





2023年8月22日 株式会社SHIBUYA109エンタテイメント

Z世代と考案したオリジナル"キューピーまん"を期間限定販売! 深煎りごまドレッシングの魅力に出会える「kewpie stand」がSHIBUYA109にオープン

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、以下 SHIBUYA109)が運営するSHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN(イマダ キッチン)」は、キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員:髙宮 満、以下キユーピー)とコラボレーションし、「キユーピー 深煎りごまドレッシング」を使用したオリジナルメニュー"キユーピーまん"を販売する「kewpie stand(キューピースタンド)」を9月1日(金)から9月30日(土)の期間限定でオープンします。



「kewpie stand」は、SHIBUYA109とキューピーが約2カ月にわたるZ世代とのワークショップを経て、コンセプト設計からメニュー開発、デザインなどZ世代の生の声を全面に活かし作り上げた店舗です。Z世代のこだわりと自由な発想で考えた、深煎りごまドレッシングの新しい楽しみ方を提案します。

メニューは、キユーピー人形のかわいらしく柔らかい雰囲気から発想を得た、ふわふわのバンズで作る"キューピーまん"5種類です。バンズにはかわいらしいキユーピー人形の顔をかたどった焼印を押して提供します。すべてのキユーピーまんに深煎りごまドレッシングを使用し、Z世代から"間違いない組み合わせ"と高評価だった「エビアボカド」や"紫色が映える"「紫芋クリーム」など、食事系からスイーツ系まで幅広いラインアップです。おいしさはもちろん、SNS映えする見た目のかわいらしさや、片手でも写真撮影しやすいサイズ感、キユーピー人形の焼印の大きさや位置など、Z世代ならではの視点で細部にまでこだわりました。またキユーピー人形と一緒に撮影ができるフォトスポットも用意しています。58の国と地域に展開する深煎りごまドレッシングの新たな魅力を存分に味わえる「kewpie stand」に是非ご来店ください。

■ 「kewpie stand | 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9月1日(金) ~9月30日(土) 10:00~21:00

プレオープン:8月31日(木) 16:00~21:00

IMADA KITCHEN特設ページ:https://imada-kitchen.jp/news/20230822_01.php キューピー特設ページ:https://www.kewpie.co.jp/recipes/features/tieup/819/

■キユーピーまん(全5種)

キユーピー人形の焼印を押したふわふわのバンズに さまざまな具材を挟み、深煎りごまドレッシングで仕上げています。



エビアボカド(税込640円)



サラダで定番の組みあわせのエビとアボカドを、コリアンダーをきかせた深煎りごまドレッシングであえ、バンズにたっぷりと挟みました。スパイシーで爽やかな味わいのキューピーまんです。

唐揚げ(税込640円)



深煎りごまドレッシングとサクッと揚げた唐揚げの組み合わせをシンプルに楽しめる一品。おろしにんにくを少し加えることで、ドレッシングの味わいをより引き立たせています。ボリューム満点のキユーピーまんです。

<u>サラダチキン(税込640円)</u>



蒸したチキンに、唐辛子ベースのシラチャーソースを加えた 深煎りごまドレッシングをかけました。パクチーを添え、ピリッと辛くエスニックな味わいに仕上げたキユーピーまんです。

あんこ&バニラアイス(税込640円)



サクッと揚げたバンズであんことバニラアイスを挟み、ホイップクリームで飾りました。別添えの深煎りごまドレッシングとの絶妙なハーモニーがたまらないスイーツキユーピーまんです。

紫芋クリーム&バニラアイス(税込640円)



色あざやかな特製紫芋クリームとバニラアイスを揚げたバンズで挟み、さつまいもチップスを飾りました。別添えの深煎りごまドレッシングをかけて仕上げます。甘じょっぱさが癖になるスイーツキユーピーまんです。

■ドリンク各種:税込380円

■セット(キユーピーまん+ドリンク):税込800円

※写真は全てイメージです。 ※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。

オリジナルグッズプレゼント

キユーピーまんをご購入いただいた方全員にオリジナルステッカー(3種からお好きなものを1枚)を、店頭アンケートに回答いただいた方には1日先着20名様限定でオリジナル前髪クリップをプレゼントします。

※ オリジナルステッカーは、無くなり次第終了となります。

※ 都合により内容が変更となる場合があります。

※ 画像はイメージです。





雹ステッカー、 雹前髪クリップ

■IMADA KITCHEN概要

■ イマダ キッチン



「IMADA KITCHEN」は、"未だ"世に出ていない渋谷発のオリジナルフードを発信するフードブランド開発事業です。 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

■キユーピー「深煎りごまドレッシング」商品特徴



深く煎ったすりたてごまの風味を閉じ込めた香り豊かなドレッシングで、サラダだけでなく炒め物や麺料理などにも使えます。2000年に発売し、2002年以降21年間連続で国内シェア1位※(ドレッシング単品)と幅広い世代から支持を集めています。※(株)インテージSCI(全国消費者パネル調査)からキユーピーが集計(金額)

内容量(参考小売価格): 600ml (税込778円) /380ml (税込552円) /260ml (税込398円) /180ml (税込293円) /スティックタイプ (税込165円)

■キユーピー株式会社 概要



1919年に創業し、マヨネーズやドレッシングなど、日本初の商品を数多く生み出してきました。歴史の中で培った技術力は、調味料のみならず、医薬品・化粧品原料など、新しい領域の商品に活かされ、国内外へ幅広い展開を行っています。

住所:東京都渋谷区渋谷1-4-13 HP:https://www.kewpie.com/