



## “店舗を持たない飲食店”ゴーストレストラン「WE COOK」 おいしくヘルシーなメキシカンテイストのタコライスをご家庭で！ 神楽坂エリアに新ブランド「タコライス☆ラバー」が追加オープン

4月30日（金）より、フードデリバリーを開始

“店舗を持たない飲食店”であるゴーストレストランとして、東京都新宿区の神楽坂エリアにてフードデリバリーに特化した事業を展開している「WE COOK」の東京2号店では、“ヘルシー”と“スパイシー”をコンセプトにしたメキシカンテイストのタコライスを提供する新たなブランド「タコライス☆ラバー」を追加し、4月30日（金）よりフードデリバリーサービス「Uber Eats」にてメニュー提供を開始し、順次、「出前館」、「menu」といったサービスにおいても提供をスタートさせてまいります。

<< オフィシャルホームページ : <https://wecookchefstbl.jp/> >>



# タコライス ☆ラバー



ゴーストレストラン「WE COOK」のコンセプトは、“食で世界を旅する感覚を”。国内外にレストランを展開する株式会社 WDI では、このコンセプトのもと、フードデリバリーに特化した事業を東西でスタートし、メニューを提案しています。神楽坂エリアにて取り組んでいる東京2号店では、ガーリックシュリンプを専門にした「ノースショアガーリックシュリンプ トラック5」、台湾火鍋を提供する「台湾薬膳ひとり火鍋 Cozy Hot Pot 8」、鰻を日常的に楽しんでいただく「鰻 かぐら」を展開していますが、これら3店舗に「タコライス☆ラバー」が新たに加わり、ヘルシーに注目したメキシカンテイストのタコライスをお届けします。

このコロナ禍の中、運動もままならず、健康と体形が気になっている方も多いのでは。でも美味しい食事を我慢することもできないし…。「タコライス☆ラバー」がお届けするのは、そんなジレンマを解消する“美味しくヘルシー”なタコライスです。

たっぷり野菜にチーズ、そして本丸のタコミートをライスにトッピングしたタコライスは、ワンプレートでお腹も栄養も大満足！さらに糖質オフとなる、ご飯をカリフラワーに替えたロカボタイプのタコライスもご用意しました。タコミートでアレンジした、おつまみ感覚で楽しめるサラダもおすすめです。

### ■ 新ゴーストレストラン「タコライス☆ラバー」サービス開始概要

- ◇ オープン日 : 2021年4月30日（金）
- ◇ 提供サービス : デリバリーサービス/テイクアウトサービス  
「Uber Eats」からスタート。順次、「出前館」、「menu」での対応を予定しています。
  - ※ デリバリーエリア : 東京・神楽坂エリア
  - ※ テイクアウトスポット : 東京都新宿区払方町 1-3 キッチンベース新宿
- ◇ 提供メニュー :
  - ・ 王道！タコライス
  - ・ 糖質制限 タコカリライス
  - ・ タコス風サラダ
  - ・ タコマカロニ
  - ・ トルティーヤチップス&サルサ
  - ・ パクチー&ロメインサラダ など

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307  
広報 : 大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)