

# #On The Dish

“しあわせが出逢うテーブル。”をテーマに WDI が展開する EC ショップ°

「#on the dish」

リニューアルを記念し、新商品 3 品が登場

発売日：2021年11月1日（月）

国内外にレストランを展開する株式会社 WDI（以下、WDI GROUP）が展開する自社オンラインショップサイト「#on the dish」は、従来の「#on the table」から名称を一新し、リニューアルしました。これを記念し、「富錦樹台菜香檳（フジンツリー）」ブランドメニューほか、新商品 3 品を追加して商品ラインナップを拡充、11月1日（月）よりオンラインでの販売を開始します。

<< 「#on the dish」 URL： <https://onthetable01.thebase.in/> >>



WDI GROUP のコーポレートスローガンでもある「しあわせが出逢うテーブル。」をテーマに、本年 7 月にスタートした WDI 自社オンラインショップ「#on the table」は、「#on the dish」にリニューアルします。テーブルという卓上だけでなく、外出先やギフトまで、あらゆる人に寄り添い、さらに範囲を広げたシーンで様々な食文化との出逢いを提供したい…。こんな想いのもと、table から dish へとより身近なワードに変え、名称をリニューアルしました。

この度のリニューアルを記念し、新たに登場するのは、シャンパンと共に洗練された台湾料理を楽しむ「富錦樹台菜香檳」看板商品の一つ「カキと揚げパンのニンニクソース」と「#on the dish」オリジナルの限定商品「牡蠣のアヒーゴ」、「牡蠣とほうれん草のグラタン」の 3 品です。いずれの商品も、自店のレシピや素材へのこだわりをそのままに開発し。湯せんや電子レンジでの加熱など簡単なひと手間を加えるだけで、ご自宅でレストランの味と雰囲気をもそのまま再現いただけます。

また、「#on the dish」では、上記ブランドの商品のほか、映画「フォレスト・ガンプ」をテーマに、あらゆる海老料理を提案するアメリカンシーフードレストラン「ババ・ガンプ・シュリンプ」、本格イタリアン「プリミ・バチ」、そしてゴーストレストラン「WE COOK」より台湾菜膳ひとり火鍋「Cozy Hot Pot 8」とガーリックシュリンプ専門店「North Shore Garlic Shrimp 5」の商品を取り揃え、レストランで味わう感動をボーダレスに提供しています。

## ■ WDI GROUP オンラインショップ「#on the dish」リニューアル記念新商品 販売概要

販売開始：2021年11月1日（月）

U R L： <https://onthetable01.thebase.in/>

新アイテム：・「カキと揚げパンのニンニクソース」 2,000 円 ※「富錦樹台菜香檳」ブランド商品

・「牡蠣のアヒーゴ」 1,400 円 ※「#on the dish」オリジナル商品

・「牡蠣とほうれん草のグラタン」 1,600 円 ※「#on the dish」オリジナル商品

※いずれも税込、送料別

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307  
広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 「#on the dish」 参加ブランド ※11月1日現在

※下記のほか「#on the dish」オリジナル商品も取り揃えています。

◇ アメリカンシーフードレストラン「ババ・ガンプ・シュリンプ」

1994年のアカデミー賞受賞映画“フォレスト・ガンプ”をテーマしたアメリカンシーフードレストラン。



◇ 台湾料理「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」

洗練された台湾料理をシャンパンと共にスタイリッシュにお楽しみいただけるレストラン。



◇ リストランテ「プリミ・バチ」

新鮮な素材を大胆かつ繊細に仕上げる本格イタリアン。



◇ 台湾薬膳ひとり火鍋「Cozy Hot Pot 8」

“店舗を持たない飲食店”ゴーストレストラン「WE COOK」で展開する漢方スパイスの効いた台湾火鍋ブランド。



◇ ガーリックシュリンプ専門店「North Shore Garlic Shrimp 5」

ハワイで大人気のガーリックシュリンプを専門にしたゴーストレストランブランド。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307  
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp