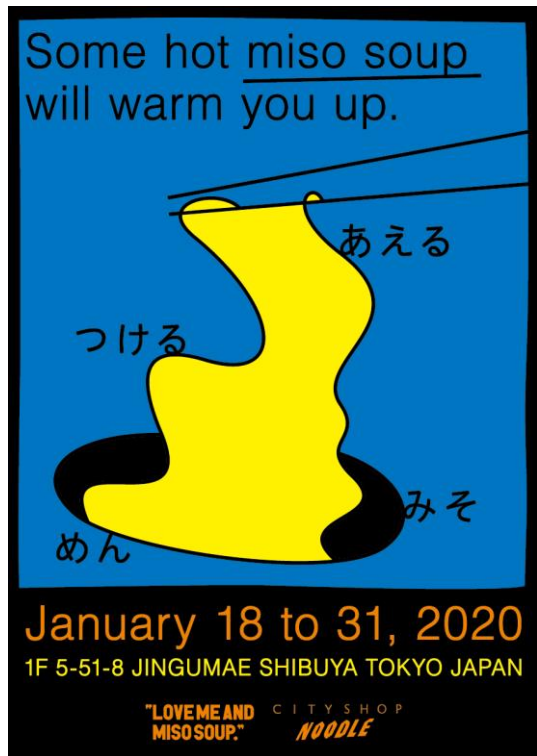


Press Release

令和2年1月吉日  
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」  
“LOVE ME AND MISO SOUP.” × CITYSHOP NOODLE  
コラボレーションメニュー 1月18日(土)より発売

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、ミソスープ・スタンド“LOVE ME AND MISO SOUP.”とのコラボレーションメニューを1月18日(土)より発売します。

“LOVE ME AND MISO SOUP.”は、日本全国のミソをドリップで一杯ずつ淹れるプアオーバー・ミソスープなど、美味しいだけでなく懐かしくも新しいスタイルのミソの在り方を提唱する、フクナガコウジとやまもとまなによるアーティストック・ミソスープ・スタンド。  
今回のコラボレーションでは、「あえる つける」をキーワードに、“ミソスープに麺をディップしながら食す”という、斬新な発想を生かしたエクスクルーシブなメニューが登場します。  
特性のミソスープには、「利尻島産天然利尻昆布」と良質な「鹿児島県枕崎産一本釣り鰹の鰹節」から丁寧に引いた出汁と、麺やデリとの相性を元にセレクトした味噌を使用。つけ麺さながらのスタイルを通して「CITYSHOP NOODLE」の新たな一面を提案します。

## ◆ 概要

“LOVE ME AND MISO SOUP.” × CITYSHOP NOODLE

展開期間: 2020年1月18日(土)~1月31日(金)

店舗: CITYSHOP NOODLE

初日1月18日(土) 11:00~夕方頃、LOVE ME AND MISO SOUP.の来店を予定。

詳細はCITYSHOP Official Instagramをご確認ください。

※ 在店時間は変更になる場合がございます。

## MENU LINE UP

"LOVE ME AND MISO SOUP" PLATE ¥1,400+tax

1デリ&ミソスーププレート

2DELI & MISO SOUP PLATE ¥1,600+tax

2デリ&ミソスーププレート

特製のミソスープがセットになったプレートです。ミソスープはそのままでも麺をディップしても、美味しくお召しあがりいただけます。2種のうちいずれかのミソスープをお選びください。

※ デリ1種をミソスープへの変更可

## MISO SOUP LINE UP

以下2種類のミソスープからお好みのものをお選びいただけます。

## BLENDED ブレンデッド・ミソスープ

“すずみそ醸造場・すずみそ”と”すや亀・究極をめざす味噌”を合わせたブレンド。バランスの良い酸味と深い香りのアフターの余韻が楽しめる。

## SOY AU LAIT ソイオレ・ミソスープ

“中山大吉商店・大吉みそ”を使用したミソスープを豆乳で割ったソイラテ。麦と大豆の優しい味わいが特徴。

PLUS MISO SOUP ¥400+tax

追加でミソスープをお付けできます。

## RECOMEND TOPPING

ROASTED BLACK SESAMI  
黒ごまのロースト

HIROSHIMA SETODA LEMON  
広島・瀬戸田レモン

## SPECIAL INGREDIENT

## 特選素材

[ 中山大吉商店・大吉みそ ]

熊本県玉名市で合わせ味噌を製造している中山大吉商店。原材料は全て九州産、昔ながらの製造で無添加とこだわりにこだわりを重ねた大吉みそ。麦麴と米麴を合わせた優しい味わいです。ソイオレに使用。

[ すずみそ醸造場・すずみそ ]

愛知県西尾市で昔ながらの木桶にて手作り、天然醸造の技法で良質な丸大豆を使い、無添加の味噌を作っているすずみそ醸造場。大豆の旨味がぎゅー詰まっています。ブレンドに使用。

[ すや亀・究極をめざす味噌 ]

長野県長野市、善光寺門前みそを醸し、老舗でありながらも新しい味噌の可能性を探求する、すや亀。素材は農家から厳選をし、手間を惜しまぬ昔ながらの杉桶に漬け込み作られた味噌。まるみのある濃い色で、旨味、香り、コクが高い味噌です。ブレンドに使用。

[ 利尻島産利尻昆布 ]

甘みがあり香りも高く透明な澄んだ出汁がとれ、京懐石に好んで使用される上品な昆布の一番出汁のみを使用しました。

[ タイコウ かつお節「だしはこれ」荒節 ]

江戸時代から続く老舗かつお節問屋タイコウ。良質な「鹿児島県枕崎の近海一本釣り鰹」のみを使用した、香り高いかつお出汁です。

[ 安曇野産のお水 ]

硬度30度以下の澄んだ柔らかいお水にこだわり、出汁の旨さを引き出しました。

[ 広島・瀬戸田レモン ]

瀬戸内海に浮かぶ瀬戸田町生口島で生産されたレモン。

瀬戸内の気候のような穏やかな味わいです。

**“LOVE ME AND MISO SOUP.”**

フクナガコウジ、やまもとまなによるアーティストック・ミソスープ・スタンド。  
日本全国のミソをドリップで一杯ずつ淹れるなど、美味しいだけではないクリエイティビティに富んだ新しいスタイルのミソの在り方を提唱する。

Instagram :@lovemeandmisosoup

**CITYSHOP NOODLE**

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、そこにデュ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。

HP : <http://cityshop.tokyo/> Instagram :@cityshop.tokyo

**<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)

**会社概要****【株式会社フレーバーワークス(ベ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 / FRANZÉ 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 / HI-CACAO CHOCOLATE STAND / CAFÉ M / machi machi / eggslut