

新たな食の選択肢プラントベースで作った“お肉のようでお肉より美味しい”タコス「チミシュレッドマッシュルームタコス」を2022年12月1日(木)から、ファストカジュアルスタイルのメキシカンダイナー「Guzman y Gomez」で発売開始。



The CHIMI SHREDDED MUSHROOM TACO

チミシュレッドマッシュルームタコス



WE'RE OBSESSED.

PLANT-BASED

株式会社トランジットメキシカンフードオペレーション(本社:東京都渋谷区恵比寿 代表:木村学也)が運営する、プリトリーやタコスなどのメキシカンフードをファストカジュアルスタイルで提供するオーストラリア発のメキシカンダイナー「Guzman y Gomez(以下:GYG)」で、プラントベースで作った“お肉のようでお肉より美味しい”タコス「チミシュレッドマッシュルームタコス」を2022年12月1日(木)から発売致します。

研究開発に二年を要し完成した「チミシュレッドマッシュルームタコス」は、本国で2021年に販売を始め、健康志向が高まるオーストラリアで人気を得ています。

GYGオリジナルの卵不使用マヨネーズ風ソース“チミマヨ”と、ガーリック・オニオン・スモークパプリカ等香辛料で仕上げながらも素材の旨味をしっかりと感じられ、その他添加物不使用のシュレッドマッシュルームをメインに、2種類のサルサ・トマティーヨサルサと自家製のピコ・デ・ガヨを加え、“お肉のようでお肉より美味しい”味わいを実現。創設者・スティーブンマークスはこのフィリングの美味しさに「虜になった」と語ります。

また、プラントベースフィリング<チミシュレッドマッシュルーム>はレギュラーメニューのプリトリー・プリトリーボウル・ナチオスのフィリングとしてもお選びいただけます。(追加料金+50円)

是非、新たな食の選択肢としてお召し上がりください。

【プラントベースとは】

ベジタリアン(菜食主義者)、とりわけヴィーガン(完全菜食主義者)は、さまざまな理由によって卵・乳製品・ハチミツを含む動物性食材を食べない人達を指しますが、プラントベースは、植物性の代替食材を用いる手法であり、宗教的な理由やアレルギーなどとの向き合い方を変えてくれるだけでなく、食の満足と健康志向を両立する、新たな選択肢として注目されています。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます

<https://onl.sc/5PHCb4M>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

E-mail: tgo-press@transit-web.com

TEL: 050-1743-1210



チミシュレッドマッシュルームタコス ¥550/1P ~

GYGオリジナルの卵不使用マヨネーズ風ソース“チミマヨ”と、ガーリック・オニオン・スモークパプリカ等香辛料で仕上げながらも素材の旨味をしっかりと感じられ、その他添加物不使用のシュレッドマッシュルームをメインに、2種類のサルサ・トマティーヨサルサと自家製のピコ・デ・ガヨを加え、“お肉のようでお肉より美味しい”味わいを実現！

プラントベースフィリングは、植物性の代替食材を用いた具材であり、宗教的な理由やアレルギーなどの向き合い方を変えてくれるだけでなく、食の満足と健康志向を両立する、新たな選択肢として注目されています。

GUZMAN Y GOMEZ™ Mexican Kitchen

ブリトーやナチョス、タコスなどのメキシカンフードを提供する、オーストラリア発・ファストカジュアルスタイルのメキシカンダイナー「Guzman y Gomez (グズマン イー ゴメズ)」は、従来のファストフードとは異なり新鮮な食材とハンドメイドにこだわりを持っています。

シグネチャーである、ブリトーやタコスに入れるフィリング(具材)は、オリジナルスパイスで丁寧にマリネしてからグリルで焼き上げ、ピコ・デ・ガヨやコーンチップスは毎朝スタッフの手で仕込み、全ての食材を翌日に持ち込まない事もおいしさの秘訣。

“本場のメキシカンのおいしさと同テンカルチャーの体験を広める”をコンセプトに、本場のメキシカンフードをお楽しみ頂けます。

また、2019年7月に香港で開催された、アジア太平洋地域の飲食業界関係者とメディアが参加したテクノロジーと食産業のサミット<Uber Eats Future of Food Conference>にて、数あるレストランの中からSUSTAINABILITY賞を受賞致しました。

【店舗概要】

■ Guzman y Gomez SHIBUYA



東京都渋谷区神南 1-11-3 第二大外ビル1階
03-3461-3800

■ Guzman y Gomez IKSPIARI



千葉県浦安市舞浜1-4 イクスピアリ2階
047-711-1700

■ Guzman y Gomez Laforet Harajuku



東京都渋谷区神宮前1-11-6 ラフォーレ原宿 2階
03-3470-0770

■ Guzman y Gomez FOOD&TIME ISETAN ATRE SHINAGAWA



東京都港区港南2-18-1 アトレ品川 3階 FOOD&TIME ISETAN内
03-6433-9070