

【プレスリリース】

TONY ROMA'S®

RIBS • SEAFOOD • STEAKS

2017年1月
株式会社 WDI

アメリカンレストラン「トニーローマ」創業45周年記念メニュー

トニーローマの原点「ポーク」を食べつくす！『リブ＆ポークチョップ』

2017年1月16日（月）～29日（日） 国内8店舗



アメリカ発祥のバーベキューリブ専門レストラン「トニーローマ」国内8店舗では、創業45周年を記念したスペシャルメニュー『リブ&ポークチョップ』を、1月16日（月）から29日（日）の期間、販売します。

アメリカでポピュラーな料理のひとつとして広く親しまれ、根強い人気を持つバーベキューリブ。この肉の中で最も美味しいリブ（骨付きポーク）を世界に広めたアメリカン・バーベキューリブ・レストランが「トニーローマ」です。その歴史は1972年1月、フロリダ州ノース・マイアミに第1号店をオープンした時に始まりました。以来、そのメニューの美味しさが評判を呼び、アメリカはもとより世界中に店舗を広げ、ここ日本では、北海道、青森、千葉、東京、京都、神戸、沖縄に8店舗を展開しています。今年、創業45周年を迎えるにあたり、これまでのご愛顧に感謝の気持ちを込め、日本国内8店舗ではトニーローマのメニューの原点ともいえる食材「ポーク」をシンプルかつダイナミックに味わっていただくメニュー『リブ&ポークチョップ』をご用意しました。

トニーローマのバーベキューリブは、厳選した良質のベイビーバックリブのみを使用。ベイビーバックリブとは、豚の背中側の骨付き肉で、ロース肉の柔らかさと、骨付き肉ならではの旨味が楽しめる部位です。これに甘味と酸味のバランスが絶妙なオリジナルのバーベキュー・ソースを塗り、独自の調理法でじっくりと焼き上げました。それとコンビで楽しんでいただくのが、ポークチョップ。厳選した豚肉にシーズニングをまぶして揚げ焼きし、表面はカリッと香ばしく、ジューシーな肉汁を封じ込めてます。ガーリックと酸味、ピリッと辛みを効かせたシラチャーケチャップと共に召し上がり下さい。

これを食べずしてポークは語れない？ぜひリブとポークチョップのコンビネーションメニューをお楽しみください。

■「トニーローマ」創業45周年記念メニュー『リブ&ポークチョップ』販売概要

◇ 期間：2017年1月16日（月）～29日（日）

◇ 商品：『リブ&ポークチョップ』 2,780円（税別）

※イオンモール KYOTO 店、神戸ハーバーランド店においては2,980円（税別）での販売となります。

◇ 店舗：国内全8店舗（次ページをご参照ください）

【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

■トニーローマ 店舗概要 <http://www.tonyromas.jp/>

・札幌時計台前店

北海道札幌市中央区北 1 条西 3 丁目 3 番地 札幌 MN ビル 1F
011-206-9222

・クロスターA-BAY 青森店

青森県青森市長島 1-6-6 クロスターA-BAY 2F
017-776-5551

・六本木店

東京都港区六本木 5-4-20 ロアビル横
03-3408-2748

・三番町店

東京都千代田区三番町 6-4 ラ・メール三番町 1 階
03-3222-3440

・幕張 WBG 店

千葉県千葉市美浜区中瀬 2-6 WBG マリブダイニング 3 階
043-299-3781

・イオンモール KYOTO 店

京都府京都市南区西九条鳥居口町 1 番地 イオンモール KYOTO 1 階
075-692-2714

・神戸ハーバーランド店

兵庫県神戸市中央区東川崎町 1-6-1 神戸ハーバーランド umie モザイク 3F
078-366-6601

・沖縄美浜店

沖縄県中頭郡北谷町字美浜 8-7
098-982-7800



六本木店

【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