

2020年12月8日

マルコメ株式会社

ロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」で 初めて日本の発酵食品、糀甘酒が採用されました。



女優・創作あーちすと「のん」さん命名
「みつ子と一緒に恋の発酵！
ざっぱーん！ロブスターロール」など
4品を12月12日(土)より期間限定販売

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、プラス糀 糀甘酒のイメージキャラクター、女優・創作あーちすと のんさんが主役の映画『私をくいとめて』（大九明子監督、12月18日公開予定）と、ベイクルーズグループの株式会社フレーバークラックス（本社：東京都渋谷区）が運営するNY発のロブスターロール専門店「LUKE'S LOBSTER」と一緒に、「みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！ロブスターロール」など、計4品を商品化しました。販売は「LUKE'S LOBSTER」で12月12日（土）～1月31日（日）の期間限定を予定。

オリジナルの糀甘酒バターなど、日本の発酵食品が使われたコラボメニュー

第33回東京国際映画祭「観客賞」受賞作品『私をくいとめて』の劇中で、のんさん演じるみつ子がLUKE'S LOBSTERのロブスターを食べるシーンをきっかけに、コラボレーションが実現しました。LUKE'S LOBSTERで「プラス糀 糀甘酒 糀リッチ粒」（以下、「糀甘酒」）が発酵甘味料として使われたのは今回が初めて。コラボメニューは、のんさんが命名した「みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！ロブスターロール」をはじめ、「同、クラブロール」「同、シュリンプロール」と「同、オニオングラタンスープ」の4品。また、劇中で「のん」さんが演じる主人公のみつ子が食べたロブスターロールを自宅で作ることができるDIYキットをオンラインで販売。

～ のんさんからのコメント ～

「私をくいとめて」コラボメニューに命名させていただきました。
生きのいい、楽しげな名前になったと思います！
私は、一足お先にこのコラボメニューを味わったのですが、
素晴らしいコラボが実現しています。
みずみずしい海の幸がふんだんに入ったサンドイッチは絶品ですし、
イタリアに思いを馳せるブラッドオレンジテイストの糀甘酒は
柑橘の爽快感と糀甘酒のとろみが絶妙でした。
美味しかった～～。
幸せの味が映画館やお店にありますので、
ぜひ皆様、映画『私をくいとめて』とコラボメニューを、よろしく頼みます。



※12月11日（金）よりテアトル新宿ほか映画館で販売される糀甘酒を使ったコラボドリンクの商品名も、のんさんが命名

商品概要



商品名：みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！ロブスターロール（写真左）

価格：1,680円（税別）

みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！クラブロール（写真中央）

価格：1,480円（税別）

みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！シュリンプロール（写真右）

価格：1,050円（税別）

特長： 糀甘酒を溶かしたバターでパンをじっくり焼き上げ、特製糀甘酒フォンデュでシーフードとカマンベールチーズをマリネ。バーナーで炙った、シーフードの香ばしさとカマンベールチーズの程よい口溶け。パン粉をベースにした特製フレークのサクサク食感がクセになる味わいです。



商品名：みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！オニオングラタンスープ

価格：単品580円（税別） ロールセット+500円（税別）

特長： LUKE'S LOBSTERのこだわりのシーフードと糀甘酒をふんだんに使ったスープ。特製のロブスターパテを塗ったバゲットに、チーズをたっぷり溶かしています。隠し味にプラス糀の生しょうゆ糀を加え、ワンランク上の奥行きの上品な旨みと甘みに。

オンライン販売アイテム概要



商品名：みつ子と一緒に恋の発酵！ざっぱーん！DIY スターターキット

■ロブスターロール×1個

■クラブロール×1個

■シュリンプロール×1個

■フレンチフライ×3名分

価格：5,500円（税・配送料込み）

特長： 映画『私をくいとめて』コラボメニューを自宅で手軽にすることができるDIYキット。LUKE'S LOBSTERこだわりのシーフード3種に加えて、特製糀甘酒フォンデュ、特製パン粉フレークや、カマンベールチーズが同梱されています。パッケージもコラボビジュアル仕様です。

販売期間：2020年12月12日（土）～2021年1月31日（日）

ECサイト：BAYCREW'S FOOD MARCHE

<https://baycrewsfood.base.ec/categories/2475310>

BAYCREW'S FOOD MARCHE 楽天市場店

<https://item.rakuten.co.jp/flavorworks/c/0000000102/>



画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様
からの
お問合せ先

マルコメ株式会社
マーケティング部
広報宣伝課 其田、多和

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)

※参考資料①

LUKE'S LOBSTER とは

LUKE HOLDEN(ルーク・オールデン)が、2009年にNYで創業したロブスターロール専門店。ロブスターが高級料理として提供されていることに疑問を持ち、味が良く確かな素材を使ってカジュアルにロブスターを多くの人に味わってほしいという想いの元、NYを中心に展開。トレーサビリティ(産地追跡・品質管理)・サステナビリティ(漁場及び周辺環境の持続可能性の追求)が徹底された、良質なロブスターを用いたロブスターロールを提供しています。

Instagram : @lukeslobster_jp

HP : <https://www.flavorworks.co.jp/brand/lukeslobster.html>



SHOP INFORMATION

表参道店	住所 : 東京都渋谷区神宮前6-7-1 1F	TEL 03-5778-3747
渋谷Park Street店	住所 : 東京都渋谷区神南1-15-5 1F	TEL 03-5456-6957
ミント神戸店	住所 : 兵庫県神戸市中央区雲井通7丁目1-1	TEL 078-251-5911
新宿サザンテラス店	住所 : 東京都渋谷区代々木2-2-1 新宿サザンテラス2F	TEL 03-6773-0423
イーアス沖縄豊崎店	住所 : 沖縄県豊見城市豊崎3-35 2F 2440区画	TEL 098-851-9660
FOOD TRUCK	※最新の営業情報は公式Instagram(@lukesfoodtruck_jp)をご確認ください。	

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間などの詳細は各店まで直接お問い合わせください。

LUKE'S LOBSTER 運営会社

社名	:株式会社フレーバーワークス (ベイクルーズグループ)
本社所在地	:東京都渋谷区渋谷1-23-21
展開ブランド	:J.S. PANCAKE CAFE / J.S. BURGERS CAFE / J.S. FOODIES / LUKE'S LOBSTER / J.S. CURRY / RITUEL / RITUEL CAFÉ / CITYSHOP / しゃぶしゃぶ 山笑ふ / Roasted COFFEE LABORATORY / FLIPPER'S / FLIPPER'S STAND/ BOUL'ANGE / Catch the Cajun Seafood / HI-CACAO CHOCOLATE STAND / machi machi / eggslut / PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ / 咖喱屋ボンゲー / J.S. STEAK STAND / 親子丼 ごつつ食べなはれ / おむすび ごつつ食べなはれ

※参考資料②

映画『私をくいとめて』 作品情報

公開日 : 2020年12月18日 (金)
キャスト : のん・林遣都・白田あさ美・若林拓也・前野朋哉・
山田真歩・片桐はいり・橋本愛 他
原作 : 綿矢りさ「私をくいとめて」(朝日文庫/朝日新聞出版刊)
監督・脚本 : 大九明子
音楽 : 高野正樹
劇中歌 : 大滝詠一「君は天然色」(THE NIAGARA ENTERPRISES.)
公式サイト : kuitomete.jp/

<あらすじ>

30歳を越え、おひとりさまもすっかり板についてきた黒田みつ子。彼女がひとりでも楽しく生活できている理由は、脳内に相談役「A」がいることだった。「A」と一緒に平和なおひとりさまライフがずっと続くと思っていたそんなある日、みつ子は年下の営業マン・多田くんに恋をしてしまう。彼と両思いだと信じるみつ子は、20代の頃のように勇気が出せない自分に戸惑いながらも、一歩前へ踏み出していく。



恋愛発酵学会とは

プラス糀 糀甘酒のイメージキャラクター、のんさんが主役の映画『私をくいとめて』の公開を記念した企画として11月24日(火)に始動。目的は発酵視点で恋を研究、応援することです。さまざまな活動を通じて、恋を育む過程で二人がやり取りする時間や温度、湿度(手間)、周辺環境など(助言)による発酵の重要性を考えていきます。

特設サイト : <https://renaihakko.org>



※恋愛発酵学会はプロモーション用の企画です。

恋愛発酵学会ステートメント

恋の鍵は、発酵にある。

恋が実るかには、ふたりがやりとりする時間、温度、湿度、周辺の生態系が関係する。これを、恋における発酵と名付けたい。恋の不思議は、発酵の不思議に似ているのだ。価値観のすり合わせが大切なこの時代、顔や体型以上に発酵力がますます重要に！？という考えのもと、発酵視点で、恋を研究、応援しています。