

モテクリエイター ゆうこす プロデュースのプロテインブランド 「La protein(ラ プロテイン)」とコラボレーション！ 期間限定メニュー3種類が登場

提供場所: TAVERN by the green / 提供期間: 2023年2月1日(水)～2月28日(火)

ザ スtrings 表参道(所在地: 東京都港区北青山3-6-8、総支配人: 宮田 宏之)では、2階「TAVERN by the green(タバーン・バイ ザ グリーン)」にて、モテクリエイター ゆうこす プロデュースのプロテインブランド「La protein(ラ プロテイン)」(株式会社Beautydoors、所在地: 東京都渋谷区恵比寿3-30-3 2F)とのコラボレーションメニュー3種類を、2023年2月1日(水)～2月28日(火)の期間で提供いたします。



表参道に集まる感度の高い大人たちに向けて、新しい食を提案し続けているタバーン・バイ ザ グリーンと、美と健康、上質なライフスタイルを意識する女性に支持されている「La Protein」とのコラボレーションが実現いたしました。

味はもちろん、思わず写真を撮りたくなるような見た目にもこだわったメニュー開発に、プロデューサーのゆうこすさんにも立ち会っていただき、バレンタインシーズンに女性の気持ちが盛り上がる3種類のコラボレーションメニューを共同開発いたしました。

愛知県産・西尾の抹茶を100%使用した「抹茶」フレーバーを練り込んだ「ポップオーバー」、
「ミルクティー」のやさしい甘さが広がる「アサイーボウル」と、「ホット ストロベリー ミルクティー」。
どれもLa Proteinを1袋使用し、約12gのたんぱく質を手軽に摂ることができます。

“アレンジレシピを通して、プロテインを身近に感じてもらいたい”という、プロデューサーのゆうこすさんの想いが詰まったメニューをぜひご賞味ください。

【提供期間】

2023年2月1日(水)～2月28日(火)

【提供場所】

TAVERN by the green(タバーン・バイザグリーン)／ザストリングス 表参道 2F

※ドリンクのみ、Cafe & Dining ZelkovA(カフェ&ダイニング ゼルコヴァ)・テイクアウトでも販売

【提供時間】

11:30～17:00

【料金】

・”La protein抹茶“ポップオーバー ¥2000(税サ込)

※平日限定 カフェセット ¥2,400(税サ込) (「ホット ストロベリー ミルクティー」含む選べるドリンク1杯付)

・“La proteinミルクティー”のアサイーボール ¥2000(税サ込)

※平日限定 カフェセット ¥2,400(税サ込) (「ホット ストロベリー ミルクティー」含む選べるドリンク1杯付)

・“La proteinミルクティー”のホット ストロベリー ミルクティー ¥860(税込、サービス料15%別)／テイクアウト ¥800(税込)

【予約・問い合わせ】

03-5778-4534(TAVERN by the green直通)

<https://www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/info/tavern-protein.html>

La protein(ラ プロテイン)とは...



「美容のために“あれもこれもしなきゃ”と頑張りすぎず、キレイになることをもっとラクに楽しんでもらいたい」という、プロデューサーゆうこすの想いを形にしたプロテインブランド「La protein」。

2021年5月販売からおよそ1年間で累計15万個を突破。

ロフトの売れ筋&バイヤーのオススメ商品を発表する

「ロフト ベストコスメ2022」のネクストコスメに抹茶味が選出された、今注目のプロテインブランドです。

12月23日には黒ゴマきな粉味を公式サイトで発売開始いたします。

公式サイト: <https://laprotein.jp>

公式Instagram: https://www.instagram.com/laprotein_official/



**La protein プロデューサー
ゆうこす(菅本裕子)プロフィール**

「モテクリエイター」として、SNSを中心にタレント、インフルエンサーとして活躍中。スキンケアブランド「YOAN」の立ち上げや、ライバー事務所「321」のファウンダー、カラコンのプロデュースなど、多岐に渡り事業を展開。SNSの総フォロワー数は200万人以上。

■今回のコラボレーションに向けてのコメント

「女性が心ときめくおしゃれで洗練された素敵な空間で、美味しさにこだわったラプロテインを味わっていただきたいです。」

■商品詳細



”La protein抹茶“ポップオーバー

アメリカ発祥のクイックブレッド“ポップオーバー”に、La Proteinの抹茶フレーバーを練り込みました。外はサクッと、中はしっとりしたポップオーバーから、愛知県産・西尾の抹茶の豊かな香りとコクが広がります。旬の完熟の国産苺と、ストロベリーマスカルポーネアイスクリーム、ストロベリー&ダークチョコレートソースがあしらわれた、バレンタインにもおすすめの華やかな一品です。

※La protein抹茶 1袋使用(たんぱく質約12g)



“La proteinミルクティー”のアサイーボール

La Protein ミルクティー味をブレンドしたアサイーピューレに、アマニやピーカンナッツなどを使用した自家製スーパーフードグラノーラと、ベリーやバナナ、デーツなどのフルーツをたっぷりトッピング。シナモンとカシスのアクセントが効いたヘルシーな一皿です。よりミルクティーの味をお楽しみいただけるよう、La Protein ミルクティー味をアーモンドミルクで溶いた“追いプロテイン”を別添えでご用意しました。

※La proteinミルクティー 1袋使用(たんぱく質約12g)



“La proteinミルクティー”のホット ストロベリー ミルクティー

La Protein ミルクティー味に、ホットミルクとストロベリーシロップ、ホワイトチョコレートソースに合わせました。トップにはたっぷりの苺とホイップクリームをデコレーションした見た目にも可愛い一杯です。やさしいミルクティーのフレーバーで心まで温まるようなホットドリンクをお楽しみください。

※1階のカフェ&ダイニング ゼルコヴァ、テイクアウトでもお召し上がりいただけます。
※La proteinミルクティー1袋使用(たんぱく質約12g)



La protein抹茶

愛知県産・西尾の抹茶を100%使用し、濃厚なおいしさを実現。1日に必要な9種類のマルチビタミンの1/2量を配合。肌トラブルや免疫が気になる人へ。



La proteinミルクティー

味わい深いコクと芳醇な香り、そしてやさしい甘さが自慢。鉄分と葉酸を1袋に1日分配合。貧血気味のときや、忙しい毎日のリフレッシュにぴったり。



TAVERN by the green 料理長・井澤 優太

素材の旨味の極致を見出す熟成、発酵を用いたニュー創りを得意とするシェフ 井澤は、若き挑戦者。

彼が選んだ調理方法で素材がどんな魅力的なひと皿として仕上がってくるのかも楽しみの一つ。

驚きと発見のある、型にとられないボーダレスな一品をご堪能ください。



TAVERN by the green バーテンダー・加藤 睦臣

シャンパン、カクテル、クラフトビール、紅茶に至るまで、その素材やルーツに人並み外れたこだわりを持つバーテンダー。

豊富な知識と経験を活かし、お客様の気分ぴったりなクセになる一杯をお届けいたします。

「人生を変える一杯」に出会えるかも。



【店舗概要】TAVERN by the green (タバーン・バイザグリーン)

世界に新しい文化を発信する表参道。

この街に集まる感度の高い大人たちに向けて誕生。

発酵を巧みに取り入れたまろやかで深みのある新しい食を提案。

繊細かつダイナミック。ベーシックでありながらアーティスティック。

そんな“幸せなギャップ”を提供します。

【場所】東京都港区北青山3-6-8 ザ スtrings 表参道 2階

【営業時間】11:30～22:00

【電話番号】03-5778-4534(直通)

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/restaurant/tavern/



【施設概要】ザ スtrings 表参道

表参道駅直結。緑あふれる自然の温もりを感じていただける2つの

チャペルと、ニューヨークの5つの街が持つ個性や美感をデザインした

デザイナーズバンケット、また、表参道の並木道に面したダイニングを

備える2017年10月にオープンした複合施設。

【HP】 www.strings-hotel.jp/omotesando/

【新型コロナウイルス感染症への当施設の取り組みについて】

www.strings-hotel.jp/omotesando/information-counterplan.html