

サービス開始からわずか23時間で、Uber Eats1店舗あたりの1日平均売上の40倍以上となる売上達成！

食通に贈る至高のローカロリー麺「LOCALO Noodle」

売り上げ好調につき、Uber Eatsでの提供エリアを拡大！

東京・名古屋・大阪・福岡での販売を5月5日（月・祝）よりスタート

株式会社 Grand Bleu&Co.（グランブルーアンドコー、代表：青木 康時、以下：Grand Bleu&Co.）は、2025年4月25日（金）より、東京都内の六本木エリアにて、当社グループ会社である株式会社 LOCALO Noodle が販売する低カロリー麺「LOCALO Noodle（ロカロヌードル）」の「Uber Eats（ウーバーイーツ）」でのテスト販売を1店舗にて開始しました。サービス開始からわずか23時間で、飲食店1店舗のUber Eats1日の平均売上の40倍以上となる売上を達成いたしました。想定を超えるご好評につき、この度、2025年5月5日（月・祝）より、販売エリアを拡大し、東京・名古屋・大阪・福岡の4都市でのデリバリーサービスを開始いたします。



先日 LOCALO Noodle のテスト販売を開始した六本木エリアでは、多くのお客様にサービスをご利用いただき、外出不要・調理不要でお召し上がりいただくことができました。今後全国への Uber Eats での提供に向け、販売エリアを拡大し、新たに東京・名古屋・大阪・福岡の4都市での販売が決定いたしました。ぜひ Uber Eats にて至高のローカロリー麺「LOCALO Noodle」をお楽しみください。

【Uber Eats デリバリーサービス概要】

■サービス開始日：2025年5月5日（月・祝）11：00～

■配達受付時間：11時～28時(翌日4時)

■注文方法：Uber Eats の公式サイトまたは専用アプリ

※公式サイト URL <https://www.ubereats.com/jp>

■決済方法：現金、クレジットカード、デビットカード、PayPay、ApplePay、楽天 Pay、PayPal 等

■配送料：50 円～（距離や時間帯、交通状況により異なります）

■サービス料：注文価格の 10%（上限 350 円）

【取り扱い商品】

「LOCALO Noodle（ロカロヌードル）」

新潟の皇室献上品「へぎそば」にルーツを持つ蕎麦粉と布海苔から作られた食通に贈る至高のローカロリー麺。1食たったの 55kcal でコシがあり、食べ応えのある麺に仕上げています。白湯ラーメンやピリ辛まぜそばなど、ミシュラン三ツ星シェフ監修のソースとともに楽しみください。

販売金額：1,400 円～（配達料・サービス料は別途）

メニュー：濃厚鶏だし白湯ラーメン、完熟トマトと香味野菜のまぜボロネーゼ、酸味と辛味がたまらないピリ辛まぜそば、オマール海老香る本場のビスクつけそば



【サービスをご利用いただけるエリア】

東京エリア（六本木）、名古屋エリア（栄、錦）、大阪エリア（本町、梅田、心斎橋）、福岡エリア（天神、博多）



※対象エリアの画像はイメージです。

企業概要

株式会社 Grand Bleu&Co.は、「良いもの (Something Good) 」をメインストリームへと押し上げるブランドカンパニーです。優れた商品やサービスが適切な認知を獲得できずに埋もれてしまったり、高額なマーケティングコストが消費者負担へと転嫁される課題に対し、ソーシャルバズ戦略を活用して解決を図ります。「Think Deep」を掲げ、深思考と独自の戦略でブランドの価値を最大化し、より多くの人々に届けることを目指しています。

YouTube 番組「Nontitle SeasonZ」での「Dolce Ino」や「LOCALO Noodle」の開発を契機に、現在 EC サイトでの販売準備も進めております。今後もジュエリーブランドなど、様々な分野でブランド価値の最大化を進めてまいります。

【Grand Bleu&Co. 公式サイト】

<https://gbleu.co.jp/>

【SNS 情報】

X (旧 Twitter) : Grand Bleu & Co. 【公式】 https://x.com/GrandBleu_Co