

ウルフギャング・ステーキハウスの鉄板焼きブランド

「Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan」

全国から注文殺到の干物と熟成ステーキを鉄板で味わう異色のコラボが実現
ハイパー干物クリエイター・藤間義孝氏とのコラボイベント開催

開催日： 2024 年 1 月 29 日（月）～31（水）3 日間

NY 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」世界初となる鉄板焼きの新ブランド「Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan（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 テッパン）」（以下、「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」）では、静岡県熱海市の「干物屋ふじま」店主であり、「ハイパー干物クリエイター」としてテレビでもたびたび取り上げられている話題の干物職人、藤間義孝氏とのコラボレーションイベントを1月29日（月）～31日（水）の3日間限定、各日ランチ1回・ディナー2回の時間制で開催します。



◆ 干物業界の風雲児「ハイパー干物クリエイター」が作る独自の目利きと製法による干物に、ウルフギャングの魅力が加わった、唯一無二のスペシャルコース

「干物屋ふじま」は、静岡県熱海市網代で 2014 年にオープン。その店主である藤間義孝氏のまたの名は「ハイパー干物クリエイター」。「普通の干物は作らない」と自身を鼓舞するために名付けた藤間氏による自称です。その名の通り、従来の干物づくりの常識にはとらわれない製法による干物の数々は、その美味しさとクオリティの高さ、意外性が話題を呼び、現在では全国から多くのファンが熱海に訪れる繁盛店に成長、ネットオーダーでは 10 か月以上の入荷待ちになるほどの人気となっています。そんな藤間氏と「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」とのコラボレーションが実現します。

「一度食べたら、これまでの干物観が変わる」と評判の藤間氏による干物を、鉄板でライブ感豊かに焼き上げるほか、ウルフギャング定番のメニューアイテムにも食材として加えてアレンジします。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を店内の専用熟成庫で長期乾燥熟成、臨場感たっぷりに鉄板で焼き上げるステーキをアレンジしたメインディッシュをはじめ、ここでしか味わうことのできないコース料理をお楽しみいただけます。

【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
〒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 TEPPAN × ハイパー干物クリエイター・藤間義孝氏 コラボイベント開催概要

開催日：2024年1月29日（月）・30日（火）・31日（水）各日3回の時間制
12:00~15:00/17:00~20:00/20:30~23:30

内容：「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」と、ハイパー干物クリエイター・藤間義孝氏とのコラボレーションによる
スペシャルコース料理の提供

定員：各回16名様

価格：おひとり様26,400円（税込・サービス料別）

開催店舗：Wolfgang's Steakhouse by Wolfgang Zwiener Teppan
東京都中央区銀座1丁目8-19 キラリトギンザ7階 TEL 03-6263-0161

予約受付：ウルフギャング・ステーキハウス オフィシャルサイト (<https://wolfgangsteakhouse.jp/>) にて受付

■ ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN × ハイパー干物クリエイター・藤間義孝氏 コラボレーションコース

- ・ フレッシュキャビアプレート
葉味6種/イクラ/釜揚げしらす/自家製塩から/帆立/海苔/最中
- ・ 干物6種の鉄板焼き
鰯の天日干し/旨味イカ 2段仕込み/花海老のオキアミ魚醤仕込み/トロ鰯の味醂干し/鰻味醂干し/
鰻塩麴作り 天日干し
- ・ ウルフギャングサラダ イカゲソとエンペラ
- ・ 鱈場蟹の干物 熊本あか牛リブアイの肉巻き
- ・ 熊本あか牛 サーロインステーキ
- ・ 鯖ガーリックライス
- ・ お味噌汁



【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

◆ ハイパー干物クリエイター「干物屋ふじま」店主 藤間義孝氏

<PROFILE>

出身：神奈川県熱海市

職業：ハイパー干物クリエイター

「干物屋ふじま」、「干物ダイニング yoshi-魚-tei」（干物屋ふじま直送の無添加天日干し干物提供飲食店）店主。

古くから干物製造が盛んな静岡県熱海市網代に店を構える「干物屋ふじま」の店主・藤間義孝氏の自称、それが「ハイパー干物クリエイター」。ハイパーには、「一つ上の」という意味があり、そんな一つ上の干物を生む、干物のプロフェッショナルです。藤間氏が作るのは、日本酒や魚醤、塩麴など日本の伝統的な発酵食品や調味料を使って仕込み、魚種もアジやサバといった定番のものだけでなく、金目鯛やノドグロなどの高級魚、さらにピンチョウマグロや花えびといったあまり干物には使わないような魚種を用いるなど、素材・味付けのこだわりともオリジナリティに溢れた干物たち。



まさに「ハイパー」の名にふさわしい、高いクオリティ干物を生み出し、現在は注文から発送まで10か月以上待ちになるほどの人気を得ています。

「干物屋ふじま」公式ホームページ：<https://www.himonoya-fujima.jp/>

◆ 「ウルフギャング・ステーキハウス TEPPAN」

「ウルフギャング・ステーキハウス」で培ったノウハウと、世界観を取り入れながら、世界展開を視野に開発された新ブランドで、コンセプトは「鉄板で楽しむ、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」。

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を店内の専用熟成庫で長期乾燥熟成、お客様の目前で、臨場感たっぷりに鉄板で焼き上げて提供します。

インテリアには「禅 -Zen-」の精神をテーマに和の要素を取り入れ、ゴージャスながら洗練された空間に鉄板を配置。

さらに4部屋を有する個室では、個室限定コースを提供し、接待やプライベートなお食事にも対応します。

<店舗>

所在地：東京都中央区銀座1丁目8-19 キラリトギンザ7階

営業時間：11:30~23:00 (22:30 LO)

電話番号：03-6263-0161

ホームページ：<https://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