

報道関係者各位

2018年7月19日  
株式会社ワンダーテーブル

## 全米一のステーキハウス「Peter Luger」 日本展開における独占契約を締結

Wondertable, Ltd. concluded an exclusive contract  
for Japan market with “Peter Luger”, the US No.1 Steak House.



2018年7月11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、ニューヨークで創業130年の歴史を誇る、ステーキハウスの最高峰「Peter Luger Steak House」(以下、ピーター・ルーガー)の日本における店舗展開の独占契約を PETER LUGER, INC. (本社:アメリカ ニューヨーク州 / CEO エイミー・ルーベンスタイン) と締結しました。現在、東京都心部で物件を精査しており、2020年までに開業を計画しています。

Wondertable, Ltd. (Headquarter: Shinjuku, Tokyo / COO: Michio Akimoto) concluded an exclusive contract with PETER LUGER, INC. (Headquarter: NY, USA / CEO: Amy Rubenstein) on July 11<sup>th</sup>, 2018, regarding the development of Peter Luger Steak House in Japan market. Peter Luger Steak House has 130 years of legend in NY and has been reputed as “The top steak house”. The property for the restaurant in the center of Tokyo is under consideration and it is planned to open by 2020.

## ■契約背景

当社は、これまで“市場を拓き、嬉しい時間（とき）を創る”をミッションとして掲げ、この価値観を共有できるパートナーとともに、「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」や「ユニオン スクエア トウキョウ」等のブランドを日本で展開してきました。PETER LUGER, INC.は、全米一のステーキハウスと称されるまでの地位を築き上げているにも関わらず、驕ることなく今もなおブランドを磨き上げており、その姿勢が当社が大切にしているミッションの取り組みと同様であることから、両社がお互いに共感し、今回の契約締結に至りました。



### < PETER LUGER, INC. CEO エイミー・ルーベンスタインのコメント >

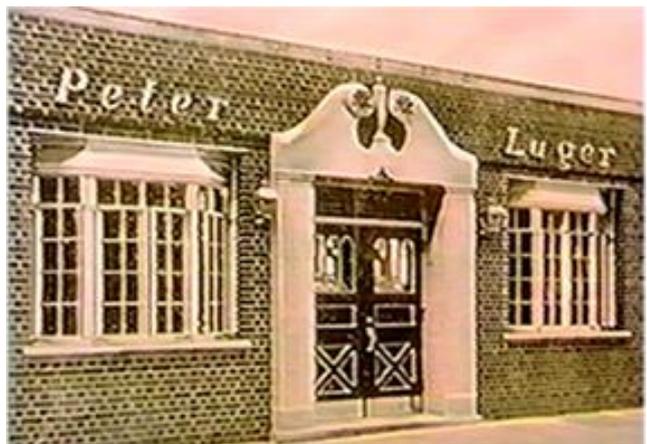
東京は米国産牛肉の需要が大きく伸びたグルメ都市です。この成長する街に、ワンダーテーブルとパートナーを組んでピーター・ルーガーを展開することに、とても嬉しく思っています。日本には、ニューヨークの姉妹店で使用している最上級のプライムビーフをご用意します。弊社の厳しい品質管理とワンダーテーブルの高いオペレーション能力により、ニューヨークでゲストが体験した同じ体験をゲストに提供できると確信しています。

## ■熟成肉ステーキハウスの御本家

ピーター・ルーガーは、熟成肉のステーキを世界に広め、名だたるステーキハウスの最高峰として知られています。ミシュランはもちろんのこと、一般ゲストによる格付けサービス、ザガット・サーベイで30年以上に渡り上位にランキングされている全米一のステーキハウスです。

## ■130年の歴史

1887年、ドイツからの移民、ピーター・ルーガーが、レストラン「Carl Luger's Café, Billiards and Bowling Alley」をオープンしました。1941年ピーターが死去すると、息子のフレドリックが事業を引き継ぎましたが、その後、経営不振により店をオークションにかけ、メタル製の食器やギフト用品などを生産する Forman Family のソル・フォーマンにより落札されました。ソルは毎日のようにステーキを食べるほどの肉好きだったと言われています。2001年、98歳でソルが亡くなった後は、2人の娘、エイミー・ルーベンスタインとマリリン・スピエラが継ぎ、現在の経営を行っています。



### ■看板メニューの美味しさの秘密

看板メニューは、フィレとニューヨークストリップ（サーロイン）の両方が味わえる T ボーンステーキ “ポーターハウス・ステーキ” です。肉は、米国農務省(USDA)によって格付けされた最上級のプライムビーフを使用し、オーナー自らが吟味して買い付けされる肉は、独自のドライエージング手法を用いて、熟成させ柔らかくしています。熟成すると、色は少し黒みがかかり、周りにはカビが発生した状態となりますが、こうすることで旨味や香りが増し、肉質がより柔らかくなります。この肉にオーダーが入ったら周りをカットし塩を振り、専用のブロイラーで焼き上げます。焼き上がったら、溶けたバターを乗せた皿の上で肉をカットし、肉を皿に乗せたまま再びブロイラーへ入れ、数分間焼いたのちに、ゲストのテーブルへ運びます。この長い工程を経て提供するステーキは、しっかりとした噛みごたえと、噛めば噛むほど旨味が出る唯一無二の味わいが特徴です。



### ■基本情報

ブランド名： Peter Luger（ピーター・ルーガー）  
業態名： ステーキハウス  
URL：<https://peterluger.com/>  
日本出店予定： 2020年までに予定  
エリア： 東京都心部  
予定規模： 200～300坪  
受賞歴： Food Network (#1 Best Steak in the US):  
Daily Meal (#1 of America's 50 Best Steak Houses):  
Zagat Survey (Best Steakhouse NYC)

### ■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」などの海外ブランドを誘致しています。

### ■問い合わせ先

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