

筋肉マッスルブランド「VALX」と Guzman y Gomez のコラボレーション！
美しい筋肉を作るために作られた究極のバルクアップチキンブリトーボウルが誕生。
2021年4月9日(金)より Guzman y Gomez ラフォーレ原宿店で期間限定で販売が決定！

原宿店限定
BULK UP! バルクアップチキンブリトーボウル
脂質の少ない皮なしグリルチキン使用
GYG!
タンパク質含有量
100gあたり13.3g
(商品全体74.2g)
1,530円 税込
通常200gの子キが400gに倍増!

ブリトーやタコス、ナチョスなどのメキシカンメニューが味わえるメキシカンダイナー「Guzman y Gomez ラフォーレ原宿店」では、マッスルブランド「VALX」の監修者 筋肉博士 山本 義徳 氏とコラボレーションし、美しい筋肉を作るために作られた究極のバルクアップチキンブリトーボウルの販売が2021年4月9日(金)より決定いたしました！

今回、「VALX」とのコラボレーションメニューには、美しい筋肉を作るために作られた Guzman y Gomez で人気のチキンブリトーボウルの進化版「バルクアップチキンブリトーボウル」をリリースいたします。

バルクアップチキンブリトーボウルのグリルチキンには、厳選された鶏モモ肉を使用し、余分な動物性脂肪である皮などを取り除き、より多くのたんぱく質を得られるように考案するとともに、通常200gのところ倍の400gで提供し、1食あたりのたんぱく質含有量はなんと74.2gも摂取することが可能となります。

美しい体のラインを作るためのボディメイクはもちろんのこと、隆々たる筋肉を成長させるホディビルディングに必要なたんぱく質が豊富なので、筋肉を追い込んだ後、ぜひ「VALX」とコラボレーションしたメニューを Guzman y Gomez ラフォーレ原宿店でご堪能ください。

【コラボレーション詳細】

コラボメニュー：バルクアップブリトーボウル

コラボレーション期間：2021年4月9日(金)-5月9日(日)

開催店舗：Guzman y Gomez ラフォーレ原宿店

住所：東京都渋谷区神宮前1-11-6 ラフォーレ原宿2階

金額：1,530円(税込)

タンパク質含有量：13.3g / 100g (1食74.2g)

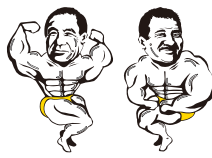
オフィシャル web：https://gyg.jp

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<https://00m.in/lgbWT>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210



【期間限定コラボレーションメニュー！】

BULK UP ブリトーボウル : 1,530 円 (税込)

バルクアップチキンブリトーボウルのグリルチキンには、厳選された鶏モモ肉を使用し、余分な動物性脂肪である皮などを取り除き、より多くのたんぱく質を得られるように考案するとともに、通常 200g のところ倍の 400g で提供し、1 食あたりのたんぱく質含有量はなんと 74.2g も摂取することが可能となります。

美しい体のラインを作るためのボディメイクはもちろんのこと、隆々たる筋肉を成長させるホディビルディングに必要なたんぱく質が豊富なので、筋肉を追い込んだ後、ぜひ「VALX」とコラボレーションしたメニューを Guzman y Gomez ラフォーレ原宿店で堪能ください。



【VALX とは？】

【VALX】

本物を追求し続ける常に十分な量と高い品質そして時代の最先端を知った商品を提供するマッスルブランドです。

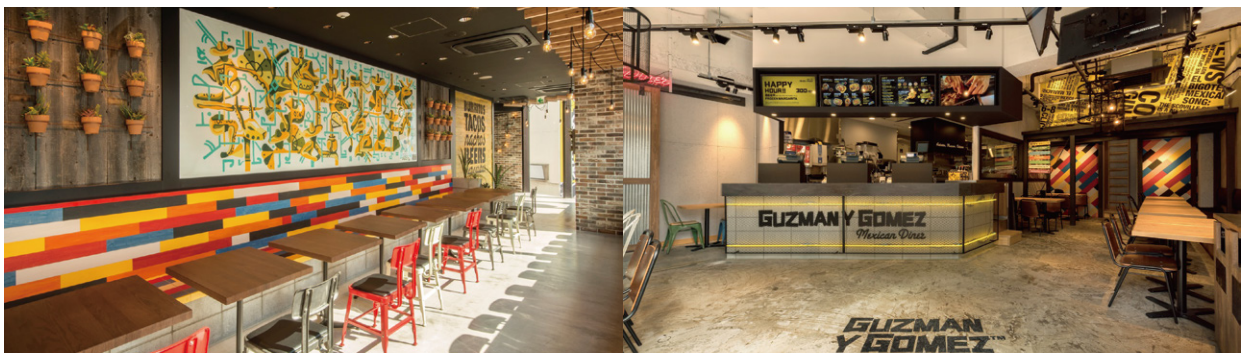
【山本 義徳 プロフィール】

世界大会での優勝経験もある、ボディビル・パワーリフティング界のレジェンド。YouTube チャンネル【山本義徳 筋トレ大学】の登録者数は 36 万人を誇り、筋肉博士の異名をもつ。

トレーナーとしてはメジャーリーガーなどのトップアスリートから一般人まで幅広いクライアントを指導する。2019 年、それまでの 30 年間のトレーナーとしての知識や経験をもとに、VALX の監修者に就任。



【Guzman y Gomez とは】



ブリトーやナチョス、タコスなど大人気のメキシカンを提供するダイナー「Guzman y Gomez(グズマン イー Gomez) 以下 GYG」は、新鮮な食材とハンドメイドにこだわったメキシカンダイナー。

GYG のシグネチャーメニュー、ブリトーやタコスに入れるフィリング(具材)は、GYG オリジナルスパイスでマリネをして丁寧に下準備をしてからグリルで焼き上げます。GYG 自家製のピコ・デ・ガヨは、スタッフの手で毎朝仕込み、コーンチップスは毎朝自家製のもの揚げ、営業終了後に未使用のサルサやチップスは次の日に持ち込まないなどという細かいこだわりを持っています。また、2019 年 7 月には、UberEats Future of Food Conference にて、GYG が SUSTAINABILITY 賞を受賞いたしました。この賞は、インド、シンガポール、韓国、香港、オーストラリアやニュージーランドにあるすべてのブランドやお店の中から選ばれました。

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210