

規格外で販売できないトマトをアップサイクル 「ふわふわトマトかき氷の冷やし黒ごま担々麺」を 【四川担々麺 赤い鯨 赤坂店】で期間限定発売

～まるで雪のようなふわふわかき氷に変身したトマトをお好きなだけ～

株式会社クロコ（本社：東京都中央区、代表取締役：大和田大地）が運営する「四川担々麺 赤い鯨（赤坂店）」では、規格外で市場に販売できないトマトをかき氷にアップサイクルした「ふわふわトマトかき氷の冷やし黒ごま担々麺」を7月2日（土）から期間限定で提供いたします。



赤い鯨の担々麺に使用する辣油は、薬剤師の資格保持者である店主が作った九つの効果が期待される「赤い油（九治辣）」と言われているもの。

- ・健胃（桂皮・八角）
- ・鎮咳（陣皮）
- ・解熱（桂皮・唐辛子）
- ・抗菌（山椒）
- ・発汗（桂皮・唐辛子）
- ・滋養強壮（胡麻）
- ・鎮痛（桂皮・山椒）
- ・抗酸化（胡麻）
- ・去痰（陣皮）

刺激的な辛さと、濃厚な白胡麻スープの風味が多くのファンを引きつけております。

今回の期間限定商品となる「ふわふわトマトかき氷の冷やし黒ごま担々麺」は、暑い夏の季節にピッタリなピリ辛冷やし黒ごま担々麺に、丸ごとトマトのかき氷をかけた目にも口にも涼しい一品となっております。トマトかき氷はお客様の目の前でおかけします。お好みの量でお召し上がりください。

かき氷に使用するトマトは、規格外で販売できず廃棄処分になるものを農家さんから直接買い付けました。かき氷にアップサイクルすることで、見た目も華やかで美味しくいただくことができます。

また、食後にはトマトかき氷にハチミツをかけたデザートをサービスしています。

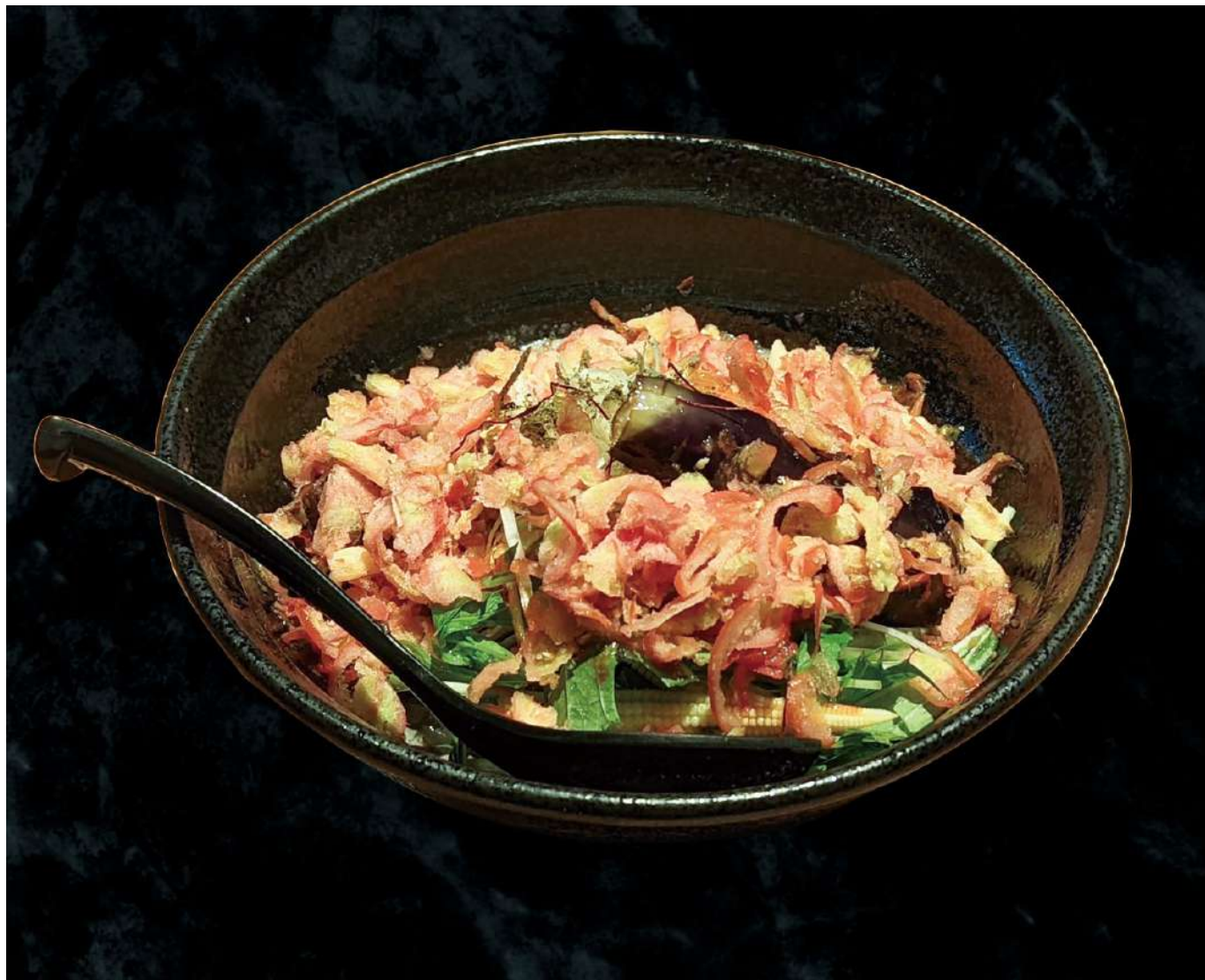
ぜひこの機会に、期間限定の「ふわふわトマトかき氷の冷やし黒ごま担々麺」をご堪能ください。

ふわふわトマトかき氷の冷やし黒ごま担々麺 概要

販売期間：2022年7月2日（土）～2022年8月28日（日）まで

販売価格：1280円（税込み）

提供店舗：赤い鯨（赤坂店）



冷やし黒ごま担々麺



まるごとトマトのかき氷

店舗情報

店名 : 四川担々麺 赤い鯨 赤坂店
住所 : 東京都港区赤坂5-4-11 Porte bonheur 1F
電話 : 03-6277-8349
アクセス : 東京メトロ千代田線 赤坂駅7番出口から徒歩30秒
時間 : 11:00~23:00(LO22:30)
定休日 : なし
席数 : 30席 (カウンター8席、テーブル22席)
SNS : 【Instagram】 [@akaikujira.akasaka](#) 【twitter】 [@akai_kujira](#)



会社概要

会社名 : 株式会社クロコ
代表者 : 代表取締役社長 大和田大地
所在地 : 東京都中央区銀座四丁目3番9号 クイーンズハウス地下1階
電話番号 : 03-6263-2965
設立 : 2017年12月
HP : <https://kuroco.jp/>
事業内容 : 飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業

株式会社クロコについて

全てのお客様・社員の黒子（クロコ）となり、社会の発展に貢献することを企業理念とし、国内24店舗の飲食事業、システム開発事業、動画プロモーション事業、デザイン制作事業、飲食販売事業、エネルギー事業、オンライン秘書事業と多岐にわたり黒子となって社会の発展に努めております。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社クロコ
TEL : 03-6263-2965 E-mail : pr@kuroco.jp

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

株式会社クロコ 本部長 星 洋輔
TEL : 090-7663-3726 E-mail : pr@kuroco.jp