

この夏、渋谷のテイクアウトが熱い！

テイクアウトアプリ「menu(メニュー)」 × 食べあるキングの期間限定コラボメニュー登場！

～7月22日より渋谷5店舗にて発売～

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)」のコラボ企画として、“食べあるキングメンバー”5名と渋谷のmenu加盟店様5店舗による期間限定コラボメニューを7月22日よりmenu内で発売いたします。



テイクアウトアプリ「menu(メニュー)」では、SNS時代を代表するグルメユニット「食べあるキング」に“テイクアウトグルメ大使”として活動していただいています。今回の期間限定コラボメニューは、テイクアウトグルメ大使就任記念企画第1弾として行うもので、今後も様々なコラボを予定しています。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」

①あけてびっくり！どこでも肉のヒマラヤ丼 (980円)

【肉/ごはん担当】 【「肉のヒマラヤ」で有名な焼肉店】
フォーリンデブ 焚火家
はっしーさん



×  肉の
ヒマラヤ



フォーリンデブはっしーさんコメント

テイクアウトグルメには楽しさがないと思っていました。ただ空腹を満たすかのように黙々と食べても、せつかくの料理を楽しむきれません。なので今回、どこでも誰でも楽しめて、思わず「わあ！」と歓声上がるような、エンターテインメントな肉丼を考えてみました。これは一見、白米だけに見える丼を、野菜の上にひっくり返してフタを開けると、目の前に豪快な焚火家名物「肉のヒマラヤ」があらわれるというもの。つつい写真を撮りたくなる、フォトジェ肉などビジュアルです！もちろん美味しさも一級品なので、心もお腹も満たしてくださいね

②女子のよくばりハンバーグ弁当 (1,000円)

【女子会グルメ担当】

田中里奈さん

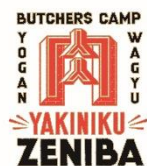


【A5ランク牛を

堪能できる焼肉専門店】

焼肉ZENIBA

×



田中里奈さんコメント

食べあるキングの女子会グルメ担当として、少しずつ色々な味を楽しみたい、女子のワガママな要望を叶えるハンバーグランチを作りました。トリュフも好き、チーズも好き、和牛カレーも一口味わいたい…！そんなよくばりな願いをZENIBAさんに叶えてもらいました。それだけで食べても美味しいZENIBAさんの和牛ハンバーグを色々な味で楽しめる贅沢さに、いつものランチタイムが至極の時間になること間違いなし。一旦カロリーは置いておいて、美味しく楽しく食べてもらいたいです🍴

③チーズタッカルビビンバ! (850円)

【へんてこグルメ担当】

矢崎智也さん



【日・韓の食の専門家が

認めた優秀韓食】

ハヌリ渋谷

×



矢崎智也さんコメント

「ハヌリ」の看板メニュー「チーズタッカルビ」をアレンジ！ビンバと合わせた「チーズタッカルビビンバ！」を作りました。現在、「ハヌリ」ではチーズ海鮮石焼ビンバを提供しており、同じようにチーズを使ったビンバがあってもいいと思い提案させていただきました。さらに、チーズの量を2倍から無限まで自由に選べるようにしているので楽しみは無限大！余ったチーズは温めてチーズフォンデュにすることもできちゃいます！オフィスや家で楽しんでください！

④夏の旨辛×美容セット～咖喱×麻婆×生姜×雑穀×蒸鶏～ (1,000円)

【旨辛グルメ担当】

金成姫さん



【全とろ麻婆麺と

酸辣湯麺の専門店】

新潟三宝亭 東京ラボ

×



金成姫さんコメント

通常お店にある「咖喱麻婆飯」は、トマト等の彩り野菜が入った刺激的なカレー風味の麻婆豆腐と本店のある新潟の白米を使用。麻婆とご飯の相性が抜群で、大人気の旨辛料理。これを軸に、女性目線で美容を意識し、白米に栄養価の高い雑穀と発汗作用のある生姜を混ぜ、麻婆には高タンパク低カロリーの鶏肉を添える事を提案。辛味成分を持つ生姜は、旨辛グルメ専門家として、麻辣のように推しています。辛いけれど旨味もあり、栄養豊富なこのお弁当。食べて、日頃のストレスを解消し、「ウマーボー！」と叫びたくなる程、元気になりますように☆

⑤ クリームブリュレ×チーズケーキ (700円)

【ケーキ担当】

あまいけいきさん



【野菜たっぷりの

王道フレンチを気軽に】

パール ア ヴァン クロワゼ

×

bar à vin CROISÉE shibuya



あまいけいきさんコメント

自身がチャレンジ中の企画「チーズケーキ100本ノック(食べ歩き)」では、7月現在、100を遥かに超える約150のチーズケーキを完食。その経験を活かしたオリジナルのテイクアウトメニューを考案。ここクロワゼの人気デザート、スフレチーズケーキとクリームブリュレを掛け合わせた、斬新なスイーツが完成。担当ジャンルとしては、食後でもさっぱり召し上がって頂けるデザート、パーティーシーンにぴったりな食べやすさ、どんなシチュエーションにも当てはまる様なテイクアウトスイーツにこだわりました。

■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)

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、あまいけいきさん

コラボ店舗 : 「焚火家 渋谷店」、「焼肉ZENIBA」、「ハヌリ 渋谷」

「新潟三宝亭東京ラオ 渋谷宮益坂店」、「パール ア ヴァン クロワゼ」

※その日の店舗の状況により販売していない場合もございます。

※販売時間は各店舗によって異なります。

※価格はすべて税込で表示しています。

【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長し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>

