



7月10日(土)にオープンする「渋谷 東急フードショー」

ニューヨークレストラン「サラベス」

期間限定ポップアップショップをオープン

出店期間：2021年7月10日(土)～21日(水)

“ニューヨークの朝食の女王”と称され、国内に4店舗を展開するレストラン「サラベス」は、7月10日(土)にオープンする「渋谷 東急フードショー」デリゾーン(しづちか)に、ポップアップショップを同施設オープン同日より21日までの期間限定で出店します。当ポップアップショップでは、温かい、もう一つの食卓～Live Delicatessen～をコンセプトに、ここでしか手に入らない、食材本来のおいしさを活かし、栄養価もおなかの満足度も十二分に詰まったデリポウルやスープ、サンドウィッチのほか、ギフトにも適したケーキなどを取り揃えます。



このたびのサラベス・ポップアップショップは、駅での寄り道が楽しくなるようなおやつやPOP UPショップを紹介する「ジス・ウィーク3」への出店となり、サラベスにとっては渋谷エリア初上陸となります。「ジス・ウィーク3」は渋谷駅直結の地下通路に面し、通路側から利用できるゾーンに展開。「ここがわたしの毎日を満たしてくれる Another scramble (アナザー スクランブル)」というデリゾーンのコンセプト通り、サラベス・ポップアップショップにおいても、レストランならではの拘りとデリカテッセンならではの気軽さ、利便性を兼ね備えたアイテムの数々を揃えました。

販売アイテムは、調理方法、調味料にもこだわった自慢のサラダポウル「サラズデリポウル」のほか、美味しさとヘルシー両取りのホットサンド「グリルドスピナッチサンドウィッチ」、レストランでも提供されている定番の「ベルベッティークリームトマトスープ」のほか、贈答品としてはもちろん、自分へのご褒美にもおすすめの「プレミアムチーズケーキ」、「クッキー&クリームチーズケーキ」や、ドリンク「アイスレモネード」をラインナップ。なかでも「サラズデリポウル」、「プレミアムチーズケーキ」は、当ポップアップショップのために作られた限定アイテムとなっています。

■ サラベス「渋谷 東急フードショー」期間限定ポップアップショップ オープン概要

出店期間：2021年7月10日(土)～21日(水)

出店場所：「渋谷 東急フードショー」デリゾーン「ジス・ウィーク3」
(東京都渋谷区道玄坂1-12-1 渋谷 東急フードショー②)

出店時間：10:00～21:00 ※営業時間等、変更する場合がございます。

販売品目：・「サラズデリポウル」1,601円 ・「グリルドスピナッチサンドウィッチ」501円
・「ベルベッティークリームトマトスープ」501円 ・「アイスレモネード」401円
・「プレミアムチーズケーキ」(1ホール) 2,801円 ・「クッキー&クリームチーズケーキ」(スティック) 411円

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ サラベス「渋谷 東急フードショー」期間限定ポップアップショップ 販売アイテム

「サラズデリボウル」 1,601 円

美容と健康のために野菜が欠かせないのはわかっていても、美味しく摂るのも、量や種類をカバーするなんて大変！
そんなお悩み解決のサラダボウルをお届けします。
調理方法、調味料にもこだわったサラベス自慢のサラダボウルを召し上がれ。



「サラズデリボウル」

「グリルドスピナッチサンドウィッチ」 501 円 ※数量限定

グレインブレッドに濃厚クリームスピナッチと旨味が凝縮した茸をサンドしたホットサンド。
見た目は小ぶりですがお腹にしっかりたまる健康的ファストフードです。
全粒穀物を4種練りこんだグレインブレッドは栄養価も満点。
美味しさとヘルシーを両取りの贅沢サンドをどうぞ。



「ベルベッティークリームトマトスープ」 501 円

「ベルベット（絹）のような舌触り」が楽しめる、NY オーナー自慢のレシピによるクリームトマトスープ。
トマトにじっくり火を入れることで適度な酸味を残し、生クリームで滑らかに仕上げました。
グリエールチーズを溶かしながら食せば、さらに濃厚な味わいに。

「アイスレモネード」 401 円

レモンの風味と酸味が爽やかなレモネードです。
「グリルドスピナッチサンドウィッチ」

「プレミアムチーズケーキ」（1ホール） 2,801 円

サラベスで人気の NY チーズケーキをベースに、こだわりの材料を使用したプレミアムチーズケーキを、フードショー限定で販売。
濃厚な風味のジャージークリーム、平飼いの卵で作った口当たりの良いリッチなチーズケーキと全粒粉を使用したサクサクのクランブルの食感をお楽しみ下さい。

「クッキー & クリームチーズケーキ」（スティック） 411 円

ヴァローナのカカオパウダーを使用した手作りのチョコレートショートブレッドを、ケーキのボトムだけでなくベースのチーズケーキの中にごろごろとたっぷり入れた、サラベス人気のスイーツアイテム。
スティック状なので、手軽にお召し上がり頂けます。



「プレミアムチーズケーキ」

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

■ 「サラベス」について

「Sarabeth's (サラベス)」は、ニューヨーク出身の女性サラベス・レヴィーンにより、1981年ニューヨークのアップパーウエストサイドに創業しました。家族に伝わるレシピで作るフルーツブレッド（果物の甘味をいかした砂糖控えめのジャム）をはじめ、フレンチトースト、パンケーキ、エッグベネディクト、ワッフルなど伝統的なアメリカの朝食メニューの“ヘルシー&リッチ”な味わいから人気です。

レストラン格付けガイド「Zagat」ではニューヨーク No.1 デザートレストランに選ばれ、「New York Magazine」からは“NYの朝食の女王”と賞賛され、多くのセレブリティも足を運び、映画「恋するベーカリー」で主演のメリル・ストリープに調理指導をしたことでも有名です。

現在はアメリカに11店舗、ドバイ1店舗、ソウル1店舗、台湾2店舗、日本国内4店舗（新宿／品川／東京／名古屋）を展開しています。



創業者 サラベス・レヴィーン



NY アッパーウエスト店



代表メニュー
クラシックエッグベネディクト



代表メニュー
フラフイーフレンチトースト

- ・国内店舗
ルミネ新宿店 新宿区新宿 3-38-2 ルミネ 2 2F TEL.03-5357-7535
(JR 新宿駅 南口 徒歩 1分)
品川店 港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F TEL.03-6717-0931
(JR 品川駅 港南口 徒歩 3分)
東京店 千代田区丸の内 1-8-2 鉄鋼ビルディング南館 2・3F TEL.03-6206-3551
(JR 東京駅 八重洲北口 徒歩 2分)
名古屋店 名古屋市中村区名駅 1-1-3 タカシマヤ ゲートタワーモール 1F
(JR 名古屋駅 直結) TEL.052-566-6102

- ・公式 HP <http://www.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・公式オンラインショップ <https://shop.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・Facebook <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants/>
- ・Instagram <http://instagram.com/sarabethsjapan>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp