

## 新食感！シャリシャリひんやり「レモン冷麺」 & 旬の夏スイーツ「マンゴーパッピンス」が登場！

サムギョプサル専門店「ベジテジヤ」より『夏のトロピカルコース』スタート！

サムギョプサル専門店「ベジテジヤ」は、6月15日（金）から期間限定で『夏のトロピカルコース』の提供をスタート致します。暑い日が続くと、ついつい食べ物も偏りがちに。ベジテジヤでは肉と野菜をバランスよくとれ、自分好みの味に組み合わせてお楽しみ頂けます。この夏限定の「夏のトロピカルコース」では、定番サムギョプサル&チーズタッカルビはもちろん、新食感の「シャリシャリレモン冷麺」や旬のひんやりあまい「マンゴーパッピンス」が新登場いたします。



### 【NEW！】新食感！さっぱりレモン冷麺 & 旬のひんやり夏スイーツ

#### ■シャリシャリ！つるっと喉を爽快に！「シャリシャリレモン冷麺」

氷のシャリシャリした食感に、細めでコシのある本格韓国麺を使用した「シャリシャリレモン冷麺」は、爽やかなレモンの香りと、酸味が効いたスープがよく合います。さっぱりした味わいにレモン1個分を散りばめた見た目には、さらに清涼感あふれる味わいに。お肉をガッツリ食べた後、シャリシャリした食感で後味さっぱりと召し上がって頂けます。



#### ■旬のフルーツをたっぷりトッピングしたひんやりスイーツ「マンゴーパッピンス」



ふわふわのかき氷の上に、たっぷりトッピングをのせて食べる、ベジテジヤの贅沢スイーツ「パッピンス」。

女性に大人気の定番デザートに旬のフルーツ「マンゴー」をふんだんに使用した「マンゴーパッピンス」が新登場！甘いマンゴーにアイスのをのせて、甘くてひんやり夏にぴったりなスイーツです。

## 《サムギョプサル&チーズタッカルビの両方が楽しめる夏のトロピカルコース》

サムギョプサル専門店「ベジテジヤ」では、暑さで偏りがちになってしまう食事を、肉と野菜をバランスよく美味しくご堪能いただけます。お肉いっぱいでごツツリと、サラダのようにさっぱりと、豊富なトッピングを自分好みの組み合わせで包むベジテジヤの「サムギョプサル」。チーズと絡めて濃厚な味を包む「チーズタッカルビ」の両方を楽しめるお得な夏コースが限定登場致します。



### - 『夏のトロピカルコース』 概要 -

コース名：夏のトロピカルコース

価 格：2,800円（+税）

提供期間：6/15（金）～8/31（金）

提供店舗：四条烏丸店/四条木屋町店/東心斎橋店

内 容：

【サムギョプサル】上センサムギョプサル/甘熟テジカルビサムギョプサル/  
タッカルビ

【包みアイテム】包み野菜3種食べ放題（サンチュ・エゴマ・パチョレギ）/  
京風包みもち

【チーズ】のび～るチーズ

【トッピング】焼きキムチ/焼きもやし/胡瓜キムチ/大根ナムル

【ドリンク】シャリシャリレモン冷麺

【デザート】マンゴーパッピンス



### ◆サムギョプサル専門店「ベジテジヤ」

京都で創業したサムギョプサル専門店「ベジテジヤ」。

「包まぬ豚は、ただの豚。」をコンセプトに、とにかく「包む」事にとことんこだわった「包み専門店」。

毎朝契約農家から送られてくるサンチュは、「女性の手のひらサンチュ」。一番包みやすいサイズ・味・柔らかさにこだわりました。こだわりサンチュで包むサムギョプサルは、20種類の豚肉と30種類のトッピングで包み方10,000通り以上！楽しみ方も10,000通り以上！

株式会社ゴリップ〔発信元・運営会社〕

所在地 〒600-8811 京都市下京区中堂寺坊城町28-5 革命ビル

T E L 075-813-5251 F A X 075-813-5261 H P <http://www.golip-holdings.com>

広報担当 田中咲穂 s.tanaka@golip-holdings.com 金栄鶴 (キム・ヨンハ) 080-4423-0993 y.kim@golip-holdings.com