

SHIBUYA109渋谷店にギルトフリー メキシカンパーティーをコンセプトにした「ディーツフェスタ」が期間限定オープン！

おからとこんにゃくでできた「Deats®(ディーツ)」を使用！罪悪感なく楽しめるメキシカンフードが新登場

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：石川あゆみ）が運営するSHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN」は2022年9月1日（木）～2022年10月31日（月）の期間限定で、ディーツフードプランニング株式会社（本社：奈良県橿原市/代表取締役社長：大川訓弘）とコラボレーションし、おからとこんにゃくでできた「Deats®(ディーツ)」を使用したメキシカンフードを展開いたします。



今回「ギルトフリーなメキシカンパーティー」をコンセプトに、“罪悪感なくがっつりメニューを食べたい”Z世代をターゲットに、ヘルシー食材「Deats®」を使用したメキシカンフードを販売します。「Deats®」は豆腐や豆乳を作る過程でできる“おから”と伝統的日本食である“こんにゃく”を使用した次世代のヘルシーフードです。全メニューを植物性由来の原料を中心に開発しました。

メニュー開発をするにあたり、Z世代を交えた試食会やデザイン会議を実施し、Z世代の生の声を反映させました。ディーツミートを使用したブリトーやからあげ、Deats®のこんにゃくジュレを使用したドリンクなど、罪悪感なく楽しめる本格的なメキシカンフードを是非お楽しみください。

【イベント概要】

販売場所：IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）

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

期 間：2022年9月1日（木）～2022年10月31日（月） 営業時間：10:00～21:00

※新型コロナウイルスの影響により、営業時間が変更となる場合がございます。

「IMADA KITCHEN」公式ホームページ：https://imada-kitchen.jp/news/20220818_01.php

Z世代と考案！【次世代のヘルシーフード】 × 【IMADA KITCHEN】 オリジナルメニュー

ディーツブリトー 各種800円(税込)

スタンダードなBBQ風「メキシカン味」と辛さを加えた「ホットサルサ味」の2種類をご用意。ブリトーの中に入っているお肉は普通のお肉ではなく、「Deats®」で出来たディーツミートを使用。植物由来素材のチーズや豆乳マヨネーズを使用するなど、健康にこだわりながらも美味しい新感覚ブリトーです。



メキシカン味



ホットサルサ味

ディーツ唐揚げ 500円(税込)

ディーツミートを使用した唐揚げです。

「Deats®」ならではの柔らかさがありつつ、お肉本来のジューシーさを感じることができる唐揚げに仕上がりました。

高カロリーな印象の唐揚げを低カロリーで味わうことができ、ダイエット中の方も安心して食べられます。ソースはスパイスソルト、スイートチリマヨ、カレー塩の3種類から1種類お選び頂けます。



ヘルシーナチョス 600円(税込)

「Deats®」を加えた生地を揚げたナチョス。

チェダーチーズ、サルサソース、豆乳タルタルをトッピングし、パリパリ食感がくせになる一品です。



ゴールデンパインスムージー、クランベリーレモンスカッシュ 各種600円(税込)

ドリンクは「ゴールデンパインスムージー」と「クランベリーレモンスカッシュ」の2種類をご用意。どちらもグルコマンナンが豊富なDeats®のこんにやくジュレを使用し、さっぱりと爽やかさを感じられるドリンクです。



ゴールデンパインスムージー



クランベリーレモンスカッシュ

ギルトフリーな満腹セット 1,000円(税込)

各フードメニューを一度に楽しめる商品セットです。
フードを少しずつ味わえるお得なセットとなります。



さらに辛さを追加したい人には「追い辛ソース」をご用意！

追い辛ソースとして「マリーシャープス・ハバネロソース」3種類をご用意しております。
※購入1点につきひとつお選び頂けます。



環境への配慮の取り組み

フードロス削減など、社会課題解決に取り組むディーツフードプランニング株式会社とコラボレーションするにあたり、「ディーツフェスタ」ではプラスチック廃棄量削減に取り組むため、紙ストローやバイオプラスチックを使用したドリンクカップで提供します。

※記載の原材料は各メニューに使用している食材の一部です。



【IMADA KITCHEN概要】



イマダ キッチン



株式会社SHIBUYA109エンタテインメントが手掛ける「渋谷発フード」開発を目指した事業。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。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る。店舗運営やメニュー開発は「飲食業のトータルプロデュース」を手掛ける、株式会社SAYOSHIと共に実施している。

開設日：2019年6月28日

場所：SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内

運営：株式会社SAYOSHI

HP：<https://sayoshi.jp/>

【株式会社SHIBUYA109エンタテインメント 会社概要】

会社名：株式会社SHIBUYA109エンタテインメント

代表取締役社長：石川 あゆみ

設立：2017年4月3日

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目10番7号 五島育英会ビル4階

資本金：3億2,600万円

【ディーツフードプランニング株式会社 会社概要】

会社名：ディーツフードプランニング株式会社

代表取締役社長：大川 訓弘

創業：2020年2月

所在地：〒634-0804 奈良県橿原市内膳町1-1-3 5階

資本金：3,000万円

※すべての内容は変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。