



話題の「ディップチュロス」がSHIBUYA109で楽しめる！ 10月11日(水)より期間限定オープン！

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SHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN（イマダキッチン）」では、SNSで話題沸騰中の「ディップチュロス」を2023年10月11日（水）～2023年10月31日（火）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発信するイマダキッチンでは、今、韓国でブームとなっており、日本でもネクストブレイクと噂される「ディップチュロス」を期間限定で販売いたします。

外はカリッと、中はモチモチの食感に仕上げるため、米粉100%の生地を米油でさっと揚げたチュロスは、和三盆を使用したオリジナルシュガーや風味豊かなシナモンなど、定番フレーバーでお楽しみいただけるほか、今注目のソースにディップする新スタイルでもご用意しました。揚げたてのチュロスにたっぷりつけてお召し上がりください。チュロスのパフェ風に飾ったパフェディップチュロスはイマダキッチンオリジナルメニューで、インパクトのある見た目は写真映え間違いなし！

期間後半には、秋にぴったりの新しいフレーバーも登場いたします。

今季大注目のトレンドスイーツ「ディップチュロス」をぜひお楽しみください。

■ 「CHURROS Factory」 SHIBUYA109渋谷店概要

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10月11日（水）～2023年10月31日（火）

IMADA KITCHEN特設ページ：https://imada-kitchen.jp/news/20231005_01.php

■ チュロス (全2種) 500円 (税込)

米粉100%の生地を使用したモチモチの食感をシンプルに味わえるチュロス。
和三盆を使ったオリジナルシュガーと風味豊かなシナモンの2種類の味をお楽しみください。



上：〈オリジナルシュガー (和三盆)〉

下：〈シナモン〉

■ ディップチュロス (全2種) 700円 (税込)

オリジナルシュガーをまぶしたチュロスをソースにディップして味わう、SNSで話題のスタイル。ソースは甘じょっぱい味わいが癖になるピリ辛ヤンニョムソース&クリームチーズと、チュロスと相性抜群のチョコレートの2種類をご用意しました。



左：〈ヤンニョム&クリームチーズ〉

右：〈チョコレート&カラースプレー〉

■ パフェディップチュロス (全2種) 850円 (税込)

生クリームとソフトクリームとの絶妙なマリアージュが楽しめる新感覚のパフェディップチュロス。
パフェの上にそびえたつチュロスは写真映えすること間違いなし。新スタイルのチュロスをお楽しみください。



〈チョコレート〉



〈抹茶〉

※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。

■IMADA KITCHEN概要



「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