆問合せ先

株式会社ワンダーテーブル( <http://www.wondertable.com> )

営業企画部 竹原 真理子 ( <mailto:mariko-takehara@wondertable.com> )

〒162-0067 東京都新宿区富久町13-19 TEL:03-3351-1153 FAX:03-3351-1639