

報道関係者各位

2019年6月10日
株式会社ワンダーテーブル

国内最大級シュラスコ料理『バルバッコア』 日本誕生 25 周年記念 第 1 弾 和牛全体 0.5%しか流通されない希少和牛 「短角牛フェア」開催

2019年7月1日(月)～3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)]は、シュラスコ料理専門店『バルバッコア』の日本誕生 25 周年を記念し、希少和牛「日本短角種(通称:短角牛)」を使用したシュラスコを全店にて提供する「短角牛フェア」を開催します。



■フェアの開催背景について

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肥育し、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。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。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、「短角牛」の仔牛を自社で購入し、岩手県山形町の肥育業者に肥育を委託する取り組みをはじめました。数年に渡り、肥料、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、この度の『バルバッコア』日本誕生 25 周年を記念し、全店にてフェアを開催することになりました。

■バルバッコアの「短角牛フェア」について

通常『バルバッコア』では、主に米国産又は豪州産の「ブラックアンガス牛」を使用しています。牧草で肥育された後、穀物によって肥育されるグレインフェッド（穀物肥育）という肥育方法の中でも、約 120 日間の穀物肥育によって育てられて



おり、赤身と脂身のバランスが良く、柔らかい肉質とジューシーさが特徴です。今回のフェアで使用する「短角牛」は、岩手県山形町で肥育した牛で、雪が無くなる春先から冬の訪れまで、久慈の山岳地帯で自由に放牧されます。自然の牧草をたっぷり摂り、越冬の時期には厩舎で過ごし、トウモロコシを中心とした当社オリジナルの飼料で育てられます。その肉質は、「ブラックアンガス牛」にとても近く、脂肪分が少なく、高タンパクの赤身肉です。ジューシーで噛むほどに美味しさが口の中に広がり、後味にいやな脂っぽさは残りません。シュラスコで提供する部位は、内モモ、ランプ、イチボの他、希少部位の幾つかを予定しています。これら部位に加えて、通常の一部シュラスコアイテムとサラダバーも全て食べ放題でお楽しみいただけます。

◇フェア名

短角牛フェア

◇価格(税別) ※短角牛の部位の他、通常の一部シュラスコアイテムとサラダバーを食べ放題で楽しめます。

大阪	大人 4,800 円、子供 2,400 円
丸の内	大人 6,100 円、子供 2,800 円
新宿・渋谷	大人 5,200 円、子供 2,200 円
青山・六本木・高輪	大人 5,400 円、子供 2,200 円

◇開催期間 ※ディナータイムのみ

全店 2019 年 7 月 1 日(月)～3 日(水)

◇ご予約開始日 ※オフィシャルサイトでのオンライン予約のみ承ります。

全店 2019 年 6 月 10 日(月)10:00～

◇短角牛の提供部位 ※予定

内モモ、ランプ、イチボ、その他希少部位
(入荷した部位を日替わりでご用意いたします)

◇短角牛の美味しさの特徴

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。

■バルバッコアについて

『バルバッコア』は、1990年、ブラジル・サンパウロに誕生した、グローバルな人気を誇るシュラスコ料理専門店です。日本では、1994年、表参道にオープンし、今年で25周年を迎えます。その後、丸の内、渋谷、新宿、心斎橋、六本木ヒルズ、梅田、高輪にもオープンし、現在国内には計8店舗を営業しています。

シュラスコ料理とは、本場ブラジルで人気のバーベキュー料理です。肉や野菜などを長い串に刺し、シュラスケーロと呼ばれる特注のオーブンで、約900度の高温でゆっくりと回転させながら焼き上げます。味付けは主に岩塩のみで、余分な脂分も落ちるため、肉本来の味が楽しめます。『バルバッコア』では、牛、豚、鶏の他、パイナップルやクッピン(瘤付きのブラジル牛)など、約15種類のシュラスコ料理を常時ご用意しています。

また、店内中央に設置している巨大なサラダバーも特徴の一つです。ブラジル独特の食材や契約農家から取り寄せたフレッシュな野菜を約40種類ご用意し、豊富な種類のオリーブオイルやビネガー、ソルト等で、お客様のお好みの味付けでお楽しみいただけます。

※URL:<http://barbacoa.jp>



■ワンダーテーブルについて

株式会社ワンダーテーブルは、国内53店舗、海外73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」、プライムリブ専門店「ロウリーズ」、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 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail:mariko-takehara@wondertable.com

★画像ダウンロードはこちらから→ <http://30d.jp/barbacoa/49>