

報道関係者各位

2021年5月25日
株式会社ワンダーテーブル

【Mo-Mo-Paradise】
父の日限定「鉄鍋と A5 等級ふるの牛 すき焼きセット」
オンライン販売



2021年6月1日より配送開始する、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、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題『MO-MO-PARADISE』の専用オンラインショップにて、父の日限定商品として「鉄鍋と A5 等級ふるの牛のすき焼きセット」を販売します。

■お父さんをすき焼きで感動させたい

昨年7月、MO-MO-PARADISE のオンラインショップ「MO-MO-MEAT SHOP」を開設しました。MO-MO-MEAT SHOP では、普段お店で提供していない希少性の高いお肉を日本各地の生産者から取り寄せ、オリジナルのスープとタレを添えて、しゃぶしゃぶ・すき焼きとして販売しています。

今年の父の日は、昨年に続き外出が制限されることが予想されます。ご自宅でも特別な日として過ごしていただきたいという思いから、鍋から肉まで拘った本格すき焼きセットを提案することにしました。

鍋は、お店で使用しているものと同じ鉄鍋です。使い初めにはひと手間かかりますが、蓄熱に優れ、食材を煮込む時に鍋の温度が下がりづらいので、素材の旨みを逃さず調理できます。また、鉄鍋を使用すると鉄分を補給できるという健康面からのメリットもあります。



この鉄鍋に合わせるお肉は、**ミシュランガイド福岡・佐賀特別版 1 ブラッククーベール**にて掲載される、黒毛和牛のプライベートブランド「ふるの牛」です。上質な脂の霜降りとして定評のある「ふるの牛」は、甘さとコク、上品な香りを楽しめ、また市場には殆ど出回らない「**幻の黒毛和牛**」といわれています。今回はその中でも最高ランクの格付けである A-5 等級のサーロイン又はリブロースのみをお届けします。

調理に使う割り下もセットでお付けします。化学調味料を一切使用せず、天然醸造醤油と沖縄黒糖の「**黒糖蜜**」を使用した豊かな風味が特徴です。鉄鍋の油ならしから煮込みに至るまで、本格すき焼きを調理して、感動的な父の日を演出しませんか。

■鉄鍋の扱い How To

・使い始め

- 1、食器洗剤をつけてよく洗ってください。
- 2、すすいでよく拭いたら、野菜くず(ネギの端や人参の皮など)と水を適量入れ、中火でことこと 15 分程度煮込んでください。鉄鍋特有の匂いを消す効果と鍋の油なじみを良くする効果があります。
- 3、お湯と野菜を捨て、よく拭いたら、米油(なければサラダ油など、香りの少ない油)を入れ、弱火で火入れをしてください。



・手入れ方法

- 1、洗剤は使用せず温水でタワシなどで洗います。
- 2、水気を残さないように良く拭いてください。
- 3、表面にうすく米油(なければサラダ油)を塗ってください。ごま油やオリーブ油など香りの強いものは使用しないでください。
- 4、焦げつきがひどい時は水を入れて 10 分位沸騰させて、洗剤等をスポンジにつけて洗って下さい。
- 5、サビがでた場合はタワシなどでこすり落とし、水を沸かし 2~3 回繰り返してください。空焚きしたあと表面にうすく食用油を塗ってください。



■商品情報

◇「鉄鍋とA5等級ふるの牛 すき焼きセット」

10,000 円(税込・送料込)

<https://mo-mo-paradise.myshopify.com/products/huruno-pot-set>

- ・黒毛和牛ふるの牛 A5 等級リブロース又はサーロイン 500g
- ・オリジナル割り下
- ・本格すき焼き鍋セット



◇「A5 等級ふるの牛 すき焼きセット」

8,000 円(税込・送料込)

<https://mo-mo-paradise.myshopify.com/products/huruno-set>

- ・黒毛和牛ふるの牛 A5 等級リブロース又はサーロイン 500g
- ・オリジナル割り下

◇販売期間

2021 年 6 月 1 日(火)～2021 年 6 月 16 日(水)

※受付は 5 月 24 日より開始、6 月 1 日より順次発送いたします。

◇ご注文 URL

<https://mo-mo-paradise.myshopify.com>

◇注意事項

- ・賞味期限/保存方法 到着後、冷蔵保存 2 日以内、冷凍保存 10 日以内にお召し上がりください。
(解凍は冷蔵庫に移し 10 時間程度ゆっくりと行ってください)
- ・配送方法 冷凍での発送となります。
- ・発送可能地域 日本国内のみ対応(沖縄本島を除く離島への配送は行っておりません)
- ・その他 配送先が複数になる場合は、お手数ですが都度の注文・お支払をお願いいたします。

■MO-MO-Paradise

- ・歌舞伎町本店

URL: <https://mo-mo-paradise.com/shop/kabuki>

住所: 東京都新宿区歌舞伎町 1-20-1 ヒューマックスパビリオン新宿歌舞伎町 8F

席数: 232 席

- ・新宿東口店

URL: <https://mo-mo-paradise.com/shop/shinjukuhigashiguchi>

住所: 東京都新宿区新宿 3-28-10 ヒューマックスパビリオン新宿東口 3F・4F

席数: 163 席

■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 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。

■本件に関するお問い合わせ

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