

報道関係者各位

2021年9月10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 世界初・日本発の全国配送可能な通販おせち 厚切りローストビーフをメインにした豪華詰め合わせ



2021年9月10日(金)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〕では、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）」による、全国配送可能な通販おせち『Lawry's New Year OSECHI（ロウリーズニューイヤーおせち）』をオンライン販売します。シャンパンやワインとの相性を考え、自慢の“プライムリブ”をメインディッシュに、選りすぐりのお肉料理を詰め合わせました。ロウリーズのおせちを販売するのは世界初のチャレンジとなります。

### ■企画背景

ロウリーズでは、2020年4月からテイクアウトのプライムリブを販売し、日々クオリティの改善に努めてまいりました。その年の秋には、ワンダーテーブルの複数ブランドと共同で数量限定のおせち販売を行い、そこで初めて冷凍のプライムリブを提供しました。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、2021年6月より、オンラインショップを開設し冷凍プライムリブの販売をスタートしました。お買い上げいただいた半数の方が贈答品として購入され、残りをご家庭の食事として召し上がられています。コロナ禍に於けるご自宅での晴れの日需要として利用されていること、今年の社会情勢を鑑みて家中での消費が益々増加することを予想し、ロウリーズのプライムリブを軸とした全国配送可能な通販おせちの販売にチャレンジすることにしました。尚、早期ご予約特典として、2,500円オフでご利用いただけるクーポンコードを発行します。

## ■商品概要

ロウリーズの店内で元旦を迎える雰囲気味わっていただけるよう、シャンパンやワインとの相性を考えた選りすぐりのお肉料理を詰め合わせました。自慢の“プライムリブ”をメインディッシュに、パテドカンパーニュ、真鱈と芋のテリーヌ、フアグラムースなど計 16 品を楽しめます。3～4 名様に十分なボリュームです。尚、早期ご予約特典として、2,500 円オフとさせていただきます。

Lawry's New Year OSECHI(ロウリーズニューイヤーおせち)

購入サイト <https://lawrys.jp/products/osechi>

**商品価格** 3～4 人前相当 25,000 円(税込・送料別)

**早期ご予約特典** 2021 年 10 月 31 日(日)正午までのご予約で 2,500 円 OFF  
クーポンコード lawrys2022

**サイズ(外寸)** 1 段 縦 216×横 283×高さ 54  
**※単位 mm** 2 段 縦 216×横 283×高さ 130

**予約受付期間** 2021 年 9 月 10 日(金)～12 月 12 日(日)  
※数量限定により完売した時点で販売終了とさせていただきます。  
※ご注文内容の変更・キャンセルは 2021 年 12 月 10 日(金)まで承ります。

**お届け期間** 本州 2021 年 12 月 28 日(火)～12 月 30 日(木)  
中国、四国、和歌山、青森、秋田 2021 年 12 月 28 日(火)14 時以降～12 月 30 日(木)  
北海道、九州、沖縄 2021 年 12 月 29 日(水)～12 月 30 日(木)  
到着時間 午前中(9～12 時)・14～16 時・16～18 時・19～21 時

※到着時間は目安となりますので、解凍時間(冷蔵 24 時間)を考慮いただき、余裕をもってご指定ください。

※店頭販売は承っておりません。

※ヤマトクール便でお届けします。

## ■商品内容

表の重には、これぞロウリーズという商品を詰め合わせています。メインのローストビーフ“プライムリブ”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。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、お店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。その他、ホースラディッシュ、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もお楽しみいただけます。



プライムリブ 450gx1 パック  
 マッシュドポテト 200gx1 パック  
 クリームドコーン 200gx1 パック  
 クリームドスピナッチ 200gx1 パック  
 ホースラディッシュ 3.5gx3 パック  
 オ・ジュソース 75gx2 パック  
 ロウリーズ・シーズンド・ソルト 113g

式の重には、ロウリーズの店内で元旦を迎える雰囲気味わっていただけるよう、シャンパンやワインとの相性を考えた選りすぐりのお肉料理を詰め合わせました。パテドカンパーニュ、真鱈と芋のテリーヌ、フォアグラムースは特におすすめです。



- 北海道産生乳チーズケーキ 北海道産生乳と生クリームを使用したニューヨークスタイルのチーズケーキ。
- ブルーベリーカタラーナ ソースの酸味とカタラーナの濃厚な味わいが調和したスイーツ
- 黒豆のワイン漬けとラム葡萄 黒豆の香ばしさとぶどうの甘味、ほんのりと香る洋酒が特徴
- ミニパンケーキ フォアグラムースを乗せてお召し上がりください

- パテドカンパーニュ 肉の食感が楽しめる、豚肉、レバー、豚タンを使用した田舎風パテ
- 鮑白ワイン煮 白ワインで味付けしたオーストラリア産のあわび
- いくらとスモークサーモントラウトのマリネ 3種野菜と共にマリネした彩りの良い一品
- フォアグラムース ハンガリー産のカナールフォアグラのムース
- ほうれん草とベーコンのキッシュ 2種のチーズを使用した濃厚なキッシュ
- 合鴨のりんごスモーク 柔らかなフレーバーのリンゴチップで燻製した合鴨スモーク
- ラタトゥイユ ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、ナスのトマトソース煮込み
- グリルシュリンプ 過熱蒸気で焼成し海老本来の旨味を閉じ込めました
- 真鱈と芋のテリーヌ 真鱈と北海道産きたあかりの魚のテリーヌ
- キャンディーカシューナッツ カシューナッツのキャラメリゼ
- 帆立のスモーク 旬のむつ湾産のほたて貝を水揚げしてすぐに酒蒸し、桜チップでスモークしました
- アイスバインテリーヌ 豚すね肉を柔らかく煮込み、コンソメ煮凝りでテリーヌしました

### ■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、CAB 認定の米国产アンガスビーフを使用。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。するっ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。



### ■冷凍プライムリブ

2021年6月1日から、オンラインショップを開設し冷凍プライムリブを販売しています。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。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・すき焼き専門店「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」、シユラスコ料理専門店「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10月14日、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](mailto:naomi-yoshikawa@wondertable.com)

竹原真理子 [mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)