

## 「ウルフギャング・ステーキハウス」 都内初となる“タクシーデリバリー”を「日本交通」の協力のもと開始

開始日 : 2020年4月28日(火)

導入店舗 : 六本木店/丸の内店/シグニチャー青山店

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」)の東京都内3店舗(六本木・丸の内・シグニチャー青山)では、「日本交通株式会社」(以下、「日本交通」)と協力し、タクシーによるデリバリーサービスを4月28日(火)より期間限定で開始します。タクシーによるデリバリーサービスは、都内ではこの取り組みが第1号となります。

また、期限付酒類小売業免許の取得により、「ウルフギャング・ステーキハウス」レストランで提供しているこだわりのプライムステーキをはじめ、各店舗のワインセラーで保有する希少なヴィンテージワインを特別価格(通常価格から最大50%オフ)でデリバリー販売します。



### ～『ウルフギャング・ステーキハウスが、今できること』～

『ウルフギャング・ステーキハウスが、今できること』。この想いから今回の取り組みを企画しました。この取り組みでは、レストランで提供しているすべてのフードメニューとワインセラーで保有する希少なヴィンテージワインをデリバリー販売。ヴィンテージワインにおいては、通常価格から最大50%オフという特別価格で提供します。公共交通機関であるタクシー大手の「日本交通」プロドライバーによる配送は、他の提携デリバリーアプリによるものより安心感が勝るうえ、提供可能エリアも広く、価格においても配送料金を含め、高額購入(1万円以上)の場合、お得にご利用いただけます。

### ◆「ウルフギャング・ステーキハウス」タクシーデリバリーサービス 実施概要

開始日 : 2020年4月28日(火)～

導入店舗 : 「ウルフギャング・ステーキハウス」都内3店舗(六本木・丸の内・シグニチャー青山)

配達エリア : 東京都23区(各店舗からタクシーで約30分圏内)

料金 : ご注文メニュー代金に加え、配送料金として3,300円(税込)が加算されます。  
※メニュー代金に関しては、各店舗により異なりますので、店舗までお問い合わせ下さい。

利用方法 : 対象店舗へ直接お電話にてお申し込みください。

※5月4日からは、事前決済機能を備えた特設サイトからもご注文いただける予定です。

【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](mailto: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

## ■ タクシーデリバリーサービス 導入店舗

- ・ ウルフギャング・ステーキハウス 六本木店  
東京都港区六本木 5-16-50 六本木デュープレックス M's 1F TEL.03-5572-6341
- ・ ウルフギャング・ステーキハウス 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 TEL.03-5224-6151
- ・ ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー 青山店  
東京都港区北青山 2-5-8 青山 OM-SQUARE 1F TEL.03-5843-0822

公式ホームページ <http://wolfgangssteakhouse.jp/>

## ■ 「ウルフギャング・ステーキハウス」ヴィンテージワイン特別価格販売

新型コロナウイルス感染防止による自粛要請等に伴い、新型コロナウイルスの影響を受けている飲食店への救済措置として、2020年4月9日に国税庁が、最大6か月間、期限付酒類小売業免許を付与することを発表。

「ウルフギャング・ステーキハウス」では、この発表に伴い、いち早くテイクアウト販売店舗の免許を取得。「ウルフギャング・ステーキハウス」各店のワインセラーで保有する希少なヴィンテージワインを、特別価格（通常価格から最大50%オフ）でテイクアウト・デリバリー販売することとしました。

<販売価格の一例> ※いずれも税別

- |  |                |                   |
|--|----------------|-------------------|
| ・ Scarecrow, Napa Valley               | 店内価格 140,000 円 | テイクアウト価格 80,000 円 |
| ・ Château Mouton Rothschild (Pauillac) | 店内価格 185,000 円 | テイクアウト価格 90,000 円 |
| ・ Château Mouton Rothschild (Pauillac) | 店内価格 185,000 円 | テイクアウト価格 90,000 円 |

※上記は一例、リストはホームページより確認いただけます。また、数には限りがございます。売り切れの際はご容赦ください。

## ■ 「日本交通」による“タクシーデリバリー”

新型コロナウイルス感染拡大防止による自粛要請等に伴い、飲食店等において飲料・食料等の配送等に係るニーズが増加しています。この状況を踏まえて2020年4月21日に国土交通省から緊急事態宣言期間に調整期間を加えた期間に限り、タクシー事業者による有償貨物運送を特例的に認める通達が出され、「日本交通」が翌4月22日に都内第1号として許可されました。

## ■ 「ウルフギャング・ステーキハウス」概要

「ウルフギャング・ステーキハウス」は、NYの名門ステーキハウスで40年以上活躍したウルフギャング・ズウィナー氏が独立して2004年マンハッタンに創業。こだわりのステーキの美味しさで瞬間に繁盛店となりました。現在では、舌の肥えた美食家をも唸らす“極上ステーキハウス”として、ニューヨークをはじめ、ワイキキ、マイアミほか世界で絶大な人気を誇ります。日本国内においては、アメリカ国外初出店となる1号店の六本木店（東京）をはじめ、丸の内店（東京）、大阪店、福岡店のほか、よりラグジュアリーな新ブランドである「ウルフギャング・ステーキハウス シグニチャー」青山店（東京）の5店舗を展開しています。

## ■ “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。



【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](mailto: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