

Press
Release

2020年12月吉日
株式会社フレーバーワークス

「グルメサラダ&デリ」を提供するデリカテッセン「CITYSHOP」
**ダンデライオン・チョコレートを使用した
100%植物性・ヴィーガンチョコレートスイーツ&ドリンクの発売**



ベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が展開するデリカテッセン「CITYSHOP」は、2021年1月13日(水)に、ダンデライオン・チョコレートを使用したヴィーガンチョコレートスイーツ&ドリンク2種を発売します。

サンフランシスコを拠点に国内では蔵前、伊勢外宮、表参道などに展開するBean to Bar(ビーン トゥバー)チョコレート専門店のシングルオリジンチョコレートを使用し、ギルトフリーにお楽しみいただけるヴィーガンスイーツ&ドリンクをご用意しました。カフェタイムのひとときに、ちょっとしたお持たせにおすすめです。

■商品概要

<商品①VEGANチョコレートプリン>※画像中央

ドミニカ共和国産カカオ豆70%のダークチョコレートをベースに、豆乳・甜菜糖などで作った100%植物由来のヘルシーなプリン。カラメルソースとラズベリーをトッピング。卵・乳製品・白砂糖不使用。テイクアウト可。

500円+TAX

<商品②VEGANホットチョコレート>画像右

ドミニカ共和国産カカオ豆70%のダークチョコレートをベースに、オーツミルクで合わせた100%植物由来のホットチョコレート。ドミニカ共和国産カカオの、トロピカルフルーツのような明るいフレーバーの広がりが印象的。カカオニブをのせて。

卵・乳製品・白砂糖不使用。テイクアウト可。

500円+TAX

■ CITYSHOPとは

「いろんな野菜を、もっと美味しく、もっとデiyリーに食べる」をテーマに、野菜と肉・魚・スーパーフード・グレインズ・スパイスなどを掛け合わせた「グルメサラダ&デリ」を提供するデリカテッセン。2015年南青山に誕生し、翌2016年にはヌードルシヨップ「CITYSHOP NOODLE」を青山に、2018年にはピザシヨップ「CITYSHOP PIZZA」を渋谷に。2020年8月にはキオスク併設型の「CITYSHOP」を東京駅エキナカにオープン。



HP : <http://cityshop.tokyo/> Instagram : @cityshop_food

■ ダンデライオン・チョコレートとは

2010年、サンフランシスコで創業した Bean to Bar チョコレート専門店。

世界各地の生産者からシングルオリジンのカカオ豆を買い付け、選別、焙煎、摩砕、テンパリング、成形、包装まで、チョコレートを作るすべての工程を自分たちで行っています。それぞれの産地ごとに異なるカカオ豆のフレーバーを純粹に味わうために、シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのきび砂糖のみを使用し、シンプルな美味しさを追求し続けています。

HP : <https://dandelionchocolate.jp/>



■ SHOP INFORMATION

CITYSHOP 青山

住所:東京都港区南青山5-4-41

TEL: 03-5778-3912 OPEN:11:00-21:30(L.O. 21:00)

CITYSHOP 渋谷キャスト

住所:東京都渋谷区渋谷1-23-21 SHIBUYA CAST GF・1F

TEL: 03-5778-9232 OPEN:9:00-21:30(L.O. 21:00)

CITYSHOP 東京駅

住所:東京都千代田区丸の内1-9-1

JR東日本東京駅構内1F グランスタ東京内

TEL: 03-6256-0336

OPEN: 月~土・祝 7:00~22:30(L.O. 22:00)、
日・連休最終日の祝 7:00~21:30(L.O. 21:00)

■ 会社概要

【株式会社フレーバーワークス（ベイクルーズグループ）】

設立 : 2017年9月1日

本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21

展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE/J.S. BURGERS CAFE/J.S. FOODIES/LUKE'S LOBSTER/J.S. CURRY/RITUEL/CITYSHOP/しゃぶしゃぶ 山笑ふ/BOUL'ANGE/Roasted COFFEE LABORATORY/FLIPPER'S/Catch the Cajun Seafood/HI- CACAO CHOCOLATE STAND/machi machi/eggslut/PARIS SAINT- GERMAIN CAFÉ/咖喱屋ボンゲー/おむすび ごっつ食べなはれ