

鳥〇食堂 × タニタカフェがイオンレイクタウンmoriにて、 埼玉県初出店！

ビッグクリエイト株式会社(代表取締役 北浦大作／東京都目黒区中目黒 1-4-6)は、株式会社タニタ(以下、タニタ 代表取締役社長 谷田 千里／東京都板橋区前野町1-14-2)が展開するカフェ業態「タニタカフェ」とコラボレーションし、鳥〇食堂 × タニタカフェを7月14日(木)にイオンレイクタウンmori(埼玉県越谷市レイクタウン3丁目1番地1 フードコート 3階)内にオープンします。

■コンセプト【1日に必要な野菜量の1/2以上の野菜をとろう！】

昨今、商業施設のフードコートの顧客ニーズは多様化しており、特に健康を意識したメニューの要望が高まっています。弊社は、フードコート内においても、おいしく・楽しくヘルシーメニューを食べてもらうために、タニタカフェとコラボレーションして当店舗を開発しました。当店舗では、1日に必要な野菜量の1/2以上の野菜を摂取でき、弊社の強みである鳥料理も食べられるコラボ定食メニューや、オリジナルのメニューなどを提供し、幅広いお客様に満足いただけるような店舗を展開します。

■タニタカフェとのコラボ定食メニュー

特徴1) 選べる野菜DELI

コラボ定食では、7種類の野菜が入ったサラダに、タニタカフェの人気DELIを2種選びます。これにより、1/2日分の野菜を摂取することができます。(季節ごとで、DELIの内容が変わります)

デリの一例)

- ・インゲンときのこのジェノベーゼ
- ・ハニートマト
- ・カリフラワーカレーマリネ
- ・かぼちゃとりんご・レモンのマリネ
- ・おくらジンジャーレモン



特徴2) ヘルシーな味噌汁 & 選べるご飯
減塩味噌と野菜ベースの和だしを使用したオリジナルの味噌汁に、ご飯は新潟県産コシヒカリと十六穀米から選べます。

特徴3) 選べる4種の鳥肉料理
弊社の強みであるオリジナルの鳥料理4種(から揚げ・チキン南蛮・とり天・チキンステーキ)から1種選べます。
特にから揚げは、特製野菜出汁に長時間漬込むことで味がしっかりと染み込み、添え野菜の甘みと相性がよく仕上げました。ヘルシーで満足度の高い定食です。



[富増1]

■こだわり卵



契約農家で、特別に配合したエサに加え、パプリカや天然イワシなどの魚粉・とうもろこしなどをたっぷり与えているため、ビタミンEが普通の玉子より約30倍あり、黄身は赤みがかった鮮やかなオレンジ色で濃厚なコクのある味わいになっています。

■究極の卵かけご飯チキン南蛮定食



こだわり卵だけではなく、土佐清水で取れるマルソウダ鰹を原料とした鰹節と卵かけご飯用につくられた旨味たっぷりの醤油、新潟産コシヒカリを使った卵かけご飯です。

店内は、白木や杉などを使用した温かみのあるイメージの内装に仕上げました。店頭にはDELIが入ったショーケースを設置し、お客様が商品を選びやすい工夫を施しています。



本リリースに関するお問い合わせ先

ビッグクリエイイト株式会社 代表取締役 北浦 大作

TEL 03-6712-2023(090-9282-3319)

E-MAIL kitaura@jack-donuts.jp