

最上級品質の熟成肉をご家庭で！ホームパーティーで！

ウルフギャング・ステーキハウス

熟成肉など精肉販売をスタート、バーベキューセットを期間限定販売

販売開始：2022年8月1日（月）／バーベキューセット販売期間：8月1日（月）～9月30日（金）

ニューヨーク発祥のステーキハウス「ウルフギャング・ステーキハウス by ウルフギャング・ズウィナー」（以下「ウルフギャング・ステーキハウス」）の国内5店舗（六本木・丸の内・大阪・福岡・シグニチャー青山）では、USDA プライムビーフをドライエイジング（店内の熟成庫にて28日熟成）したTボーンステーキ肉をはじめとした精肉各種の店頭販売を8月1日（月）より開始します。また、これに合わせ、精肉と野菜などで構成したバーベキューセットを8月1日（月）から9月30日（金）までの期間、事前予約限定で販売します。



「ウルフギャング・ステーキハウス」では、米国農務省が最上級品質「プライムグレード」に格付けした希少な牛肉のみを冷凍せずにチルドで仕入れ、この牛肉を28日間、店内の専用熟成庫で一定の温度・湿度管理によりドライエイジングし、調理して提供しています。長期乾燥熟成によって旨味と柔らかさが増した赤身肉をご自身で調理いただき、レストランでのひと時とは一味違う醍醐味を楽しんでいただこうと、このたびの精肉販売を企画しました。

商品は、当店自慢の「USDA プライム ドライエイジング Tボーンステーキ」といった各種熟成肉をはじめとするアラカルトをラインナップ。さらに、夏休みを控え、ホームパーティーやアウトドアイベントの機会が増える季節に合わせ、Tボーンとリブアイのステーキ肉に季節の焼き野菜、人気のサラダをセット、ソースや調味料もついて、そのままバーベキュー場へ直行できるバーベキュー用セット「SUMMER VACATION FRESH BBQ SET」を期間限定で用意いたしました。

◆ ウルフギャング・ステーキハウス 精肉販売 実施概要

販売開始：2022年8月1日（月）

内 容：① 店内熟成したTボーンステーキ肉をはじめとした精肉各種を店頭販売

② バーベキューセットを事前予約（[公式HP](#)、店舗電話）にて期間限定店頭販売

※バーベキューセット販売期間 … 2022年8月1日（月）～9月30日（金）

※バーベキューセット予約開始 … 2022年7月25日（月）※要・お受け取り前日までの予約

販売店舗：「ウルフギャング・ステーキハウス」国内5店舗（六本木／丸の内／大阪／福岡／シグニチャー青山）

【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木5-5-1 ロアビル9階 TEL：03-3470-5307 / FAX：03-3479-0256

◆ ウルフギャング・ステーキハウス 精肉販売 商品ランナップ

◇ SUMMER VACATION FRESH BBQ SET (期間限定)

販売期間：2022年8月1日(月)～9月30日(金) 要・前日までの事前予約

予約開始：7月25日(月)より予約受付開始

販売価格：64,800円(税込)



<セット内容(約4人前)>

- ・ USDA プライム ドライエイジング T ボーンステーキ (骨付き約 850g×2 枚)
- ・ USDA プライム ドライエイジング リブアイステーキ (骨付き約 750g)
- ・ サラダ： ビバリーヒルズチョップドサラダ (約 260g)
- ・ 焼野菜： 赤茄子 1 本、ベイクドポテト 1 個、グリーンアスパラガス 4 本、パプリカ 1/2 個、オニオンスライス 2 枚、パイナップルスライス 2 枚
- ・ ソース： ウルフギャングステーキハウス オールドファッションソース
- ・ 調味料： 塩、醤油、レホール、ワサビ、醤油、マスタード、サワークリーム

～アラカルト～

◇ **USDA プライム ドライエイジング T ボーンステーキ** (骨付き約 850g)

21,600 円 (税込)

◇ **USDA プライム ドライエイジング NY サーロインステーキ** (骨付き約 550g)

10,800 円 (税込)

◇ **USDA プライム ドライエイジング リブアイステーキ** (骨付き約 750g)

14,040 円 (税込)

◇ **USDA プライム ファイレミニオン** (400g/200g)

400g 16,416 円 (税込) / 200g 8,208 円 (税込)

◇ **US ロインラムチョップ**

1 ピース 4,752 円 (税込) / 3 ピース 14,256 円 (税込) ※骨付き 1 ピース 約 200g

◇ **USDA プライム バーガーパティ** (280g)

1,836 円 (税込)

◇ **厚切りベーコン**

1 枚 972 円 (税込) / 2 枚 1,944 円 (税込) ※1 枚 約 120g



【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階 TEL：03-3470-5307 / FAX：03-3479-0256

◆「ウルフギャング・ステーキハウス」の“品質、熟成、焼き”にこだわった極上ステーキ

「ウルフギャング・ステーキハウス」では、米国農務省が最上級品質“プライムグレード”に格付けした希少な牛肉のみを使用。冷凍せずにチルドで仕入れた肉を28日間、店内の専用熟成庫で一定の温度・湿度管理によりドライエイジング。長期乾燥熟成によって旨味と柔らかさが増した赤身肉を厚切りにして、900℃のオーブンで一気にお皿ごと焼き上げ、お客様のテーブルまでそのままサーブします。



創業者
ウルフギャング・スウィナー



プライムステーキ(2名様用)



シグニチャー 青山店 外観



シグニチャー 青山店 店内

◆店舗所在地

- ・六本木店 東京都港区六本木 5-16-50 六本木デュプレックス M's 1F
11:30~23:30 (22:30 LO)
TEL.03-5572-6341
- ・丸の内店 東京都千代田区丸の内 2-1-1 丸の内 MY PLAZA 明治生命館 B1F
11:30~23:30 (22:30 LO)
TEL.03-5224-6151
- ・大阪店 大阪府大阪市北区梅田 3-1-3 ルクア イーレ 10F
11:00~23:00 (22:30 LO)
TEL.06-6136-5658
- ・福岡店 福岡県福岡市博多区住吉 1-2-82 グランド ハイアット 福岡 1F
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO)
TEL.092-292-1651

<ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー> ※新バージョンブランド

- ・青山店 東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F
11:30~23:30 (Food 22:30/Drink 23:00 LO)
TEL.03-5843-0822

◆公式ホームページ

<http://wolfgangsteakhouse.jp/>

【本件に関するお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部

担当： 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL: 03-3470-5307 / FAX: 03-3479-0256