



## “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！ 六本木エリアに新ブランド「タコライス☆ラバー」が追加オープン

“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、東京都港区の六本木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」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、各種フードデリバリーサービスにてメニュー提供を開始します。

※「Uber Eats」にてサービスをスタート、順次「menu」、「出前館」、「Wolt」、「foodpanda」でのサービス対応を予定。

<< 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スタートし、東京、六本木エリアにてメニューを提案しています。当店舗では、ハワイで大人気のガーリックシュリンプを専門にした「North Shore Garlic Shrimp Truck 5」、漢方スパイスの効いた台湾薬膳ひとり火鍋「Cozy Hot Pot 8」、「フォー」をはじめとするベトナムの人気メニューを揃えた「PHO YOU」、そして鰻をカジュアルな価格で楽しめる「鰻 かぐら」を展開していますが、これら4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。

依然、外出の自粛が求められる昨今、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」サービス概要

◇ 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

7月13日現在、「Uber Eats」に対応。

順次「menu」、「出前館」、「Wolt」、「foodpanda」での対応を予定しています。

※ デリバリーエリア : 東京都港区六本木エリア

※ テイクアウトスポット : 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階

◇ 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)