

報道関係者各位

2021年6月7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】
テイクアウト限定
「1/2 パウント 厚切りローストビーフのカツサンド」販売



2021年6月7日(月)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]が運営する プライムリブ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ(以下、ロウリーズ)」は、日本上陸 20 周年記念の第 4 弾として、テイクアウト限定「プライムリブ カツサンド」を販売します。

■企画背景

創業 80 年以上の歴史を持つロウリーズが、2021 年 4 月 20 日(火)で日本上陸 20 年を迎えました。これを記念し、ロウリーズでは年間通じて様々なフェアを開催しています。第 1 弾では、上陸記念年の 2001 年にちなみ “2001g” の特大サイズのプライムリブを提供。第 2 弾は、特別プランの食事券をクラウドファンディング “Makuake” にて販売。第 3 弾では、新規タクシーデリバリーアプリ “GO Dine” に加盟しスペシャルセットを販売。そして第 4 弾として、テイクアウト限定商品「**プライムリブ カツサンド**」を販売します。今年はこのような企画を定期的に実施し、様々な方々にロウリーズの魅力を知っていただく機会をたくさん創っていきます。

■プライムリブ カツサンド

販売開始:2021年6月7日(月)

価格:5,500円(税込)

販売店:ロウリーズ全店

プライムリブとは、厚切りで温かい状態で楽しむアメリカンスタイルのローストビーフです。そのプライムリブの1/2パウンド(225g)に衣をつけてフライ。ホースラディッシュとオリジナルドレッシングで味付けしカツサンドにしました。この厚みでさっくり噛み切れるほど柔らかい食感と赤身肉の風味と深い味わいを存分に楽しめます。付け合わせには“インカの目覚め”のベイクドポテトサラダ(サワークリーム・ベーコンビッツ・CHEDDARチーズソース・グリーンオニオン)をお付けします。薄切りローストビーフのサンドイッチはよく目にしますが、厚切りプライムリブのカツサンドは他にありません。ご自宅でのお食事に、父の日のランチに、ぜひご賞味ください。



※テイクアウト限定商品です

※タクシーデリバリーもご利用いただけます。(東京23区内のみ・配送料別)

■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近郊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、Ryan Wilson が社長を務めています。



■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、だけど口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ばしり、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、お客様の目の前でお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。



■冷凍プライムリブ

2021年6月1日からは、冷凍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ものです。牛肉はCAB認定の米国産アンガスビーフを使用。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。

※詳細はこちら⇒ <https://lawrys.jp/products>



■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」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