

二子玉川ライズのサステナブルグルメ専門店「TABESUS（たべサス）」

エコフィードで育てる“循環型養豚”の国産豚を使った夏限定メニューを新発売

～人気の「ふりポテ」から、夏限定の新シーズンング「アップサイクル梅しそ」も登場～

東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」直結の複合商業施設「二子玉川ライズ」では、「食べるだけで、サステナブル。」をコンセプトにした、サステナブルグルメ専門店「TABESUS（たべサス）」のキッチンカーで、“循環型資源の活用”をテーマにした新メニューを2023年7月20日（木）から期間限定で発売します。

新メニューでは、スーパーや給食などで余った食材を原料とする飼料「エコフィード」で育てる“循環型養豚”の国産豚を使用した、「循環豚のBBQドッグ」や「循環豚の夏野菜ドッグ」など、夏らしく食べ応えのあるワンハンドフードが登場。

さらに、オープン当初から大人気のフライドポテ「ふりポテ」に、夏限定の新シーズンング「アップサイクル梅しそ」、ドリンクではオリオンビールが2020年から生産開始した循環型大麦を原料とした“循環型ドラフトビール”が新たにメニューに加わります。

■「循環型資源」をテーマに、7月20日（木）～夏限定メニューを新発売

余剰食材などが原料の飼料「エコフィード」を食べて育った国産豚を使用したおすすめメニュー

「循環豚の夏野菜ドッグ」 700円（写真上）
（プレーン/チーズ/チョリソー）

“循環型養豚”で育った国産豚を使用したソーセージをフランスパンで挟み、トマトやナス、玉ねぎを使用したラタトゥイユをトッピングしたホットドッグです。野菜の食感と豚のうま味が合わさり、食べ応えのある一品です。

「循環豚のBBQドッグ」 650円（写真下）
（-halfサイズ 400円）

エコな飼料で育てた“循環型養豚”の国産豚を、低温調理でジュースに仕上げたブルドボークのサンドイッチです。食欲をそそる特製のバーベキューソースは、大人も子ども食べやすい味。噛むほどに豚のうまみが口に広がります。

「循環豚のソーセージ」 600円
（プレーン/チーズ/チョリソー）

エコで栄養豊富な飼料で育てた豚はうまみたっぷり。循環豚のソーセージはジュースな肉のうまみを楽しめます。プレーン、チーズとチョリソーの3種類をご用意。

※価格は全て税込みです。

※新メニュー発売に伴い、4月から提供している「無添加 ママチキンナゲット」、「無添加 キッズチキンバーガー」の販売を終了します。

※各商品写真のご用意もごさいます。

■「TABESUS（たべサス）」について

「TABESUS」は、2023年4月20日（木）に誕生した、サステナブルグルメ専門店です。「食べるだけで、サステナブル。」をコンセプトに掲げ、安全でおいしいにもかかわらず、不ぞろいな形や小さな傷、加工処理にかかる手間の問題などで市場に出回りにくい食材や、これまでは捨てられていた食材などを活用したメニューを提供しています。「TABESUS」では、個人が気軽においしく、サステナブルな活動に参加できる店として、年間で4つのテーマに沿ったメニューを提供します。

■ 大人気の「ふりポテ」の夏限定シーズンングとして、アップサイクル食材を活用した「梅しそ」が新登場

「TABESUS（たベサス）」で人気のフライドポテト「ふりポテ」は、フードロスの解消を目指すさまざまな食材をシーズンング（ふりかけ調味料）として取り入れています。

今回、揚げたてのフライドポテトに合う新シーズンングとして、さわやかな酸味が楽しめる「アップサイクル梅しそ」が夏限定で登場。梅干しを漬けた後に捨てられてしまうことが多い赤しそを乾燥させて、パウダー状のシーズンングに仕上げました。暑い日にもさっぱりと食べやすく、食欲をそそる一品です。

ポテトは、ザクザクとした食感で食べ応えのある「メッシュ」タイプと、サクサクと軽い口当たりで皮付きの「ストレート」タイプの2種類から選べます。



ふりポテ（メッシュ/ストレート） 450円（写真左・中央）
夏限定シーズンング「アップサイクル梅しそ」（写真右）

※4月より販売中のシーズンング「アップサイクルのりしお」、「規格外ガラムマサラ」、「野菜パウダー」はご好評につき、販売を続けます。

■ ビール粕のたい肥で育てた大麦を使用した循環型ドラフトビール「ザ・ドラフト」を販売開始

ドリンクメニューでは、オリオンビールが2020年から生産開始した、循環型ドラフトビール「ザ・ドラフト」を販売開始します。ビール造りの工程で出る「ビール粕」をたい肥として育てられた、沖縄県伊江島産のとれたての大麦を原材料に使用。夏らしいフードメニューにぴったりな味わいです。

その他、生産過多となっている黒糖を使用した「沖縄クラフトコーラ」（500円）、規格外の瀬戸内レモンを使用した「瀬戸内レモネード」（500円）は、好評につき引き続き販売します。 ※アルコールドリンクへの変更も可能です。



ザ・ドラフト 600円

※画像はイメージです。

※価格は全て税込みです。

※内容は今後変更となる場合がございます。

【TABESUS（たベサス）概要】

店 名：TABESUS（たベサス）

所 在 地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川1-14-1
二子玉川ライズ リボンストリート

ア ク セ ス：東急田園都市線・大井町線「二子玉川駅」徒歩約4分

営 業 時 間：11：00～20：00

※最新の営業情報は以下URLをご覧ください。

U R L： <https://www.rise.sc/eventnews/detail/?cd=000641>

運 営 会 社：株式会社クリエイターボックス



TABESUS

「TABESUS（たベサス）」ロゴ

【二子玉川ライズ 施設概要】

名 称：二子玉川ライズ

所 在 地：〒158-0094 東京都世田谷区玉川2-21-1

開 業 日：第1期事業 2011年3月、第2期事業 2015年4月

総 面 積：約12.1ha

ア ク セ ス：東急田園都市線・大井町線 二子玉川駅直結

U R L： <https://www.rise.sc/>