



## 米粉チュロス専門店「KUROBOSHI」が SHIBUYA109に東京初出店！

バレンタインにぴったりなチョコレートチュロスがSHIBUYA109限定で販売  
福岡で人気のチョコレートドリンク「Hanikam Chocola Tea」も初登場

株式会社SHIBUYA109エンタテインメント（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「IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）」にて、株式会社REBORN（本社：栃木県那須郡/代表取締役：若松 渡）が運営する米粉チュロス専門店「KUROBOSHI」が、2023年2月1日（水）～2023年2月28日（火）の期間限定で出店いたします。



KUROBOSHIは那須生まれ、那須育ちの手作りにこだわった米粉チュロス専門店です。国産米粉、阿波和三盆糖、糸島またいちの炊塩などを使用したこだわりのチュロスは、素材を活かすためその場で米油を使い揚げています。今回イマダキッチンでは、バレンタインの時期にぴったりな、ハートモチーフがかわいい「メルティーチョコチュロ」を限定販売します。サクサク、モチモチ食感のチュロスぜひお楽しみください。

### ■米粉チュロス専門店「KUROBOSHI」概要

出店場所：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：2023年2月1日（水）～2023年2月28日（火）

IMADA KITCHEN特設ページ：[https://imada-kitchen.jp/news/20230126\\_01.php](https://imada-kitchen.jp/news/20230126_01.php)

■ メルティーチョコチュロ (SHIBUYA109渋谷店限定)



KUROBOSHIで一番人気キャラメルシュガーの上から、厳選されたとろとろ濃厚チョコレートをつぶりにかけています。ハート型のトッピングシュガーやアラザンを散らし、バレンタインの季節にぴったりなチュロスに仕上げました。

【価格】 500円

■ キャラメルシュガー



素材の美味しさをそのままに生かした一番人気のチュロス。外はカリッと中はもっちりとした食感の中に、キャラメルの優しい甘さが広がる、他では味わえない特別なチュロスです。

【価格】 500円

■ アーモンドチョコレート



ビターチョコレートをベースに皮つきアーモンドを贅沢にまぶしました。ナッツの歯ごたえと香ばしさがクセになる味わいです。贅沢なザクザク&ぼりぼり食感をご堪能ください。

【価格】 600円

■ クロイチュロス



竹炭とカカオを使った甘さ控えめなチョコレート風味のチュロスです。竹炭の香ばしい香りとキャラメルシュガーは相性ばっちりです。

【価格】 550円

■ ストロベリーペブルス



ストロベリーチョコレートソースをかけたチュロスとやさしい甘さのペブルス(シリアル)が合わさり、サクサクした食感が楽しめます。アメリカンでカラフルな可愛いビジュアルは写真映え間違いなしです。

【価格】 600円

※写真は全てイメージです。  
 ※価格は全て税込価格です。  
 ※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。

## 福岡のチョコレートドリンク専門店「Hanikam Chocola Tea」が東京初登場

福岡で人気の「Hanikam Chocola Tea」のチョコレートドリンクを2種類販売します。チョコレートを経茶やミルクなどで溶かしてマリアージュした新たな味わいのドリンクをお楽しみください。



◆チョコティー (500円)  
(ミルクチョコ×アールグレイ)



◆ビターチョコレートドリンク (500円)  
(ビターチョコ×ミルク)



チョコレートドリンク専用のマシン「インフィニックス」を使用することで、香り高く、濃厚だけど、スッキリとした本格的な一杯仕立てのチョコレートドリンクを提供します。

Hanikam Chocola Tea HP:<https://hanikam.jp/>

インフィニックスHP: <https://mitsubachiproducts.com/>

※価格は全て税込価格です。

### ■米粉チュロス専門店「KUROBISHI」概要



米粉チュロス専門店KUROBOSHIは那須生まれ、那須育ちの手作りにこだわったチュロス専門店です。

開店日：2020年3月15日

所在地：栃木県那須郡那須町寺子丙3-46

HP: <https://www.kuroboshi-nasu.com/>

### ■IMADA KITCHEN概要



SHIBUYA109が手掛けるフード事業「IMADA KITCHEN」は、独自開発メニューや様々な企業・人との共同開発メニューを行っているほか、SHIBUYA109渋谷店での出店を通して、若者へのブランド認知拡散・プロモーションをサポートしています。

開設日：2019年6月28日

場所：SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内

#### 本件に関するお問い合わせ先

株式会社SHIBUYA109エンタテイメント

総務・人事部 広報担当

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-10-7 五島育英会ビル4F

TEL: 03-3477-6722 Mail: [shibuya109\\_pr@shibuya109.co.jp](mailto:shibuya109_pr@shibuya109.co.jp)

株式会社REBORN

〒329-3222 栃木県那須郡那須町寺子丙3-46

TEL: 0287-74-6857 Mail: [totalplanning.reborn@gmail.com](mailto:totalplanning.reborn@gmail.com)