



鍋ぞう

お野菜をたっぷり食べたい日の、
しゃぶしゃぶ。

2012年5月28日
リニューアルオープン

株式会社ワンダーテーブルは、2012年5月28日(月)、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『鍋ぞう』をリニューアルオープンします。新しい『鍋ぞう』では、カラダにやさしいお鍋を提供します。店内中央には“野菜市場(ブッフエ)”を設置し、採れたての旬野菜や珍しいお野菜を約20種類ご用意します。ファンケルの発芽米や季節のアイスクリームなど、あったら嬉しいアイテムも充実しています。スープやタレはどれも無添加で、細部に至るまでヘルシーさにこだわっています。お友達を誘って毎日でも行きたくなる、カラダにやさしいしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。

店名 : 鍋ぞう
業態 : しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店
グランドオープン : 2012年5月28日(月) 17:00

※5月28日は新宿三丁目店をオープンします。
新宿東店と西口店は6月中下旬に、その他店舗は9月以降に予定しています。
※オープン日は変更する場合があります。変更の際はWEBにてお知らせします。

【ブランドコンセプト】

ナチュラルでやわらかい色を基調とした店内では、旬や産地にこだわった色とりどりのお野菜が並ぶ自慢の「野菜市場」がまず目を引き、それを見た瞬間から、とても元気な気分してくれます。

お鍋は、個性豊かな5種類のスープの中から、具材となるお野菜やお肉も、豊富な種類の中から好きなものをお選びいただけます。また「野菜市場」には、竹筒つみれやこくみ卵など、鍋具材も充実し、まさに「選べる楽しさ」が一杯です。会社の同僚はもちろんのこと、カップルやファミリーでも楽しめる、お野菜たっぷりのしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。

【デザインコンセプト】

今回、新たにブランドを開発するにあたり、外食プロデュースのスペシャリストにご協力をいただきました。ロゴデザインは、ローソンの「ウチカフェシリーズ」をはじめレストランプロデュースの経験豊かな(有)柴田陽子事務所の柴田代表取締役へ、“野菜buffe”は、飲食店雑誌「食楽」を発行し、食物販のコンセプト提案を幅広く手掛ける(株)食楽の松井代表取締役へ、インテリアデザインは「ハーゲンダッツ」や「NIJYU-MARU」等、数多くの有名飲食店のフラッグショップの実績がある(有)CDAの近野代表取締役へ依頼し、全体的に落ち着いたやわらかいデザインに仕上げています。

■ロゴデザイン

野菜がとれるお鍋のお店だということをストレートに表現するために、4種の野菜のモチーフを使用しています。マーク内の表記を「なべぞう」と、あえて、平仮名にすることで、柔らかさを表現し、女性にも親しみのある印象を持たせています。また、マーク部分は、「真っ赤」な色を採用することで、街中における視認性を高めています。



■インテリアデザイン

内装や家具からは、木の素材感が感じられ、オーガニックで健康な印象を残しつつ、明るすぎない照明で“雰囲気のある”空間が楽しめます。隠れ家的な要素を演出するために、個室っぽく仕切りを設けることで、ゆっくりと会話やお食事をお楽しみいただけます。

■野菜市場デザイン

全体的に野菜の持つ素材感を演出したデザインに仕上げています。野菜を並べる「野菜市場」には氷を敷き詰め、みずみずしさやフレッシュ感をアピールします。素材違いの容器(かご、木、陶器、ガラス等)を使用し、動きと賑わいのあるレイアウトで、野菜の彩りや美味しさを訴求します。それぞれの容器には手書き風で表示したポップを付け、市場のノリを演出します。



【メニューコンセプト】

旬や珍しいお野菜を、お鍋でヘルシーにたくさんお召し上がりいただけます。メニューは3種類の鍋コースをご用意します。お野菜とお肉、それにサイドメニューとデザートまでがおかわり自由の「90分食べ放題コース」。お時間が延長となる「120分食べ放題コース」。そして、“お肉はあまり…”という方のために、お野菜とサイドメニュー、デザートのみのお野菜だけの食べ放題コースです。スープは、しゃぶしゃぶ、すき焼き、塩とんこつ、旨辛キムチ、豆乳コラーゲンの5種類の中から2種類をチョイス。お肉は、米国产の牛肉と千葉県産の“かぶらぎ豚”を、それぞれ脂身の多いバラ肉と少ない腕肩肉で2種類ずつ、計4種類の中からお好みでご注文いただけます。また、サイドメニューにはメのご飯や麺、つくね、特製カレーなど、デザートは季節のアイスクリーム4種類を「野菜市場」にご用意します。まさに選べる楽しさが一杯のメニューです。



■お野菜

契約農家から直接仕入れる安全で生命力の強い野菜をはじめ、旬や産地にこだわった新鮮な野菜を約20種類以上をご用意します。



■お肉

牛肉は、「Farm to Table～農場から食卓まで」の理念のもと、安全と美味しさにこだわった米国产の肩ロース肉を使用しています。赤身に適度な霜降りが入ったヘルシーで旨味の濃いお肉です。豚肉は、安全な品質管理のもと流通された千葉県産楠木豚(SPF)です。ジューシーで甘みがあり、やわらかな上質のモモ肉とうで肉を使用しています。氷温庫で0℃～5℃の温度管理することで、常にベストな状態で提供しています。



■スープ・たれ

ポン酢は山口県産の橙を丁寧に絞った生果汁と鰹、昆布の旨みを合わせた風味豊かな無添加ポン酢。ゴマダレは練り胡麻と胡麻油をベースにクルミ、ピーナッツで風味を出した無添加ゴマダレ。すき焼きに使う割下は、昆布とかつおの出汁を効かせた特製割下を使用しています。



■たまご

すき焼きのたまごには、福島県石川郡の『こくみ卵』を使用。安全な環境の中、厳選された飼料で育てられた鶏から生まれた卵は、甘みとコクのバランスが取れた卵です。



【店名】

「蔵」は永い間、大切なものを保管するところ。お鍋を囲みながら、お客様から永く愛されるお店でいたいという願いから付けられています。

【ヒストリー】

鍋ぞうの前身は、「モーパラ」の相性で親しまれているモーモーパラダイスです(以下モーパラ)。モーパラは、1992年、しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題の専門店として誕生しました。低価格で「安心・安全」なお肉とお野菜をお好みのスープで好きなだけお楽しみいただけるお店として人気を博し、現在でも都内やアジア(台湾、タイ、中国)を中心に展開しているグローバルブランドです。2000年に入り、ファミリーやカップルなどが気軽に利用できるレストラン居酒屋として「鍋ぞう」を誕生させました。「鍋ぞう」は、モーパラよりもお野菜やスープの種類が多く、より選べる楽しさを満喫いただける内容となっています。そして2012年4月、新生「鍋ぞう」をオープンします。予定では2012年以内に、20店舗の「鍋ぞう」を、新生「鍋ぞう」へリニューアルしていきます。

【店舗情報】

◆2012年5月28日(月)17:00

店名: 鍋ぞう 新宿三丁目店
業態: しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店
住所: 東京都新宿区新宿 3-30-11 新宿高野第二ビル 8F
アクセス: 地下鉄丸の内線新宿三丁目 徒歩1分、JR新宿駅 東口 徒歩2分
URL: <http://www.nabe-zo.com>
営業時間: ランチ 月～金 11:30～15:00(L.O.14:30)、ディナー 17:00～23:00(L.O.22:30)
土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)
休業日: 無休(年末年始を除く)
席数: 140席 ※変更する場合があります。
電話番号: 03-5363-4629
FAX番号: 03-5363-4630
想定客単価: ランチ ¥1,500 ディナー ¥4,000

◆2012年6月7日(木)

店名: 鍋ぞう 新宿東口店
業態: しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店
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
アクセス: JR新宿駅 東口 徒歩3分、地下鉄丸の内線新宿三丁目駅 徒歩3分
URL: <http://www.nabe-zo.com>
営業時間: ランチ 月～金 11:30～15:00(L.O.14:30)、ディナー 月～金 17:00～23:00(L.O.22:30)
土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)
休業日: 無休(年末年始を除く)
席数: 138席 ※変更する場合があります。
電話番号: 03-3356-4129
FAX番号: 03-3356-2941
想定客単価: ランチ ¥1,500 ディナー ¥4,000

◆2012年6月14日(木)

店名: 鍋ぞう 新宿西口店
業態: しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店
住所: 東京都新宿区西新宿 1-4-1 プリンスビル 7F
アクセス: JR新宿駅 西口 徒歩 5分
URL: <http://www.nabe-zo.com>
営業時間: 月～金 17:00～23:00(L.O.22:30)、土・日・祝 11:30～23:00(L.O.22:30)
休業日: 無休(年末年始を除く)
席数: 112席 ※変更する場合があります。
電話番号: 03-3343-2981
FAX 番号: 03-3343-3440
想定客単価: ランチ ¥1,500 デイナー ¥4,000

◆メディア取材・掲載について

★メディア担当

(株)ワンダーテーブル

営業サポート部 竹原 真理子

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com

携帯:090-5800-7019

TEL:03-3351-1152 FAX:03-3351-1639