

2017年11月9日
マルコメ株式会社

話題の人気店と今夏に続いてコラボレーション

カラダが芯から
温まる、糀甘酒を
使用したスープ

ナッツ専門店・広尾『nuts tokyo』が 「糀甘酒アーモンドミルクスープ ～ココロも体も温まるカレー風味～」を 期間限定でオンメニュー！

アーモンドミルクの上品な甘さに、当社の糀甘酒でコクと深みが生まれました。

2017年11月10日から2018年2月28日まで

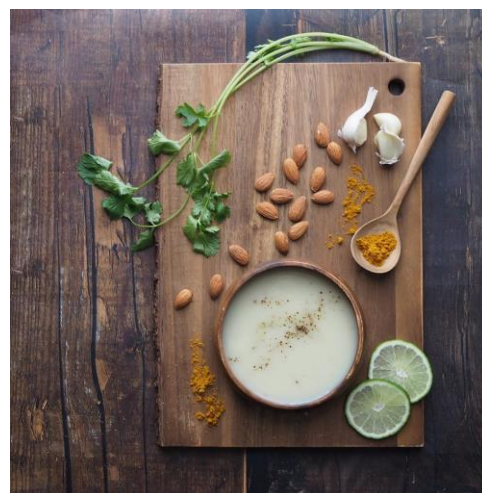
マルコメ株式会社(本社:長野市/代表取締役社長:青木時男)は、広尾にあるナッツ専門店「nuts tokyo」と今夏に続いてコラボレーションします。当社商品「プラス糀 糀甘酒LL」を使ったスープ「糀甘酒アーモンドミルクスープ ～ココロも体も温まるカレー風味～」が、2017年11月10日(金)からスタートします。

※メニュー提供期間: 2017年11月10日(金)～2018年2月28日(水)

「糀甘酒アーモンドミルクスープ ～ココロも体も温まるカレー風味～」とは？

昨今、注目を集める米糀の甘酒と「nuts tokyo」で人気の高い自家製アーモンドミルクを混ぜて味の奥行きを表現したカラダが温まる冬季限定のスープです。すっきりとした上品な甘さのアーモンドミルクにオーガニックのカレー粉のスパイシーさがマッチします。まろやかさの秘訣は、マルコメの糀甘酒。アーモンドミルクの上品な甘さに加え、糀甘酒でコクと深みを出しています。

本メニューは、注文時にお好みの温かさを選ぶことができます。アーモンドミルクの酵素を効率よく摂りたい方には、冷製もしくは常温がおすすめです。スパイスのパワーで、冷たくても体の内側からじんわり温まります。すばやく体を温めたい方は温製スープとしても美味しく味わえます。





商品イメージ

糀甘酒アーモンドミルクスープ ～ココロも体も温まるカレー風味～

価 格：850円（消費税込ナッツクラッカー付き）

提供期間：2017年11月10日（金）～2018年2月28日（水）

販売場所：nuts tokyo 店頭で販売



nuts tokyoプロデューサー・フードコーディネーター・GM・PR 音仲 紗良さん

「nuts tokyo」では、精製された砂糖や小麦粉、添加物を使用しないだけでなく、乳製品も極力使用していません。本メニューは、「マルコメの糀甘酒」を使用することで、乳製品のようなまろやかなコクと甘みをプラスし、奥行きのあるスープに仕上げました。さらにライムや別添えのパクチーによって少しエスニックな味わいに。ナッツ専門店が提案する、冬だけの味わいをお楽しみください。

「nuts tokyo (ナッツトーキョー)」について <http://nutstokyo.jp/>

ナッツを、毎日「おいしく、ヘルシーに」楽しんでいただきたい。こうした想いから、2017年1月、“nuts tokyo”が広尾に誕生しました。素材本来の味を楽しめる生・ローストタイプのプレーンナッツ、スナックにもおすすめの「白砂糖・小麦粉・食品添加物FREE」がウリのフレーバーナッツを中心に、ナッツを使った軽食やスイーツも充実。ワインやクラフトビール、当店オリジナルブレンドのコーヒーなどと一緒に楽しめます。



住所： 東京都渋谷区広尾5丁目1-20七星舎ビル1F

TEL： 03-3442-1518

営業時間： 10：30～20:00 不定休

アクセス： 広尾駅1番出口より徒歩3分 ※ 広尾商店街突き当たり

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
コミュニケーションデザイン部
広報宣伝課 須田、松井、尾田

[お問い合わせフォーム](#)

お客様
からの
お問合せ先

マルコメお客様相談室
0120-85-5420
月～金 9:00～17:00
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)