

「二子玉川ライズ」のサステナブルグルメ専門店「TABESUS（たベサス）」

“健康と習慣”をテーマに、スーパーフードと身近な食品を組み合わせた冬メニュー
「全粒粉のグラタンホットサンド」や「薬膳温活トマトスープカレー」が新発売！

～「ゴジベリー」や「米ぬか」、「カカオ」などのスーパーフードを気軽に取り入れられるメニューを開発！～

東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」直結の複合商業施設「二子玉川ライズ」では、「食べるだけで、サステナブル。」がコンセプトのサステナブルグルメ専門店「TABESUS（たベサス）」のキッチンカーにて、2024年1月4日（木）から冬限定メニューを新発売します。今回は“健康と習慣”をテーマに、スーパーフードと身近な食材を組み合わせたフードメニューを提供します。

抗酸化作用や免疫力向上、生活習慣病予防が期待できるスーパーフード「ゴジベリー」と、食物繊維が豊富な「米ぬか」がグラタンに入った「全粒粉のグラタンホットサンド」、栄養豊富で活性酸素を除去することでも知られる「カカオ」や、体が温まるジンジャー・ブラックペッパーなどのスパイスと一緒に煮込んだ「薬膳温活トマトスープカレー」が登場します。また、自然栽培米を使用した、人気メニューの米粉の「NACHURROS（ナチュロス）」の新フレーバーとして、「ストロベリーナチュロス」を販売するほか、「ホットハニーレモネード」などこの冬限定の新メニューが加わります。

“健康と習慣”をテーマに、2024年1月4日（木）～冬限定メニューを新発売

スーパーフードは、「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品」あるいは「ある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品」とされています。「TABESUS」では、スーパーフードを時折食事に取り入れるのではなく、習慣として取り入れることが重要と考えています。そこで身近な食品と組み合わせることで、日常的にスーパーフードを楽しめ、心も体も温まるフードメニューを提供します。



全粒粉のグラタンホットサンド

「全粒粉のグラタンホットサンド」 500円

小麦の粒をまるごと挽いて粉にした全粒粉のパンを、香ばしくカリカリに焼き上げ、中に濃厚なトマトクリームのマカロニグラタンを入れた、「TABESUS」オリジナルのホットサンドです。

グラタンには、ビタミンC、B1、B2、アミノ酸、ベータカロテンを含み、抗酸化作用、免疫力向上、生活習慣病予防が期待できるスーパーフードの「ゴジベリー」と、食物繊維が豊富に含まれており、腸内環境を整える「米ぬか」を入れて、健康的でおいしく食べられるホットサンドに仕上がりました。



薬膳温活トマトスープカレー

「薬膳温活トマトスープカレー」 500円

あらゆる健康素材や、体を温めるスパイス、栄養豊富で活性酸素を除去することでも知られる「カカオ」や「ナツメ」を入れて煮込み、マイルドなのにさっぱりとした味わいの「TABESUS」オリジナル「薬膳温活トマトスープカレー」。グラタンホットサンドとの相性も抜群です。

血行促進をサポートするジンジャーやブラックペッパー、冷え性の強い味方で体を温めるナツメ、消化を助けるクミン、ターメリック、コリアンダー、そして抗酸化作用のあるリコピンが入ったトマトが含まれ、健康的な食生活をサポートします。

<本件に関するお問い合わせ先>

「二子玉川ライズ」PR事務局（共同PR内） 担当：神津・宇高・石井

TEL：03-6260-4855/FAX：03-6260-6652/mail：rise-pr@kyodo-pr.co.jp

■ 自然栽培の米粉を使ったナチュロスの限定フレーバーや、規格外レモンを使用したドリンクを提供

「NACHURROS (ナチュロス)」 各種450円

■ プレーンナチュロス (熊本県産 自然栽培米粉使用)

熊本県の阿蘇で丁寧に作られた自然栽培米の米粉を使用し、玄米を精米する際に発生する米ぬかで作った米油で揚げるため、グルテンフリーでヘルシー。シナモンシュガーをふりかけた「米粉プレーン」は「TABESUS」の定番商品です。また、秋メニューとして発売した「ココア」「抹茶」は好評につき冬メニューでも引き続き販売します。

■ 抹茶ナチュロス (静岡県産 自然栽培茶葉使用)

静岡県産の農薬や肥料を一切使用しない自然栽培茶葉と抹茶葉を独自の比率でブレンド。お茶の香りが引き立つ贅沢な味わいです。

■ ココアナチュロス (オランダ産 オーガニックココアパウダー使用)

有機栽培されたカカオ豆100%で作られたオランダ産のココアパウダーを使用。カカオ豆本来の風味やコクをダイレクトに感じられます。

■ ストロベリーナチュロス (冬季限定)

「TABESUS」で人気のナチュロスに、大きさが合わないものや形が悪いもの、収穫しすぎたいちごをフリーズドライ加工して粉碎した、甘酸っぱいいちごのパウダーをかけた冬季限定メニューです。

「ホットハニーレモネード」 500円

味は変わらないのに、形が合わない・小さな傷がある等の理由で市場にあまり出回らない規格外の「瀬戸内レモン」を使用したレモネードに、蜂蜜を加えて優しい甘さに仕上げました。



ナチュロス (上から「ココア/抹茶/プレーン」) ストロベリーナチュロス



ホットハニーレモネード

※価格は全て税込みです。

※各商品写真のご用意もございます。

※画像はイメージです。

※内容は今後変更となる場合がございます。

※新メニュー発売に伴い、2024年1月3日(水)をもって秋メニューの「ベーコンとポテのグラタンホットサンド」「抹茶ラテ」の販売を終了します。

■ 「TABESUS (たべサス)」について

「TABESUS」は、2023年4月20日(木)に誕生した、サステナブルグルメ専門店です。「食べるだけで、サステナブル。」をコンセプトに掲げ、個人が気軽に楽しく、サステナブルな活動に参加できる店として、年間で4つのテーマに沿ったメニューを提供します。

【TABESUS (たべサス) 概要】

店名: TABESUS (たべサス)

所在地: 〒158-0094 東京都世田谷区玉川1-14-1
二子玉川ライズ リボンストリート

アクセス: 東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」徒歩約4分

営業時間: 11:00~20:00

※最新の営業情報は以下URLをご覧ください。

URL: <https://www.rise.sc/eventnews/detail/?cd=000641>

運営会社: 株式会社クリエイターボックス

【二子玉川ライズ 施設概要】

名称: 二子玉川ライズ

所在地: 〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-21-1

開業日: 第1期事業 2011年3月、第2期事業 2015年4月

総面積: 約12.1ha

アクセス: 東急田園都市線・大井町線 二子玉川駅直結

URL: <https://www.rise.sc/>



TABESUS

「TABESUS (たべサス)」ロゴ