

ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」初のコラボメニュー
映画『私をくいとめて』× marukome『糀甘酒』× LUKE'S LOBSTER（ルークスロブスター）
トリプルコラボメニュー 女優・創作あーちすと のん命名
「みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！ロブスターロール」を期間限定販売！



バイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が運営する、NY発のロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」は、12月12日(土)～1月31日(日)の期間限定で、映画『私をくいとめて』とmarukome『糀甘酒』とのトリプルコラボメニュー「みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！ロブスターロール」を販売します。

映画劇中でのん演じる主人公みつ子がLUKE'S LOBSTERのロブスターロールを食べるシーンがあること、そしてのんがmarukome『糀甘酒』のCMに出演していることから、今回のコラボレーションが実現しました。映画の主人公みつ子の名を冠した「みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！」という商品名は、のんが命名しています。

「みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！ロブスターロール」は、marukome『糀甘酒』を溶かしたバターでパンをじっくり焼き上げ、同じく糀甘酒をベースに製造した、特製甘酒フォンデュでシーフードとカマンベールチーズをマリネし、シーフードの持つ香ばしさ、そしてカマンベールチーズの程よい口溶けを引き出すためにバーナーで炙りの工程をプラスしています。仕上げにパン粉をベースにした特製のフレークをたっぷり振りかけて、サクサク食感を加えています。

また、同期間で糀甘酒とLUKE'S LOBSTERのごだわりのシーフードをふんだんに使用した、特製オニオングラタンスープ「みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！オニオングラタンスープ」も販売します。スープの上には特製ロブスターパテを塗ったバゲットを乗せ、たっぷりのチーズを溶かしています。こちらは糀甘酒に加え、marukome『生しょうゆ糀』も使用することで上品な旨みと甘みを加え、ワンランク上の奥行きのある味わいに仕上げています。

今回フィーチャーしている“甘酒”はスーパーフードとして知られ、ビタミンB1、B2、B6、葉酸、食物繊維、オリゴ糖や、システイン、アルギニン、グルタミンなどのアミノ酸、そしてブドウ糖が含まれています。栄養剤として使われている点滴とほぼ同じ成分であることから、飲む点滴とも言われています。

映画『私をくいとめて』を通して実現したコラボメニューを、“おひとりさま” “恋人同士”を問わず、是非お楽しみ下さい。

■ 販売概要

販売期間 : 2020年12月12日(土)～2021年1月31日(日)
 展開店舗 : LUKE'S LOBSTER国内全店舗(ミント神戸店とFOOD TRUCKを除く)
 ※シーフードロールのDIYキットを下記のオンラインショップで限定販売します

BAYCREW'S FOOD MARCHÉ BASE店
 BAYCREW'S FOOD MARCHÉ 楽天市場店

<https://baycrewsfood.base.ec/categories/2475310>
<https://item.rakuten.co.jp/flavorworks/c/0000000102/>

購入特典 : **特典①**店頭・Webにてコラボ商品をご購入のお客様に先着でmarukome糀甘酒(125ml)をプレゼント!
 ※無くなり次第となりませす
特典②映画『私をくいとめて』の、貴重な非売品アイテムが当たるキャンペーンを実施!
 ※詳細情報は追ってInstagramの公式アカウント(@lukeslobster_jp)にて告知致します

■ 商品概要



商品名 : みつ子と一緒に恋の発酵! ざっぱーん! ロブスターロール (写真左)
 価格 : 1,680円 (+tax)
 商品説明 : marukome 糀甘酒を溶かしたバターでパンをじっくり焼き上げ、特製甘酒フォンデュでシーフードとカマンベールチーズをマリネ。炙りをプラスしシーフードの持つ香ばしさやカマンベールの程よい口溶けを引き出しています。特製パン粉フレークでサクサク食感を加えています。

商品名 : みつ子と一緒に恋の発酵! ざっぱーん! クラブロール (写真中央)
 価格 : 1,480円 (+tax)

商品名 : みつ子と一緒に恋の発酵! ざっぱーん! シュリンプロール (写真右)
 価格 : 1,050円 (+tax)

marukome使用商品
 プラス糀 糀甘酒LL 糀リッチ粒 1000ml



商品名 : みつ子と一緒に恋の発酵! ざっぱーん! オニオングラタンスープ
 価格 : 単品580円 (+tax)
 ロールセット+500円 (+tax)
 商品説明 : 糀甘酒とLUKE'S LOBSTERのこだわりのシーフードをふんだんに使用したスープ。スープの上には特製ロブスターパテを塗ったバゲットを乗せ、たっぷりチーズを溶かしています。marukome 生しょうゆ糀も使用することで上品な旨みと甘み加え、ワンランク上の奥行きのある味わいに仕上げられています。

marukome使用商品
 プラス糀 糀甘酒LL 糀リッチ粒 1000ml
 プラス糀 生しょうゆ糀

■ オンライン販売アイテム概要



商品名 : みつ子と一緒に恋の発酵! ざっぱーん! DIY シーフードロールキット
 ■ロブスターロール (甘酒フォンデュ) ×1個
 ■クラブロール (甘酒フォンデュ) ×1個
 ■シュリンプロール (甘酒フォンデュ) ×1個
 ■フレンチフライ×3名分

価格 : 5,500円 (税込・配送料込み)
 販売期間 : 2020年12月12日(土)~2021年1月31日 (日)

ショップURL : BAYCREW'S FOOD MARCHE BASE店
<https://baycrewsfood.base.ec/categories/2475310>
 BAYCREW'S FOOD MARCHE 楽天市場店
<https://item.rakuten.co.jp/flavorworks/c/0000000102/>

商品説明 : 映画『私をくいとめて』とmarukome 糀甘酒とのトリプルコラボメニューがご自宅で作成できるDIYキット。LUKE'S LOBSTERこだわりのシーフード3種に加え、marukome 糀甘酒をベースに製造した特製甘酒フォンデュや、特製パン粉フレーク、カマンベールチーズが同梱されます。パッケージもコラボビジュアル仕様になります。劇中で、のん演じる主人公みつ子が食べたロブスターロールを期間限定フレーバーでは是非お試しあれ!



■ 映画『私をくいとめて』とは

「勝手にふるえてる」の大九明子が監督・脚本を手がけ、芥川賞作家・綿矢りさの同名小説を実写映画化。のん和林遣都が初共演し、おひとりさま生活を満喫する女性と年下男子の不器用な恋の行方を描き出す。のんが演じるみつ子の親友・皐月役で橋本愛が出演し、2013年のNHK“朝ドラ”以来となる、のんとの共演が実現。「第33回東京国際映画祭」にて、今年限定の部門となるTOKYOプレミア2020部門にて観客賞を受賞。のんが演じる主人公みつ子が、LUKE'S LOBSTERのロブスターロールを食べるシーンが劇中で登場。映画『私をくいとめて』は12月18日より全国でロードショー。

映画『私をくいとめて』 作品情報

公開日	: 2020年12月18日 (金)
キャスト	: のん・林遣都・臼田あさ美・若林拓也・前野朋哉・山田真歩・片桐はいり・橋本愛 他
原作	: 綿矢りさ「私をくいとめて」 (朝日文庫/朝日新聞出版刊)
監督・脚本	: 大九明子
音楽	: 高野正樹
劇中歌	: 大滝詠一「君は天然色」 (THE NIAGARA ENTERPRISES.)
公式サイト	: kuitomete.jp/



<あらすじ>

30歳を越え、おひとりさまもすっかり板についてきた黒田みつ子。彼女がひとりでも楽しく生活できている理由は、脳内に相談役「A」がいることだった。「A」と一緒に平和なおひとりさまライフがずっと続くと思っていたそんなある日、みつ子は年下の営業マン・多田くんを恋してしまう。彼と両思いだと信じるみつ子は、20代の頃のように勇気が出せない自分に戸惑いながらも、一歩前へ踏み出していく。

■ 女優・創作あーちすとのんコメント

「私をくいとめて」コラボメニューに命名させていただきました。生きのいい、楽しい名前になったと思います！私は、一足お先にこのコラボメニューを味わったのですが、素晴らしいコラボが実現しています。みずみずしい海の幸がふんだんに入ったサンドイッチは絶品ですし、イタリアに思いを馳せるブラッドオレンジテイストの桜甘酒は柑橘の爽快感と桜甘酒のとろみが絶妙でした。美味しかったです～～。幸せの味が映画館やお店にありますので、ぜひ皆様、映画『私をくいとめて』とコラボメニューを、よろしく頼みます。

※原文ママ（12月11日（金）よりテアトル新宿ほか映画館で発売される桜甘酒を使用したコラボドリンクの商品名ものんが命名しており、一部その記載が含まれます）



■ marukome『花甘酒』とは

発酵と共に歩み続けてきたmarukomeが手がける花甘酒。
 米糀からつくっているため、アルコール0%、砂糖も不使用になります。
 米糀が持つ分解酵素の働きで、米のデンプンが糖化されることで
 甘くなるため、自然で濃厚な甘みがします。
 飲む点滴と称されるほど栄養がありスーパーフードと言われています。
 花甘酒づくりには、美しい水が欠かせず、
 もっと多くの人に、もっと美味しい花甘酒を飲んでほしいという想いから
 こだわり抜いてたどり着いた魚沼で湧き出した軟水を使用しています。

marukome公式サイト <https://www.marukome.co.jp>

marukome
 日本のあたたかで、未来へ。



■ 「恋愛発酵学会」とは

※恋愛発酵学会はプロモーション用の企画です。

恋愛発酵学会とは、じっくり発酵型の恋がむずがゆい、
 映画『私をくいとめて』と、発酵と共に歩んできた
 marukome『花甘酒』の共同プロモーション企画です。
 恋が実るかには、ふたりがやり取りする時間、温度、湿度、
 周辺の生態系が関係する。これを、恋における発酵と名付け、
 発酵視点で、恋を研究、応援しています。
 タイアップCMの放映等の活動を通して、映画公開期間中
 様々なプロモーションを企画しています。
 今回LUKE'S LOBSTERで販売するトリプルコラボメニューは
 「恋愛発酵学会」公認メニューとなっております。

恋愛発酵学会公式サイト <https://renaihakko.org>



「恋愛発酵学会」ステートメント

恋の鍵は、発酵にある。

恋が実るかには、ふたりがやりとりする時間、温度、湿度、周辺の生態系が関係する。
 これを、恋における発酵と名付けたい。恋の不思議は、発酵の不思議に似ているのだ。
 価値観のすり合わせが大切なこの時代、顔や体型以上に発酵力がますます重要に！？
 という考えのもと、発酵視点で、恋を研究、応援しています。

■ LUKE'S LOBSTER とは

LUKE HOLDEN(ルーク・オールデン)が、2009年にNYで創業したロブスターロール専門店。ロブスターが高級料理として提供されていることに疑問を持ち、味が良く確かな素材を使ってカジュアルにロブスターを多くの人に味わってほしいという想いの元、NYを中心に展開。

トレーサビリティ(産地追跡・品質管理)・サステナビリティ(漁場及び周辺環境の持続可能性の追求)が徹底された、良質なロブスターを用いたロブスターロールを提供しています。

Instagram : @lukeslobster_jp

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/lukeslobster.html>



■ SHOP INFORMATION

表参道店	住所 : 東京都渋谷区神宮前6-7-1 1F	TEL 03-5778-3747
渋谷Park Street店	住所 : 東京都渋谷区神南1-15-5 1F	TEL 03-5456-6957
ミント神戸店	住所 : 兵庫県神戸市中央区雲井通7丁目1-1	TEL 078-251-5911
新宿サザンテラス店	住所 : 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス2F	TEL 03-6773-0423
イース沖縄豊崎店	住所 : 沖縄県豊見城市豊崎3-35 2F 2440区画	TEL 098-851-9660
FOOD TRUCK	※最新の営業情報は公式Instagram(@lukesfoodtruck_jp)をご確認ください。	

※現在、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を縮小して営業しております。

詳細はつきましては、各店まで直接ご連絡下さい。

■ 会社概要

【株式会社フレーバーワークス (バイクルーズグループ)】

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 / RITUEL CAFÉ / CITYSHOP / しゃぶしゃぶ 山笑ふ / Roasted COFFEE LABORATORY / FLIPPER'S / FLIPPER'S STAND/ BOUL'ANGE / Catch the Cajun Seafood / HI-CACAO CHOCOLATE STAND / machi machi / eggslut / PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ / 咖喱屋ボンガー / J.S. STEAK STAND / 親子丼 ごつつ食べなはれ / おむすび ごつつ食べなはれ