

テイクアウトアプリ「menu(メニュー)」コラボ企画 “テイクアウトグルメ大使”に食べあるキングが就任！

フォーリンデブはっしーさんら食べあるきの達人5名とコラボ
～就任記念企画第1弾として渋谷エリアでコラボメニューを発売予定～

TAPGO株式会社(本社：東京都新宿区、代表取締役社長：渡邊 真)は、スマホで食べたいメニューを事前注文・決済ができ、後はお店で受け取るだけのテイクアウトアプリ「menu(メニュー)」のコラボ企画で、“テイクアウトグルメ大使”として、SNS時代を代表するグルメユニット「食べあるキング」に就任いただきました。就任記念企画第1弾として、“食べあるキングメンバー”5名と渋谷のmenu加盟飲食店様5店舗による期間限定コラボメニューを7月22日(月)よりmenuで発売いたします。

menuは2019年4月22日(月)に銀座、有楽町、日比谷エリアの飲食店を対象に先行リリースを行い、対象エリアのユーザーと加盟店様に日々ご利用いただいております。今後は10月に予定している正式なローンチに向けて、さらに多くの皆様にご利用いただけますよう、より一層、都内を中心としたエリアの拡大と、契約店舗の拡大を目指してまいります。



■テイクアウトグルメ大使とは？

ランチの行列や食品ロスなどの課題を解決する中食市場を盛り上げるために発足。

今後、ユーザーや店舗に対してテイクアウトに関するさまざまな企画や情報を発信していきます。

■テイクアウトグルメ大使就任記念企画第1弾「渋谷エリア期間限定コラボメニュー発売」

実施期間 : 2019年7月22日(月)～8月31日(土)まで

食べあるキングコラボメンバー : フォーリンデブはっしーさん、田中里奈さん、矢崎智也さん、金成姫さん、あまいけいさん

コラボ店舗 : 「焚火家 渋谷店」

「焼肉ZENIBA」

「ハヌリ 渋谷」

「新潟三宝亭東京ラボ 渋谷宮益坂店」

「パール ア ヴァン クロワゼ」

■ 食べあるキングとは？

「食を通じて日本を元気に！」を合言葉に、発信力のある食べあるきの達人たちが、オールスターチームを結成。約30名のメンバーによる、今までにないSNS時代を代表するグルメユニット。

URL : <http://www.tabearuking.com/>



■ 食べあるキングコラボメンバー <プロフィール>

・フォーリンデブはっしー【肉/ごはん担当】

お肉博士とお米ソムリエの資格を持ち、肉を中心に全国を食べ歩くグルメエンターテイナー。外食専門の個人ではブログとInstagramの人气が日本一。農水省の国産食材アンバサダーや、肉フェス応援団長なども務める。



・田中里奈【女子会グルメ担当】

話題のファッション、美容、グルメについてSNSで情報発信し、幅広い世代の女子から支持を集める読者モデル。女子向けの商品開発やイベントをプロデュースするなど、「女子会グルメ」のトレンドセッター的存在。



・矢崎智也【へんてこグルメ担当】

美味しいはもちろんのこと誰かに話したくなるような“好奇心を刺激するお店”をメインとして扱っています。奇抜な店舗やシステム、キャラの強い店主、インパクトのある料理など！個性的なお店や料理を紹介します。



・金成姫【旨辛グルメ担当】

調理師免許、1級フードアナリスト、薬膳アドバイザーの資格を取得。得意ジャンルの旨辛や激辛グルメについて、メディアで発信したり、飲食コンサルタント(イベントプロデュース・商品監修等)としても活躍中。



・あまいけいき【ケーキ担当】

「365日 毎日最低 2スイーツ」×13年間食べ続けた記録をブログ・SNS・YouTubeに公開し、常に様々なメディアを通じてスイーツの魅力を伝え続け、スイーツ界を代表する専門家として活動中。



■ コラボ店舗 紹介

・「焚火家 渋谷店」

炭火で焼くジューシーな塊肉料理が自慢の「焚火家」。山の如くそびえる名物料理の赤身塊肉焼き「肉のヒマラヤ」は、一度は登頂したい！と肉好き男女からご好評頂いております！



・「焼肉ZENIBA」

A5ランクの黒毛和牛、しかも脂の口溶けが良いとされるメス牛を一頭買いで仕入れている、こだわりの焼肉店。溶岩プレートで焼きあげる上質なお肉は、やみつきになる美味しさです。和牛100%のハンバーグもリピート多数！



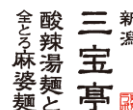
・「ハヌリ 渋谷店」

韓国政府の「優秀韓国レストラン」認定店。秘伝のタレで作る旨辛料理に定評あり！名物の一つは、本場韓国の料理人が腕を振るう「チーズタッカルビ」。旨辛チキンに、とろとろなチーズのコクが加わり、見た目も味もインパクト大！



・「新潟三宝亭 東京ラポ 渋谷宮益坂店」

新潟で創業50余年、長年磨いた中華料理のこだわりを活かした「全とろ麻婆麺」と「酸辣湯麺」が看板メニュー。渋谷宮益坂店のみ味わえる「咖喱麻婆飯」も大人気！味わい深い辛さとコクのある旨さをお楽しみください。



・「bar à vin CROISÉE(パール ア ヴァン クロワゼ)」

フォアグラやトリュフ等の食材を使った本格的なフレンチをタパスサイズで楽しむことができる bar à vin CROISÉE shibuya 渋谷スチーム2Fフレンチパール クロワゼ。お料理だけでなく、スフレチーズケーキなど食後のスイーツも自家製で定評があります。

【menu(メニュー)とは】

スマホで食べたいメニューを事前注文・決済ができ、後はお店で受け取るだけのテイクアウトアプリです。2019年10月の消費税増税に伴い始まる軽減税率制度において、テイクアウトの税率は8%に据え置かれ、今後テイクアウトニーズがさらに伸びていくことが予想されます。ユーザーにとっては行列に並ぶ/店頭で待つタイムロスを解消し、忙しいランチタイムの選択肢を増やすことができます。また、加盟店にとっては事前に注文を取ることで混雑時の負荷が下げられるとともに、注文時に決済が行われるため、キャンセル被害がないことが主なメリットです。このように、ユーザーと飲食店の双方の課題を解決するアプリとなっています。

現在は限定エリアのみでの試験運用中となりますが、10月に予定している正式なローンチに向けて、東京23区内を中心としたエリア展開のために加盟店舗の拡大を目指しています。

【概要】

展開エリア : 2019年10月に東京23区内拡大予定

加盟店舗数 : 約1000店舗 ※2019年7月現在

価格帯 : 600円～800円前後が中心

アプリダウンロード料金 : 無料

アプリダウンロードURL : <https://go.onelink.me/MWIV/e59d742b>



【報道関係者様のお問い合わせ先】

menuPR事務局 (アンティル内) 担当: 佐藤、栗栖、松井、飯山

TEL : 03-5572-6081 FAX : 03-6685-5266 E-MAIL : menu@vectorinc.co.jp