

報道関係者各位

2021年6月1日
株式会社ワンダーテーブル

【ロウリーズ・ザ・プライムリブ】 厚切り冷凍ローストビーフ オンライン販売開始



2021年6月1日（火）より、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〕は、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（以下、ロウリーズ）」の冷凍ローストビーフ“プライムリブ”を公式サイトにて販売します。店舗で提供するプライムリブと同様、厚切りで温かい状態で召し上がるローストビーフです。牛肉はCAB認定の米国産アンガスビーフを使用。低温でじっくりローストし、するっとナイフが入るほど驚きの柔らかさに仕上げています。お食事のメインディッシュや、お歳暮お中元のギフトとして、ご利用いただけます。

■企画背景

ロウリーズでは昨年4月からテイクアウトとデリバリーの販売をスタートしました。幾度となく試作や調整を繰り返し、日々商品の改善に努めてまいりました。コロナ禍初のクリスマスでは培ったノウハウを活かし、事前受付を終了するほど予定数を遥かに上回る注文が殺到しました。また他ブランドと共同で数量限定でおせちの販売も行い、こちらも早期に完売となるほどの盛況ぶりでした。おせちでは通常のテイクアウトのプライムリブではなく、初めて冷凍のローストビーフを提供しました。ご賞味いただいたお客様から「また食べたい」「ギフトで購入したい」など、好評な意見が寄せられたため、これが契機となり、オンラインに於ける商品販売にチャレンジしていくこととなりました。



■商品の特徴

CABとは「サーティファイド・アンガス・ビーフ・プログラム(Certified Angus Beef Program)」という米国農務省(USDA)が審査するアンガスビーフの認定制度の略称で、通常の牛肉の審査基準を上回る厳しい品質基準が設定されています。米国の食肉用ビーフの約7割がアンガス系ビーフですが、そのアンガス系の中からCABに認定されるものは3割程度。日本国内へ輸入されるものは僅か1割という希少性があります。赤身と脂のバランスが優れており豊かな味わいが特徴です。ロウリーズではその高品質といえるCAB認定アンガスビーフに磯塩を練りこみ、低温でローストしたあと真空調理して旨味を閉じ込めます。するとナイフが入るほど驚きの柔らかさに、肉本来のしっかりとした繊維質やジューシーさを感じられます。牛の骨でダシをとったオ・ジュソースを添えており、深い味わいのソースがお肉の味を引き立てます。また、店舗でプライムリブを提供する際におすすめしている「ロウリーズ・シーズンド・ソルト」も付けており、お好みで振りかけてお楽しみいただけます。



商品は2種類をご用意しました。一つは『プライムリブセット』。メインのローストビーフ“プライムリブ”に、オ・ジュソース、ホースラディッシュ、ロウリーズ・シーズンド・ソルトをお付けします。もう一つは『ロウリーズセット』。プライムリブセットの内容に加え、マッシュドポテト、クリームドコーン、クリームドスピナッチが付いています。どちらも店舗で提供するプライムリブと同様、厚切りで温かい状態で召し上がるスタイルのローストビーフです。

<プライムリブセット>

紙箱 ¥13,000(税込) / 桐箱 ¥14,000(税込)

- ・プライムリブ (450g)
- ・オ・ジュソース(75gx2)
- ・ホースラディッシュ(3.5gx3)
- ・ロウリーズ・シーズンド・ソルト

⇒ <https://lawrys.jp/products/prime-rib-set>



<ロウリーズセット>

紙箱 ¥15,000(税込) / 桐箱 ¥16,000(税込)

- ・プライムリブ (450g)
- ・マッシュドポテト (200g)
- ・クリームドスピナッチ (200g)
- ・クリームドコーン (200g)
- ・オ・ジュソース(75gx2)
- ・ホースラディッシュ(3.5gx3)
- ・ロウリーズ・シーズンド・ソルト

⇒ <https://lawrys.jp/products/lawrys-set>



■ロウリーズ・ザ・プライムリブとは

ロウリーズの1号店は、1938年、Lawrence L. Frank と義弟の Walter Van de Kamp の2人によってロサンゼルス市のビバリーヒルズに開業しました。Lawrence は、自ら“シルバー”と呼ばれるカートをデザインし、その中にローストしたプライムリブを縦置きにし、お客様の目の前で好みの焼き加減、カットで提供するというサービスを考案しました。このサービスは当時のアメリカ人にとって、とても斬新で、この後、多くのレストランがこの方式を模倣し、やがてはアメリカにおけるローストビーフの標準的なサービス方法となりました。その後、経営はLawrence の息子である Richard N. Frank、さらにその息子である Richard R. Frank に引き継がれ、現在は、Tiffany Stith が社長を務めています。

<http://lawrys.jp/>



■ロウリーズのプライムリブとは

ロウリーズのプライムリブは、良質の牛肉を低温でじっくりとローストし、余分な脂を抜き旨みを凝縮させた逸品です。するとナイフがはいるほどの柔らかさ、だけどロに入れた時は肉本来のしっかりとした繊維質が感じられ、ジューシーな味わいがほとぼしり、これぞお肉だという醍醐味が味わえます。添えられたソースは、牛の骨でダシをとったオ・ジュソース。深い味わいのソースがお肉を引き立てます。



■食べる時のダイナミックな演出

ロウリーズでは、プライムリブをシルバーと呼ばれるカートに乗せ、お客様の目の前で好みのサイズにカットします。大きさにより5段階が選べます。カットできるのは、特別な訓練を受け、ライセンスを取得した者だけです。ダイナミックな演出を楽しみながら、繊細な味の牛肉をたっぷりいただけます。



■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43店舗、海外83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「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」などの海外ブランドを誘致して経営しています。2021年9月には、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」を日本初出店する予定です。

■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