

報道関係者各位

2021年9月29日
株式会社ワンダーテーブル

ファストフードとは異なる付加価値あるデリバリー専門店 「短角和牛専門店 TANKAKU BURGER」オープン



2021年10月1日(金)、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、元麻布にデリバリー専門キッチンを構え『短角和牛専門店 TANKAKU BURGER』をオープンします。

■出店の背景

当社は、東京都内を中心に複数ブランドのレストランを経営しており、元麻布エリアには当社の既存店舗をご利用いただいているお客様が多数います。デリバリー専門店としてファストフードにはない付加価値のあるブランドを低コストで手軽に楽しんでいただけたらと考え、この地にデリバリー専門キッチンを構えることにしました。その第1弾として、2021年10月1日(金)、『短角和牛専門店 TANKAKU BURGER』をオープンします。

当社では食のサステナビリティの取り組みの一つとして、国内流通において最も希少なプレミアム和牛「いわて山形村短角牛」の子牛を委託飼育し、自社のレストランにて提供する取り組みを行っています。「いわて山形村短角牛」は放牧による自然交配によって健康的に育てるため、圧倒的な生産量の黒毛和牛より労力が掛かることから、最近では飼育を諦める生産者が後を絶ちません。当社では、この素晴らしい日本の伝統和牛の生産者を後世にも継承させていきたいと考え、数年前から委託飼育して実際に使用することに努めています。



そこでより多くの方に気軽に「いわて山形村短角牛」の魅力を楽しんでもらえるよう、他にはないこだわりを詰め込んだ唯一無二のハンバーガーを開発し、元麻布のデリバリー専門キッチンにて販売することとしました。

ハンバーガーは、プレミアム和牛「いわて山形村短角牛」を、和牛らしく柔らかく、甘い肉汁たっぷりのパテに仕上げ、ソースは国産野菜を使用した癖になる特製バーガーソースを3種類。その他に、独自性のあるトリュフバーガー、BBQ プルドビーフバーガー、大豆ミートを使用したベジタブルバーガーや、期間限定のゲストバーガーとして、当社の各レストランシェフがプロデュースするオリジナルバーガーも販売予定です。

今後は、元麻布のデリバリー専門キッチンの出店を足掛かりに、都内で拠点を増やしていく考えです。また、デリバリー専門キッチンとしては、近日中に、他店と差別化されたブランドを4~5ブランド展開していく予定です。

■「TANKAKU BURGER」3つの特徴、こだわり

1. 和牛全体の中で最も希少なプレミアム和牛「いわて山形村短角牛」を使用

プレミアム和牛近代的に大量生産される黒毛和牛より、圧倒的に労力が掛かることから、最近では飼育を諦める生産者が後を絶ちません。当社は、この素晴らしい日本の伝統和牛の生産者を後世にも継承させていきたいと考え、生産者に委託飼育し、当社の各レストランで提供する取り組みを行っています。日本短角種という4種類ある和牛品種の一つで、江戸時代の南部藩で飼われていた南部牛をルーツにもちます。1957年に四大和牛の一つに認定され、和牛全体の0.5%しか流通されない最も希少な牛です。牛たちは、夏山冬里式という伝統的な飼い方により育てられ、春の山間の放牧地に放たれ、思うままに牧草を頬張り、子牛と母牛は一緒にのびのびと健康的に育ちます。



2. 生産者と共に究極の赤身を追求

当社は短角牛の子牛の競りにも参加し、子牛の選定から肥育方法にも積極的に関わり、飼料配合や月齢肉質の検証を行いながら生産者と共に常に美味しい短角牛肉を追及してきました。一般的には月齢24~30ヶ月で屠畜しますが、当社では若牛の18ヶ月に定め、脂身が少なく柔らかい肉質を目指しています。ビールの搾り粕やトウモロコシ主体の飼料を加えることで、ジューシーで噛むごとに赤身の美味しさが広がるように仕上げています。

**和牛なのに
赤身肉**



3. サステイナブルな取り組み

「いわて山形村短角牛」は近代的に大量生産される黒毛和牛より、圧倒的に労力が掛かることから、最近では飼育を諦める生産者が後を経ちません。当社は、この素晴らしい日本の伝統和牛の生産者を後世にも継承させていきたいと考え、生産者に委託飼育し、当社の各レストランで提供する取り組みを行っています。

この取り組みは、岩手県をはじめとする行政からも高く支持していただいております。SDGsにも値するものであると自負しています。



メニューの一例

【短角バーガー】

- 短角バーガー 1,500 円
- ダブル短角バーガー 2,300 円
- トリプル短角バーガー 3,200 円

短角バーガーは、3種類の中から好きな特製バーガーソースをお選びいただけます。

- ・茨城県産パプリカとニンニク トマトアーモンドソース
- ・高知県産ゆずとアボカド 青唐辛子ソース
- ・特製 BBQ ソース

【その他のバーガー】

- ベジタブルバーガー 1,300 円
- BBQ プルドビーフバーガー 2,000 円
- トリュフバーガー 3,000 円

ほかにも多数ご用意しております。

表示価格は税込みです。

UberEats、出前館でお買い求めいただけます。

オープン記念として期間限定で”Buy1Get1Free”キャンペーンを実施いたします。

詳しくは各掲載ページをご覧ください。

■店舗概要

店名:短角和牛専門店 TANKAKU BURGER

住所:東京都港区元麻布 2-1-20 有栖川ナショナルコート 地下1階

営業時間:11:00～21:00

定休日 :不定休

Facebook:<https://www.facebook.com/tankakuburger>

Instagram:https://www.instagram.com/tankaku_burger/

LINE 友達登録 URL:<https://lin.ee/LOznzhm>

■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

竹原真理子 mariko-takehara@wondertable.com