

第1回テイクアウトグルメグランプリ入賞店 × 食べあるキングのコラボメニュー発表！

～10月9日よりテイクアウトアプリ「menu(メニュー)」にて限定発売～

menu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、第1回テイクアウトグルメグランプリ入賞店と“食べあるキング”のコラボメニューを10月9日(水)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、第1回テイクアウトグルメグランプリでエリア賞に輝いた5店舗より発売いたします。

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、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。

■コラボメニュー紹介

総合優勝&渋谷区エリア優勝【担担担 渋谷ロフト店前店】

タコス風 汁なし担担麺 1,000円
→テイクアウトグランプリ優勝特別還元！20%オフ800円

第1回テイクアウトグランプリで優勝した渋谷の人気店「担担担」が、グルメ系インスタグラムとブログが大人気のフォーリンデブはっしーと、奇跡のコラボ！一番人気の「汁なし担担麺」をベースにしているの、旨味たっぷりの挽肉に、特製ラー油がピリッと刺激的。そこにクリスピーなチップスと、アボカド・キャベツ・トマトなどの野菜がたっぷりと入り、オーロラソースとチーズでクリーミーに仕上げた、新感覚の「タコス風」です！



【肉担当】フォーリンデブはっしーさんコメント

美味しいごはんは人を笑顔にしてくれるもの。だからこそ、テイクアウトグルメにも、気持ちが明るくなるようなエンタメ感が出せたらと思っていました。「担担担」さんの汁なし担担麺は、それだけで完成された美味しさですが、だからこそちょっとしたアレンジで、しっかり美味しくして&おもしろいメニューになるかと思い、「タコス風」を考案しました。今までの汁なし担担麺では感じなかった、ソースのなめらかさと食感のコントラストをお楽しみください。野菜を同時に食べられるので、栄養もばっちり！デブリシャス！



千代田区エリア優勝【喜久やTOKYO】

秋の舞！鶏と味玉の親子天丼 780円

鶏と味玉をメインに、絹ごし豆腐天の衣に紅ショウガを絡め、旬の舞茸と紅葉生麩で秋らしい丼に仕上げました。ご飯には細かく刻んだガリとゴマが混ざっているのでピリッとアクセントになり食べ進みます。豆腐天は衣サクサク、中はとろつとなめらか〜。豆腐を崩しながらご飯と天ぷらを絡めるように食べてもおいしいです。丼タレは別添えなので好みのタイミングでかけてお召し上がりください。



【和食担当】里井真由美さんコメント

和食らしい季節感「秋・旬素材」を意識し、最後まで食べ飽きないようご飯にも一工夫しました(刻みショウガとゴマ入り)。揚げたてサクサク感を大事にするためタレは別添えです。メニューは話し合いの中でどんどん進化！鶏と味玉の親子、豆腐と旬の舞茸添えで全体のイメージが決まった後は、豆腐の衣に紅生姜を混ぜる、などおいしいアイデアが出て楽しく進みました。豆腐天は絹ごしでとてもなめらか〜崩しながら天ぷらとご飯を絡めて食べるのも美味しいです。

新宿区エリア優勝【焼肉 しんうち 神楽坂】

黒毛和牛カレー&ホルモン味噌炒め相盛り弁当 880円

食レポYouTuberわっきーが考えた、超スタミナ弁当が登場！新宿区テイクアウトGP1位の黒毛和牛カレーと、2年間熟成させた秘伝の特製味噌で炒めた和牛ホルモンMIX(ニンニクの芽入り)が同時に味わえる、ご飯が止まらない究極の相盛り弁当。

年間約300店舗を動画レポートする焼肉大好きわっきーが、リーズナブルにお腹いっぱい食べられるよう、ご飯大盛り無料も付けて考えた渾身のコラボ弁当です！



【動画グルメ担当】わっきー(石脇誠)さんコメント

「高級焼肉店のがっつりとしたB級グルメ弁当が食べてみたい」というコンセプトを元に考えて作りました。カレーは黒毛和牛が予想以上にごろごろ入っており、食べ応え抜群！ホルモンMIXは和牛を使い、2年間熟成した秘伝の味噌で炒め、福井県産無農薬東郷米コシヒカリの上にどっさり盛り付け。スタミナ満点のニンニクの芽を加えた、食材のこだわりからB級グルメ間溢れるビジュアルで、見た目のインパクトを演出しました。黒毛和牛カレーと和牛ホルモンMIXを合わせると美味さ倍増間違いなし！

港区エリア優勝【TARO CAFE TOKYO】

“食の宝島”九州7県 旅するサラダ 950円

<九州の味>を詰め込んだごちそうサラダの誕生です。

九州7県で飼育・生産トップクラスの食材を盛り合わせました。鹿児島・宮崎「豚肉」と佐賀・長崎「玉ねぎ」をごまだれ和えにし、福岡の郷土料理「ごまざば」風に仕上げられています。さらに鹿児島「さつまいも」、佐賀「蓮根」、熊本「トマト」などを彩りよく盛り合わせました。大分名物「ゆず胡椒」が隠し味のクリーミーゆず胡椒ドレッシングをかければ旅するサラダの完成です！



【旅グルメ担当】西村愛さんコメント

このサラダの美味しさの要はバランスと食べやすさ、そしてバリエーションの豊富さです。豚肉と玉ねぎに絡めたごまだれには「九州醤油」を使用。ごまの香りに九州醤油独特の甘さが加わることでコクを生み、メインとしての存在感がより引き立ちます。蓮根の歯ごたえ、トマトのフレッシュ感や添えられたクミン風味のキャベツパネなどがアクセントを与え、ほくとしたさつまいもときのこが秋らしさを演出。ミルクィなドレッシングは、後引くゆずの風味とピリッとした辛味がしっかりと感じられます。

旨辛痺！麻婆豆腐ませそば 850円

銀座で大人気の中華料理店「天丹」が今回の為にコラボ開発した特別メニュー。山椒オイルで味変も楽しめる麻婆豆腐混ぜそば。ランチでも人気のひき肉たっぷりでコクのある麻婆豆腐が麺と合体！本格的な中国山椒で、辛さの後に痺れが追いかけてきます。そして更に、自家製オイルをお好みで入れることによって良い香りが立ちこめます。辛さは3段階から選べます。よくかき混ぜるのがポイントです！



【ラーメン担当】本谷亜紀さんコメント

銀座で大人気のお店とコラボできて嬉しく思います。今回はmenuだけの特別メニューというところもポイントです。麺のテイクアウトは想像以上に難しく、麺がかっつかない工夫や汁がこぼれにくいメニューの考案が大変でした。でも、細麺と麻婆豆腐が美味しく絡み合う特別メニューができました。まずはそのまま辛さと痺れを楽しんでいただき、その後山椒オイルを数滴入れてみてください。食欲をそそる香りが広がります。最後にタレが残ってしまうと勿体無いので良くかき混ぜることも大事です。

■第1回グルメグランプリ入賞店×食べあるキングとのコラボメニュー発売

実施期間 : 10月9日(水)～12月31日(火)

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、里井真由美さん、わっきー(石脇誠)さん、西村愛さん、本谷亜紀さん

コラボ店舗 : 「担担担 渋谷ロフト店前店」、「喜久やTOKYO」、「焼肉 しんうち 神楽坂」、「TARO CAFE TOKYO」、「天丹 銀座本店」

※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った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。

2019年4月22日にリリースを行ってから、ユーザーと加盟店舗様に日々ご利用いただいております。今後もさらに多くの皆様にご利用いただけるよう、東京23区内を中心に対応エリアを順次拡大中です。

【概要】

展開エリア : 東京23区内で順次拡大中
加盟店舗数 : 約1,000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>

