

Press Release

世界のハリウッドスターが魅了される アカデミー賞アフターパーティで振舞われた 「宮崎牛」を期間限定でご提供します

～ 2018年8月28日(火)～9月30日(日)～
WP大阪ザパークフロントホテル店にて限定販売

コロワイドグループの株式会社ダブリューピージャパン(本社:横浜市西区・代表取締役社長 大美賀渡)が運営する「WOLFGANG PUCK PIZZA BAR」では、「第90回アカデミー賞授賞式」後の祝賀会(ガバナーズ・ボール)にて初めて銘柄指定和牛として提供された「宮崎牛」と宮崎県産の芋焼酎を、宮崎県大阪 ザ パーク フロント ホテル店にて2018年8月28日(火)～2018年9月30日(日)まで期間限定で販売いたします。

ロサンゼルス在住の女性映画監督・曾原三友紀さんがウルフギャング・パック氏と、同社が経営する「Spago本店」総料理長の矢作哲郎氏に、宮崎県を代表する銘品の「宮崎牛」を紹介したことから、今回アカデミー賞のアフターパーティでの展開が実現致しました。

アカデミー賞アフターパーティの公式シェフ、ウルフギャング・パック氏がプロデュースする当店だからこそ、世界のハリウッドスターが食した「宮崎牛」と宮崎県産の芋焼酎を特別メニューにてご提供をさせていただきます。



【宮崎牛フェア概要】

- 開催期間 : 2018年8月28日(火)～2018年9月30日(日)
- 実施店舗 : WOLFGANG PUCK PIZZA BAR 大阪ザパークフロントホテル店
- 提供商品 : 宮崎牛サーロインステーキと夏野菜のグリル 5,000円(税別)
宮崎牛のプレミアムパックバーガー 2,000円(税別)

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報担当 飯田 E-mail: pr@colowide.co.jp TEL:045-274-5970 FAX:045-274-5985

<宮崎牛フェア 商品概要>



宮崎牛サーロインステーキと夏野菜のグリル 5,000円 (税別)

日本一の和牛、宮崎牛のサーロインと旬の夏野菜をグリル、シンプルな料理法ながら、重厚で甘酸っぱい赤ワインとバルサミコのソースで、宮崎牛の持つ旨みを最大限に引き出しています。



宮崎牛のプレミアムパックバーガー 2,000円(税別)

ウルフギャング・パックのスペシャルティバーガーに宮崎牛を贅沢に使用し、豪華にアレンジしました。特製バンズと共にあふれ出す肉汁を余すことなくお楽しみ下さい。



宮崎芋焼酎 & Soda 600円(税別)

甘みと香りが特徴の芋焼酎。ソーダで割ることで香りが立ち、爽快感ある味わいに。特に暑い今年の夏にはオススメのドリンクです。



宮崎芋焼酎 Bloody Mary 600円(税別)

芋焼酎の香りとトマトジュース、レモン果汁の酸味が夏にピッタリなドリンク。宮崎牛の濃厚な旨みとも相性抜群です。

<ウルフギャング・パック氏>ご紹介

1949年オーストリア生まれ。パリのマキシム (Maxim's) などで修業後、1972年に渡米。1982年に、ハリウッドのサンセット・ブルバードにスパゴ (Spago) をオープン。その後も数々のレストランをオープンさせ、50を超えるレストランを経営する傍ら、アカデミー賞授賞式のディナーの総責任者を20年以上前から現在に至るまで歴任。その他、自ら出演する料理番組がエミー賞を受賞するなど、現在もアメリカを代表するスターシェフの1人。

