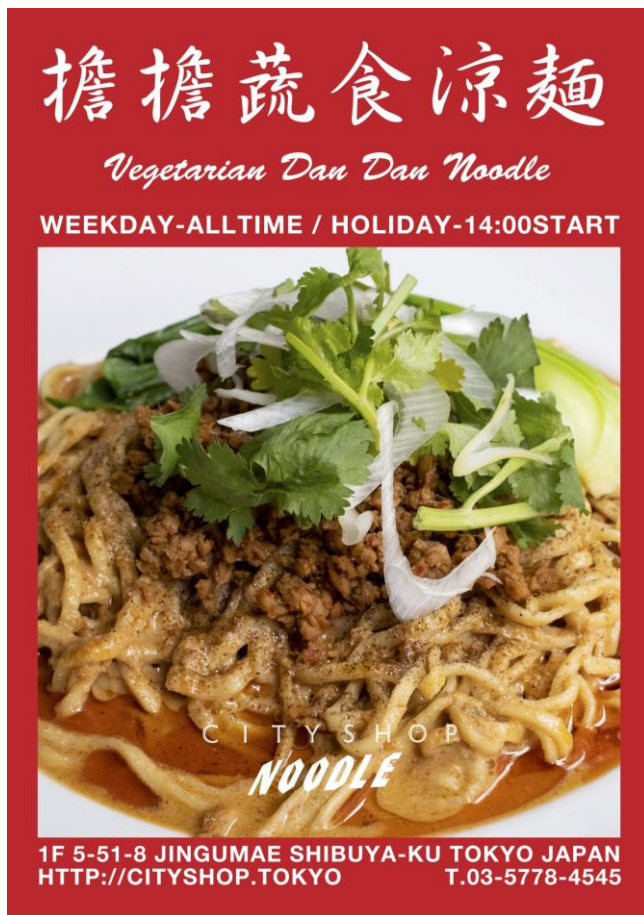


令和元年5月21日
株式会社フレーバーワークス

CITYSHOPが提案するモダン・ヌードル・ショップ「CITYSHOP NOODLE」
夏のシーズンル新メニュー「冷やし担々麺」

5月27日（月）より発売開始



ジャーナルスタンダードやイエナなどライフスタイルを提案し、創業40周年を迎えたベ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)が展開するモダン・ヌードル・ショップ「CITYSHOP NOODLE」は、夏限定の新メニュー「冷やし担々麺」を5月27日（月）より発売します。

新メニューは、暑い時期に食べたい辛麺料理の代表格でもある「担々麺」が登場。幾つもの調味料をブレンドさせた濃厚な味わいの自家製豆乳芝麻醬タレを、鎌倉邦栄堂製麺所の特注中華麺と合わせ、CITYSHOP NOODLE特製の「冷やし担々麺」へとアレンジしました。

自家製豆乳芝麻醬タレは、植物性食材のみを使用。香り高いごま油辣油や、花山椒によるシビれる辛さが後引く味わいが特徴です。CITYSHOP NOODLEならではの解釈を元に、ベジタリアンフードとしても満足感の高い一品に仕上げました。また麺のカスタムや辛さ、トッピングを通して、ヴィーガン仕様やボリュームアップなど、あらゆる食の嗜好に対応いたします。

PRODUCT INFORMATION
商品概要

商品名：冷やし担々麺
 展開期間：2019年5月27日（月）～未定
 提供時間：<平日> 終日
 <土日祝> 14:00～
 展開店舗：CITYSHOP NOODLE 青山店
 価格：¥980 (+tax)

幾つもの調味料をブレンドさせた濃厚な味わいの自家製豆乳芝麻醬タレに絡むのは、鎌倉邦栄堂製麺所に特注した中華麺。香り高いごま油辣油や、花山椒によるシビれる辛さが後引く、CITYSHOP NOODLE特製の冷やし担々麺です。

全て植物性食材のみを用いたベジタリアン仕様です。しっかりボリュームありますが、物足りない方は、トッピングに玉子や蒸し鶏もご用意しています。

<EXTRA> 辛さ増し 1辛 ¥50 / 玉子 ¥50 / 蒸し鶏 ¥250

ABOUT "CITYSHOP NOODLE"
シティショップ ノードルとは

CITYSHOP NOODLEは、「シティライフを彩るモダン・ヌードル・ショップ」をテーマに、CITYSHOPが提案するヌードルショップです。

鎌倉にある「邦栄堂製麺所」と共同開発したオリジナルのケール麺、玄米や大豆、こんにゃくを主原料にしたグルテンフリー麺、そこにデユカ醤油やハーブソルト、アンチエイジングオイルなどのかえし／オイルをお好みに合わせた和え麺を提供。

ヌードルに合わせるフレッシュハーブやCITYSHOPならではの「グルメデリ」と共に、健康で美味しい「NEW NOODLE」をお届けします。



<SHOP INFORMATION>

CITYSHOP NOODLE

住所：東京都渋谷区神宮前5-51-8 1F
 TEL：03-5778-4544

OPEN: 11:30-21:00(L.O. 20:30)

CITYSHOPとは

「いろんな野菜を、もっと美味しく、もっとデイリーに食べる」をテーマに、野菜と肉・魚・スーパーフード・グレイズ・スパイスなどを掛け合わせた「グルメサラダ&デリ」を提供するデリカテッセン。2015年南青山に誕生し、翌2016年にはヌードルショップ「CITYSHOP NOODLE」も青山に、2018年にはピザショップ「CITYSHOP PIZZA」を渋谷にオープン。

HP：<http://cityshop.tokyo/>

Instagram：@cityshop.tokyo

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 CAFÉ / J.S. BURGERS CAFÉ / J.S. FOODIES / LUKE'S / J.S. CURRY / RITUEL / CITYSHOP / FRANZÈ AND EVANS / BON GOÛT HAMBURG / しゃぶしゃぶ 山笑ふ / Bon Vivant / BOUL'ANGE / Roasted COFFEE LABORATORY / FLIPPER'S / Catch the Cajun Seafood / I-CACAO CHOCOLATE STAND / CAFÉ M