



Press Release

2020年2月吉日  
株式会社フレイバーワークス

JOURNAL STANDARDが提案する5つのフードブランド

# 創業160年 京都宇治総本家「辻利」との共同プロジェクト始動 辻利5代目 茶匠が認めたコラボ商品を5か月間、順次リリース 茶匠「辻俊宏」氏自らがセレクト・提供する「お茶」×「ハンバーガー」のペアリングイベントも開催



ベイクルーズグループの株式会社フレイバーワークス(本社:東京都渋谷区渋谷1-23-21)は、JOURNAL STANDARDが提案する5つのフードブランド※1において、創業160年の京都・宇治の老舗「辻利」とコラボレーションした商品を、3月4日(水)を皮切りに5か月間、順次新発売。更に3月7日(土)、3月8日(日)の2日間限定で、辻利5代目で、辻利一本店の茶匠「辻俊宏」氏が自らセレクト・提供する「お茶」×「ハンバーガー」のペアリングイベントを「J.S. BURGERS CAFE 京都店」にて実施します。

※1「J.S. BURGERS CAFE」「J.S. CURRY」「J.S. STEAK STAND」「J.S. FOODIES」「J.S. PANCAKE CAFE」

## ■創業20周年のベイクルーズフードブランドと、創業160年の京都・宇治の老舗「辻利」によるコラボレーション

2000年にファッションブランド「JOURNAL STANDARD」の一角で誕生し、今年で20周年を迎える「J.S. BURGERS CAFE」を初め、アメリカンフードを中心に展開する5つのフードブランドが、創業萬延元年(1860年)、160年代々受け継がれる匠の技で、最高級の銘茶を作り続ける京都・宇治の老舗「辻利」とタッグを組みました。京都宇治総本家「辻利」初となる外食業態とのコラボという新しい試みとして、“JAPAN QUALITY-日本の品質-”をテーマに、次世代に向けた新しいお茶の楽しみ方を提案します。

## ■最高品質の宇治抹茶を使用した「ハンバーガー」「カレー」「ステーキ」「パンケーキ」を5か月間、順次展開

辻利本家であり、辻利のお茶を提供し続ける辻利一本店の茶匠が厳選した抹茶を使用したメニューを開発。3月スタートの「J.S. BURGERS CAFE」からは、茶葉香る天然真鯛のフライを宇治抹茶パンズでサンドしたハンバーガー、4月には「J.S. CURRY」より、スパイスと宇治抹茶のマリアージュが楽しめるカレー&カレーパン、「J.S. STEAK STAND」より、宇治抹茶バターライス名古屋名物「ひつまぶし」をイメージし、6種の薬味・茶葉の香る牛だし茶と共に“3度楽しめる”ステーキ丼が登場します。5月には「J.S. FOODIE」、6月には「J.S. PANCAKE CAFE」の抹茶スイーツを展開します。※詳細は4月発表予定



## ■3月7日(土)、3月8日(日)限定！ 辻利5代目で、辻利一本店の茶匠「辻俊宏」氏が自らセレクト・提供する「お茶」×「ハンバーガー」のペアリングイベントを「J.S. BURGERS CAFE 京都店」にて実施

今回のコラボレーションを盛り上げるべく、辻利5代目で、辻利一本店の茶匠「辻俊宏」氏が3月7日(土)、3月8日(日)の2日間、「J.S. BURGERS CAFE 京都店」に来店。厳選した宇治抹茶を使用したコラボハンバーガーを初め、J.S. BURGERS CAFEの人気ハンバーガーに合う辻利一本店の宇治茶を茶匠自らセレクト、提供するペアリングイベントを実施します。アメリカンスタイルの店内で、他では味わえない本当のお茶の美味しさをお楽しみください。※予約サイト:<https://jsburgerscafetsujiri.peatix.com/> 当日の詳細は、後日公式HP(<https://baycrews.jp/store/detail/0662>)及び、SNS(@js\_burgerscafe)にてお知らせします。



## ■コラボレーション詳細

＜第一弾＞「J.S. BURGERS CAFE」×「辻利」

**天然真鯛のベーコンエッグ・フィッシュバーガー ～アボカド抹茶タルタル～ 1,280円 (in tax)**

展開期間：3月4日(水)～3月末予定

展開店舗：J.S. BURGERS CAFE 全店

商品説明：刻んだ茶葉の香る「天然真鯛のフライ」を、辻利一本店の宇治抹茶を練りこんだバンズでサンドしたフィッシュバーガー。フライには抹茶粉と白味噌を加えたアボカドのタルタルソース、トッピングした半熟エッグには柚子の香るオランダーズソースを合わせて、アクセントに抹茶と相性の良いバジルをあしらいました。

お好みでライムを絞りながらお召し上がり下さい。

セットの揚げたて自家製ポテトチップスにも、抹茶塩を振りかけてご提供いたします。



＜第二弾＞「J.S. CURRY」×「辻利」

**春野菜のスパイスカレー ～宇治抹茶ソース添え～ 1,150円 (in tax)**

展開期間：4月1日(水)～4月末予定

展開店舗：J.S. CURRY 全店※フードトラックを除く

商品説明：旬の春野菜を竹林に見立てて、香り高いスパイスライスで茶室の中の茶器を表現した、シェフ渾身の和風カレー。ルーはJ.S. CURRYのオリジナルルーをベースにヨーグルトを加え、スパイスの女王『カルダモン』や甘い香りとはほろ苦い風味が特徴のフェネグリークの葉『カスリメティ』など、高級なスパイスを惜しげもなく使用。スパイシーながらもまろやかな味わいに仕上げました。

そこへ別添えの宇治抹茶ソースを、まるでお茶を注ぐようにお好みで加えて頂くことで、香り高いスパイスとはほろ苦い抹茶の絶妙なマリアージュを楽しめる新感覚のカレーです。



**宇治抹茶カレーあんぱん 250円 (in tax)**

展開期間：4月1日(水)～4月末予定

展開店舗：J.S. CURRY 全店※フードトラックを除く

商品説明：J.S. CURRYの人気カレーパンに、宇治抹茶を練りこんだ白あんを詰めた、他では食べることのできないカレーパン。ほろ苦い抹茶の香りと優しいスパイスの風味に、あんとかリーの甘じょっぱい味わいがクセになる一品。



「J.S. STEAK STAND」×「辻利」

**アンガスステーキの牛まぶし丼 ～宇治抹茶バターライス～ 1,150円 (in tax)**

展開期間：4月1日(水)～4月末予定

展開店舗：J.S. STEAK STAND 全店

商品説明：名古屋名物「ひつまぶし」をイメージし、6種の薬味、茶葉の香る牛だし茶と共に提供する、“3度楽しめる”ステーキ丼。ミディアムレアに焼き上げたブラックアンガスビーフのステーキを乗せるのは、宇治抹茶の香る緑鮮やかなバターライス。オリジナルステーキ醤油をかけてまずはそのままステーキ丼として、次は添えられた刻みワサビや大葉、三つ葉などの薬味と一緒にあっさりとし、最後は牛だし茶をかけて、海苔やあられとともにさらさらとお茶漬けにしてお召し上がり頂けます。

散らした刻み菜の花と自家製の新ごぼう甘酢漬けが、春の香りと食感のアクセントに。



## ＜全店共通＞「辻利」コラボレーションドリンク

展開期間：3月4日(水)～7月末予定 ※各ブランドのフードメニューと同期間展開

展開店舗：J.S. BURGERS CAFE、J.S. CURRY、J.S. STEAK STAND、J.S. FOODIE、J.S. PANCAKE CAFE 全店

商品名：

・練乳宇治抹茶ラテ 500円(in tax)

商品説明：ほろ苦い抹茶ラテに練乳を加えてミルクィな甘みをプラス。

・宇治抹茶ソーダ 500円(in tax)

商品説明：レモンの香るソーダに抹茶シロップを加えた、爽やかなノンアルコールドリンク。

・宇治抹茶モヒート 580円 (in tax)

商品説明：宇治抹茶と相性の良い香りのミントとライムを合わせた、甘さ控えめで食事にも合うすっきりとしたカクテル。





## ■ブランド一覧

### J.S. BURGERS CAFE



「こだわりとトレンドを凝縮した、一番身近なグルメバーガー」をコンセプトに、2000年に誕生。100%ビーフパティや、オリジナル全粒粉バンズで作るアメリカンテイストのハンバーガーを提供する。

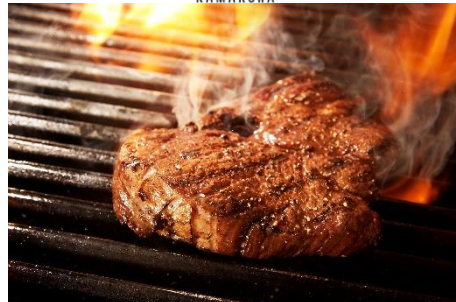
### J.S. CURRY



今を忙しく生きる人たちの生活に寄り添い、活力を与える一杯を提供するスペシャルティカレースタンド。素材にこだわったベーシックなカレーと、旬の食材を使用したシーズナルカレーを提供します。

### J.S. STEAK STAND

KAMAKURA



2017年に鎌倉で誕生した、“こだわりの肉の火入れ”と“個性豊かなソース”が特徴のアメリカンビーフステーキスタンド。従来のステーキハウスとは異なり、本格ステーキをカジュアルに楽しめます。

### J.S. FOODIES



世界のカジュアルフードが楽しめるカフェレストラン。ハンバーガーやパンケーキ、自家製スムージーなど、“食のセレクトショップ”として、子どもから大人まで、こだわりの味をお楽しみいただけます。

### J.S. PANCAKE CAFE



「オールタイム、パンケーキ」をコンセプトに、スイーツ系からミール系まで、選りすぐりの素材・製法で作るパリエーション豊かなメニューが味わえるパンケーキショップ。

## ■「辻利(つじり)」とは

創業萬延元年(1860年)。初代「辻利右衛門」は、保存性の高い茶櫃を考案してお茶の販路拡大を実現。また玉露の茶葉を棒状の美しい鮮緑に仕上げる「玉露製法」を確立するなど、高級茶の代名詞と言われる宇治茶復興の礎を築きました。

“守破離”の精神で、常にお茶の新しい世界を切り拓いてきた辻利。2020年、辻利は創業160周年を迎えました。

HP : <http://www.tsujiri.jp>



## <株式会社フレーバーワークス>

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、J.S. CURRY、RITUEL、BOUL'ANGE FLIPPER'S、CITYSHOP、FRANZÈ AND EVANS、BON GOÛT HAMBURG、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Bon Vivant、Roasted COFFEE LABORATORY、Cach the Cajun Seafood、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、CAFÉ M、machi machi、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ