

SHIBUYA109と藤田ニコルが共同開発 ピリ辛ディップのNEWからあげ 「nicokara (ニコカラ)」を販売！

3月15日より期間限定で販売！

株式会社SHIBUYA109エンタテイメント（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役社長：木村 知郎）が運営する若者向けフードブランド開発事業「IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）」と日本ハム株式会社（本社：大阪市北区 / 代表取締役社長：畑 佳秀）は、看板商品プロデューサーに「藤田ニコル」を迎え、ピリ辛ディップのNEWからあげ「nicokara（ニコカラ）」を3月15日（日）～4月27日（月）の期間限定で販売いたします。



“未だ”世に出ていない渋谷発のオリジナルフードをSHIBUYA109から生み出すプロジェクト「IMADA KITCHEN」の第6弾となる看板商品は、「藤田ニコル」がプロデュースする、見た目のインパクトが絶大なピンク色のからあげ「nicokara（ニコカラ）」！

高校在学中、友人と毎日のように食べていたほどからあげ好きの藤田ニコルさんが、この度「にこるんからあげ部」を立ち上げ、部長として商品開発に参加。桜をイメージしたピンク色がかわいい、春の行楽シーズンにピッタリのからあげが誕生しました！

からあげには、日本ハムの主カブランド食肉である国産鶏肉「桜姫[®]」を使用し、やわらかくジューシーな味わいは、一度食べたらやみつきになること間違いなし！さらに3種類の選べるディップは、辛いもの好きの彼女らしいバリエーションが揃っており、友達同士でシェアして味の変化を楽しめるようになっています。見た目やトッピング、パッケージデザインに至るまで、藤田ニコル部長のこだわりが詰まった「nicokara」を、この機会にぜひお召し上がりください！

■ 「nicokara (ニコカラ)」 概要

販売場所：IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）

SHIBUYA109 渋谷 地下2階「MOG MOG STAND」内（東京都渋谷区道玄坂2-29-1）

期間：2020年3月15日（日）～4月27日（月）

IMADA KITCHEN特設ページ：https://imada-kitchen.jp/news/20200226_01.php

■ イマダかつてないからあげ「nicokara (ニコカラ)」

藤田ニコル部長がプロデュースしたイマダかつてないからあげ「nicokara」！2種のからあげとポテトが入った、行楽シーズンにぴったりの一品です。なんといっても目を引くのは、桜をイメージさせるピンクのからあげ！ピンク色のつぶつぶとした揚げ衣を表面にまぶすことで、食感も楽しめる、インパクト絶大なからあげが誕生しました。原料には日本ハムの主カブランド国産鶏肉「桜姫®」を使用。からあげには、むね肉を使用しており、一口食べると驚くほどしっとりと柔らかく、旨みをしっかりと味わうことができます。ディップとの相性もよく、一度食べたならやみつきです♪

また3種類の選べるディップは、辛いもの好きの藤田ニコル部長が何度も試食を重ねて開発した、こだわりのバリエーションをご用意。全種制覇するもよし！友達同士でシェアして楽しむもよし！あなたのお気に入りを見つけてみて。また、パッケージも藤田ニコル部長自ら監修。かわいらしいピンクのデザインは、写真に収めたくなること間違いなし！？ぜひこの機会にお召し上がりください♪



《スイートチリ&サワークリーム》

甘辛いスイートチリソースと、さわやかなサワークリームをMIXしたまろやかディップソース！からあげとの相性の良さは抜群です。辛いものが苦手な方でもどんどん食べられる、「にこるんからあげ部」藤田ニコル部長の一押しフレーバーです♪



《コチュジャンマヨネーズ》

韓国風のコチュジャンソースにマヨネーズが抜群にマッチした、ありそうでなかった辛マヨディップソース！ピリ辛コク旨な味わいが、からあげの美味しさをより引き立てます。



《ヤンニョムソース》

甘辛ソースにごま油が香る、間違いのない韓国定番ディップソース！辛い物好きにはたまらない旨辛ソースは、やみつきになること間違いなし！？ぜひチャレンジしてください！



nikokara (ニコカラ)

(ディップソース全3種：スイートチリ&サワークリーム・コチュジャンマヨネーズ・ヤンニョムソース) 価格：480円(税抜)

※掲載の内容は、一部および全てが予告なく変更の場合がございます。予めご了承ください。

■ 藤田ニコル プロフィール



ニュージーランド出身。
第13回ニコラモデルオーディションでグランプリを受賞して、モデルデビュー。
Nicola、Popteenを経て、2017年10月よりViViの専属モデルとして活躍。2018年2月にはアパレルブランド「NICORON」をSHIBUYA109渋谷にオープンさせ、現在、雑誌モデルの枠にとどまらず、TVやCM出演など様々なシーンで活躍中。
Twitterフォロワー数 約259万人
Instagramフォロワー数 約321万人
YouTubeチャンネル登録者数 約60万人

■ 国産鶏肉「桜姫®」について



ニッポンハムグループの日本ホワイトファーム株式会社において生産を行っています。透明感のある桜色で、鶏独特の臭みが少なく、一般の鶏肉に比べてビタミンEが3倍以上※の鶏肉です。生産から処理、加工、物流、販売までをニッポンハムグループで一貫して管理しています。

※日本食品標準成分表2015数値比較

■ “未だ”世に出ていない渋谷発のオリジナルフードをIMADA KITCHENから。



イマダキッチン



SHIBUYA109が手掛ける「渋谷発フード」開発を目指しスタートする事業。全ての商品を「ワンハンド（食べ歩きを想定した片手で楽しむことの出来る）フード・ドリンク」で構成しています。

独自開発メニューの他、様々な企業・人との共同開発メニューを「看板メニュー」として特徴づけています。店舗運営やメニュー開発は kawara CAFE&DINING等の「飲食サービス」と、様々なIPコンテンツとタイアップする「コンテンツ企画サービス」を展開する、株式会社エスエルディーと共に実施しています。

開設日：2019年6月28日（金）

場 所：SHIBUYA109 渋谷 地下2階「MOG MOG STAND」内

運 営：株式会社エスエルディー

HP：<http://www.sld-inc.com>