

「二子玉川ライズ」のサステナブルグルメ専門店「TABESUS（たベサス）」

“地球環境の保全”をテーマに、自然栽培の国産原料を使用した秋メニュー
「NACHURROS（ナチュロス）」や「ベーコンとポテトのグラタンホットサンド」が新発売！

～自然栽培の茶葉を使用した本格派のホットドリンクメニューも～

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。」がコンセプトのサステナブルグルメ専門店「TABESUS（たベサス）」のキッチンカーにて、2023年10月11日（水）から秋限定メニューを新発売します。今回は“地球環境”をテーマに、化学肥料を使わない国産原料を使用したフードとドリンクを提供。

1日約100本売り上げる日もあるほど人気の、自然栽培米を使用した米粉の「NACHURROS（ナチュロス）」の新フレーバーとして、自然に優しい農法で栽培された原料を使用した「抹茶ナチュロス」と「ココアナチュロス」を販売するほか、除草剤を使わない国産小麦を使用したパンで作った「ベーコンとポテトのグラタンホットサンド」、静岡県の茶畑で採れた自然栽培の茶葉をたっぷり使った「自然栽培茶の抹茶ラテ」、「自然栽培の和紅茶」など秋らしい新メニューが加わります。

“地球環境”をテーマに、10月11日（水）～秋限定メニューを新発売

■ヘルシーで人気の「NACHURROS（ナチュロス）」に、この秋限定フレーバー「抹茶」「ココア」が登場

自然栽培は、化学肥料や農薬、有機肥料などを使用せず自然の土壌と水だけで栽培する方法で、土と作物が本来持つ力を引き出し、地球環境への影響を抑えながら作物を栽培できる農法です。「TABESUS」では、熊本県産の自然栽培米を使用した米粉の「ナチュロス」を定番メニューとして販売しています。ヘルシーで、外はパリッと中はモチモチな食感を楽しめ、お子さまにも大人にも愛される人気商品に、2種のフレーバー「抹茶」と「ココア」が加わります。



NACHURROS（ナチュロス）

「NACHURROS（ナチュロス）」 各種450円

■プレーンナチュロス（熊本県産 自然栽培米粉使用）

熊本県の阿蘇で丁寧に作られた自然栽培米の米粉を使用し、玄米を精米する際に発生する米ぬかで作った米油で揚げるため、グルテンフリーでヘルシー。シナモンシュガーを振りかけた米粉プレーンはTABESUSの定番商品です。

■抹茶ナチュロス（静岡県産 自然栽培茶葉使用）

静岡県産の農薬や肥料を一切使用しない自然栽培茶葉と抹茶葉を独自の比率でブレンド。お茶の香りが引き立つ贅沢な味わいです。

■ココアナチュロス（オランダ産 オーガニックココアパウダー使用）

有機栽培されたカカオ豆100%で作られたオランダ産のココアパウダーを使用。カカオ豆本来の風味やコクをダイレクトに感じられます。

■とろーり食感が楽しめるグラタンホットサンドが新登場



ベーコンとポテトのグラタンホットサンド

「ベーコンとポテトのグラタンホットサンド」 500円

秋限定メニューとして登場する、国産小麦の「ベーコンとポテトのグラタンホットサンド」は、除草剤を使用しない国産小麦を使用したパンで、ベーコンや玉ねぎ、マッシュポテト、マッシュルームなどが入った特製のマカロニグラタンを包みこみ、モッツアレラチーズをのせてその場でカリッと焼き上げたホットサンドです。まろやかでクリーミーなホワイトソースに、辛くない唐辛子とパプリカをベースにスパイスを組み合わせた地中海ハリッサソースの隠し味で奥行きのある味わいに。まるでグラタンの表面のように外はこんがり、中はとろーりとした食感で、秋にぴったりのワンハンドフードです。

■国産・自然栽培の茶葉にこだわった、秋らしい抹茶ラテと和紅茶を提供



自然栽培茶の抹茶ラテ

「自然栽培茶の抹茶ラテ（アイス/ホット）」 500円

農薬や臭いが出る堆肥を一切使用せず、自然主体のサイクルにこだわって育てた静岡県産の自然栽培茶葉と抹茶葉を独自の比率でブレンド。すっきりとしたミルクを加えることで、茶葉本来の苦味や旨味をしっかりと感じられ、本格的なお茶の香りが引き立つ贅沢な味わいです。



自然栽培の和紅茶

「自然栽培の和紅茶（ホット）」 400円

静岡県産の自然栽培茶葉、紅富貴（べにふうき）を使用した日本の「和紅茶」。マイルドな口当たりと、お茶本来の力強い風味が楽しめ、甘いナチュロスやグラタンホットサンドとの相性が抜群です。紅富貴には、抗アレルギー成分のメチル化カテキンが多く含まれており、季節の変わり目に敏感な方にもおすすめです。

※価格は全て税込みです。
 ※各商品写真のご用意もございます。
 ※画像はイメージです。
 ※内容は今後変更となる場合がございます。
 ※新メニュー発売に伴い、10月10日（火）をもって「循環豚の夏野菜ドッグ」「循環豚のBBQドッグ」「循環豚のソーセージ」の販売を終了します。

■「TABESUS（たベサス）」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、個人が気軽に楽しく、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。

【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/