

報道関係者各位

2019年6月17日
株式会社ワンダーテーブル

国内最大級シュラスコ料理『バルバッコア』 日本誕生 25 周年記念 第 2 弾 ブラジルカクテル 創業復刻「カイピリーニャ」販売

2019年7月1日(月)より、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、シュラスコ料理専門店『バルバッコア』の日本誕生 25 周年を記念し、全店にて、創業当時のレシピで作るブラジルの代表的なカクテル「カイピリーニャ」を販売します。



■バルバッコアのカイピリーニャについて

『バルバッコア』では、創業時より「カイピリーニャ」を販売しています。「カイピリーニャ」は、サトウキビを原料にしたカッシャーサ(蒸留酒)をベースにして作られるブラジルの代表的なカクテルです。当時は、フレッシュなライムを丸ごと1個絞り、砂糖とカッシャーサを加えて提供していました。その後、レシピを日本人の好みにあわせて何度もマイナーチェンジを行ってまいりましたが、今回の25周年を機に、レシピを復刻した「カイピリーニャ」を販売します。価格は従来通りで、グラスを大きめにし、容量はこれまでより1.5倍楽しめます。



◇価格(税別)

・カイピリーニャ 900 円/1 杯

※従来通りの価格で提供します。

※飲み放題コースでもお楽しみいただけます。

◇提供開始日

2019 年 7 月 1 日(月)より

◇創業復刻レシピの特徴

- ① フレッシュなライムを丸ごと 1 個使用
- ② 容量は 1.5 倍 (※バルバッコア内比較)
- ③ 専用コースターをご用意

◇提供店舗

バルバッコア全店

■バルバッコアについて

『バルバッコア』は、1990 年、ブラジル・サンパウロに誕生した、グローバルな人気を誇るシュラスコ料理専門店です。日本では、1994 年、表参道にオープンし、今年で 25 周年を迎えます。その後、丸の内、渋谷、新宿、心斎橋、六本木ヒルズ、梅田、高輪にもオープンし、現在国内には計 8 店舗が営業しています。

シュラスコ料理とは、本場ブラジルで人気のバーベキュー料理です。肉や野菜などを長い串に刺し、シュラスケーロと呼ばれる特注のオーブンで、約 900 度の高温でゆっくりと回転させながら焼き上げます。味付けは主に岩塩のみで、余分な脂分も落ちるため、肉本来の味が楽しめます。『バルバッコア』では、牛、豚、鶏の他、パイナップルやクッピン(瘤付きのブラジル牛)など、約 15 種類のシュラスコ料理を常時ご用意しています。

また、店内中央に設置している巨大なサラダバーも特徴の一つです。ブラジル独特の食材や契約農家から取り寄せたフレッシュな野菜を約 40 種類ご用意し、豊富な種類のオリーブオイルやビネガー、ソルト等で、お客様のお好みの味付けでお楽しみいただけます。

※URL: <http://barbacoa.jp>



■ワンダーテーブルについて

株式会社ワンダーテーブルは、国内 53 店舗、海外 73 店舗の飲食店を展開しています。しゃぶしゃぶ・すき焼き 食べ放題「鍋ぞう」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、ニューヨークアメリカン「ユニオン スクエア トウキョウ」、アメリカンローストビーフ専門店「ロウリーズ・ザ・プライムリブ」、モッツアレラバー「オービカ モッツアレラバー」などの海外ブランドを誘致し経営しています。

※URL:<http://www.wondertable.com/>

一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