

報道関係者各位

2014年6月12日
株式会社ワンダーテーブル



2014年7月1日(火)～9月15日(月)、しゃぶしゃぶ・すき焼き専門店『鍋ぞう』は、フードクリエイター“園山 真希絵”さんとコラボレートし「トマトとキムチの夏しゃぶ」を提供します。

酸味のあるトマトと甘辛いキムチのスープに、南国果物のマンゴーピューレをアクセントに加え、いんげん、おくら、きゅうり、パプリカ、かぼちゃ、レタス等の季節野菜を煮込んで食べる、アジアンテイストのしゃぶしゃぶです。その他、米国産牛肉やかぶらぎ豚も、すべて食べ放題でお楽しみいただけます。♫はスープにフォーのような味わいの“こまち麺”を入れ、お好みで黒こしょうを掛けて召し上がります。デザートには、マンゴーとトマトの2種類のシャーベットをご用意します。夏のお野菜をたっぷり摂れる、この時期だけの特別鍋です。

【トマトとキムチの夏しゃぶ】

《提供期間》

2014年7月1日(火)～9月15日(月)

《食べ放題コース(税別)》

■新宿・渋谷エリア

- ・価格： 90分コース(スープ2種) :2,800円、シニア2,600円、小学生2,000円、幼児600円
120分コース(スープ2種) :3,300円、シニア3,100円、小学生2,500円、幼児600円
- ・内容： 野菜約20種・米国産牛肉・千葉県産かぶらぎ豚・こまち麺・うどん・中華麺・ごはん・カレー・デザート

■ららぽーと新三郷店、港北店

- ・価格 90分コース(スープ2種) :2,600円、シニア2,400円、小学生1,800円、幼児600円
- ・内容： 野菜約20種・米国産牛肉・千葉県産かぶらぎ豚・こまち麺・うどん・中華麺・ごはん・ソフトクリーム
※マンゴーとトマトのシャーベットは付きません。

■その他エリア

- ・価格： 90分コース(スープ1種) :2,600円、シニア2,400円、小学生2,000円、幼児600円
120分コース(スープ1種) :3,200円、シニア3,000円、小学生2,600円、幼児600円
※+200円で2種類のスープをお楽しみいただけます。
- ・内容： 野菜約20種・米国産牛肉・千葉県産かぶらぎ豚・フォー・デザート
※120分コースにはサイドメニュー(じゃがもち、つみれ3種、ワンタン)が付きます。

【鍋ぞう のご紹介】

東京都内に約30店舗展開するしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店です。5種類のスープの中からお好みのスープをお選びいただき、20種類以上の新鮮野菜や厳選したお肉などを、全てbuffet形式で お楽しみいただけます。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。店内は、落ち着いた雰囲気、ゆっくりとお食事をお楽しみいただけるようなデザインです。



【新店舗のご紹介】

2014年9月、新宿の明治通り沿いのファストファッションが並ぶエリアで、H&MがB1F～3Fまで入居しているビルの7階に『鍋ぞう 新宿明治通り店』をオープンします。インテリアは、働く女性をメインターゲットに、白を基調としたナチュラルな色使いにし、ブランドコンセプトである「お野菜をたっぷり食べたい日の、しゃぶしゃぶ」を表現した、新しい雰囲気になる予定です。



- ・店名： 鍋ぞう 新宿明治通り店
- ・住所： 東京都新宿区新宿 3-5-4 レインボービレッジビル 7F
- ・URL： <http://www.nabe-zo.com/>

【コラボレーションの背景】

『鍋ぞう』は、2012 年より、新宿と渋谷にある計 5 店舗を、野菜市場と呼ばれるbuffetコーナーをより魅力的にするため、ディスプレイや器などを変更し、さらに、選べる薬味やアイスクリームなども充実させ、リニューアルを行ってまいりました。それにより、現在では、女性の利用者も増え、満足度も着実に上がりつつあります。園山真希絵さんは、豆料理をベースに“食べることでキレイになる”ことを推奨しています。リニューアルした『鍋ぞう』では、「お野菜をたっぷり食べたい日の、しゃぶしゃぶ。」をコンセプトとしており、今回の企画で、『鍋ぞう』の魅力をさらにアピールしていきたいと考えています。なお、本企画の最新情報は、新規に設立した鍋ぞう女性向け Facebook ページ「美なべ」にて、お届けしています。



園山真希絵さんにも、試作状況や使用する野菜の効果について投稿していただき、Facebook でのファン構築を促していきます。園山真希絵さんとのコラボレーション企画は、今秋も計画しています。

・美なべ Facebook: <https://www.facebook.com/binabecom>

【園山真希絵さんのご紹介】



高校時代に「食」に目覚め、食べることでキレイになるオリジナル料理の研究を始める。「豆」をベースとした料理のおかげで、2 年間でリバウンドなく健康的に 27 キロのダイエットに成功。現在、雑誌でコラムや料理レシピなどの紹介をするかわら、テレビやラジオ番組にも多数出演。さらに、食品開発・食カウンセリング・和菓子店「豆園」経営を手掛ける等、フードプロデューサー、フードジャーナリストとしての活躍の場を広げている。BLOG「園山真希絵オフィシャルブログ ころろのごはん手帖 -食べる門には福来たる-」は毎日更新。日々の暮らしの中で私たちの身近に感じられる「豆」と常に共に生きる毎日を綴っています。

・詳細 URL: <http://ameblo.jp/makiegg/>

<取材のお問い合わせはこちら>

株式会社ワンダーテーブル

広報担当 竹原真理子

携帯 090-5800-7019 FAX 03-3379-8165

E-Mail: mariko-takehara@wondertable.com