

報道関係者各位

2016年3月30日  
株式会社ワンダーテーブル

しゃぶしゃぶ・すき焼き「鍋ぞう」  
4月28日(木)より、メニューリニューアル  
品質を磨き上げ、専門店らしさを追求



2016年4月28日(木)より、株式会社ワンダーテーブルは、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「鍋ぞう」のメニューをリニューアルし、しゃぶしゃぶとすき焼きの専門性を高めます。

「鍋ぞう」は、これまでマイナーチェンジを遂げ、常に時代のニーズに合わせて進化してまいりました。前身は、「モーパラ」の愛称で親しまれている モーモーパラダイス(以下モーパラ)。モーパラは、1993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、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、ベトナム)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、モーパラより客層や利用動機の幅を広げたレストランとして「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です。そして、2012年より、都心を中心とした「鍋ぞう」を、新生「鍋ぞう」へとリニューアルしました。多くのお客様から、野菜をたくさん美味しく食べられる店として支持されていることを受け、ロゴも変更し、野菜をさらに厳選し、野菜市場(ブッフェコーナー)の見せ方をブラッシュアップしました。

そして、この度、使用する食材などを見直し、しゃぶしゃぶとすき焼きの専門性を高めます。まず、お肉は、上品な甘さと赤身のバランスがとれている黒毛牛や、朝締めたばかりの地養鳥など、味と食感にこだわります。野菜は、日本各地の信頼できる農家から直接仕入れ、季節ごとにブランド野菜を提供します。出汁やたれは、使用する素材を厳選し、全て無添加で、細部に至るまで、美味しさと安全にこだわります。♫のお食事には、しゃぶしゃぶはあおさ海苔で仕上げた雑炊を、すき焼きは「こくみ玉子」で召し上がる熟成うどんすきをご用意します。しかも、すべて食べ放題でリーズナブルな価格で提供します。この価格で、ここまでの品質と美味しさにこだわった専門店は、他に類はない。そんなオンリーワンブランドを目指す、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「鍋ぞう」に、ぜひご注目ください。

### <メニュー>

**しゃぶしゃぶ又はすき焼き**                      **お一人様 2,400 円(税別)/100 分** ※店舗により金額と内容が異なります。

- ・肉 5 種類(牛肩バラ、栗豚肩ロース、栗豚バラ、地養鳥もも、地養鳥むね)
- ・野菜 13 種類(白菜、春菊、ほうれん草、しいたけ、かきのけ草など)
- ・プレミアム野菜 2~3 種(季節ごとにご用意)
- ・鍋具材 6 種(イベリコ豚つみれ、鶏つみれ、しゃぶしゃぶ湯葉など)
- ・おつまみ 6 種(トマトとガリのサラダ、レタスの塩だれサラダ、北海道産大豆の自家製豆腐など)
- ・甘味 2 種(季節のシャーベット、アイスクリーム 4 種)
- ・お食事 5 種(熟成うどん、こくみ玉子とあおさ海苔の雑炊セットなど)



※写真はイメージです。

## 〈こだわり〉

### ■しゃぶしゃぶ

濃縮牛テールと野菜エキスを使用した、自然の旨味とコクが自慢のスープです。ぼん酢は、自然に育まれた山口県産の橙を丁寧に絞った生果汁と鰹、昆布の旨味を合わせた、風味豊かな無添加なぼん酢です。ごまだれは、練りごまとごま油をベースに、くるみやピーナッツを加えて、深みのある味わいを出しています。

### ■すき焼き

「鍋ぞう」のすき焼きのスタイルは、具材を煮込んで召し上がります。昆布と鶏肉の出汁に、厳選したこだわり醤油を利かした特製の割り下を使用します。赤鶏から生まれた旨味とコクがバランスよく凝縮された「こくみ玉子」を絡めて楽しめます。



### ■お肉

味と食感に拘った牛肉、豚肉、鶏肉をご用意します。上品な甘さが広がる適度な霜降りが特徴のキロサ牧場産黒毛牛や栗を餌として育てられた肉質がジューシーな栗豚、柔らかくあっさりとした味わいの千葉県産朝締め地養鳥などをご用意します。いずれも、「鍋ぞう」のしゃぶしゃぶとすき焼きに合うお肉であることを基準に選定しています。



## ■お野菜

信頼できる農家から厳選して仕入れた、元気いっぱいの鍋野菜を野菜市場でお好きなだけご堪能ください。また、季節ごとに、ブランド野菜や希少価値の高い野菜をご用意し、お席にお持ちします。お米は、3年連続「お米食味ランキング」で特Aを受賞したコシヒカリを100%使用しています。



## <ターゲット>

メインターゲットは、手頃な価格で、美味しいものを食べたいと考えている30代男女です。平日は会社や友達との飲み会として、休日は家族でお食事をしていただくイメージです。

## <鍋ぞう>

### ■コンセプト

「鍋ぞう」は、本格的なしゃぶしゃぶとすき焼きを、食べ放題で気軽に楽しめる、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。お肉は、上品な甘さと赤身のバランスがとれている黒毛牛や、朝締めたばかりの新鮮な地養鳥肉など、味と食感にこだわっています。お野菜は、日本各地の信頼できる農家から直接仕入れています。出汁やたれは、化学調味料や添加物を一切使わず、細部に至るまで、安心と安全を徹底しています。その他、副菜として、厳選した鍋具材や締めのお食事、甘味などをご用意します。「鍋ぞう」のしゃぶしゃぶとすき焼きは、使用する全ての食材にこだわり、美味しさと満足を追求した本格派です。

### ■基本情報

- ・URL: <http://nabe-zo.com/>
- ・Facebook: <https://www.facebook.com/binabecom/>
- ・店舗数: 27 店舗
- ・創設: 2000 年

〈リニューアル日程〉

4月28日(木): 8店舗

新宿三丁目店、新宿西口店、新宿東口店、新宿明治通り店、  
池袋サンシャイン60通り店、渋谷公園通り店、渋谷センター街店、川崎ラ・チッタテッラ店

5月9日(月): 15店舗

西池袋ロマンス通り店、浅草雷門店、吉祥寺サンロード店、戸塚店、港北店、  
新三郷店、大宮東店、錦糸町南口典、本厚木店、蒲田店、川口店、町田店、  
大森店、下北沢店、立川南口店

**【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 竹原真理子

TEL:090-5800-7019 FAX:03-3379-8165

E-Mail:[mariko-takehara@wondertable.com](mailto:mariko-takehara@wondertable.com)