

「come × come (コメトコメ)」と雑誌 veggy によるコラボメニューが3月10日よりスタート！

ヴィーガンかつグルテンフリー!? こめ油を活用した大豆唐揚げ丼やシフォンケーキが登場

築野食品工業株式会社(本社：和歌山県伊都郡 代表取締役社長 築野富美 <https://www.tsuno.co.jp/>)は、こめ油を活用した全6種類に渡るヴィーガンかつグルテンフリーメニューを雑誌 veggy と共同開発し、2020年3月10日より代官山にあるコメユキッチンにて期間限定で発売いたします。



ヴィーガンかつグルテンフリーメニューとして登場するのは、ヴィーガン大豆唐揚げ丼やヴィーガンシフォンケーキに加え、こめ油と甘酒を使用したドリンク4種。「ヘルシーなジャンクフード」をコンセプトに作られたメニューです。普段のお食事としてはもちろん、健康を気にされる方にも、お試しいただきたいラインナップです。全てテイクアウト可能ですので、お手軽にお楽しみいただけます。

■come × come (コメトコメ) コラボメニュー

●「come × come」ヴィーガン大豆唐揚げ丼

価格：1,000 円 (税込)

ジューシーなソイミート唐揚げ、きのこのソテー、キャロットラペ、大学いもで大満足の丼ごはんも、こめ油を使うことでさっぱりヘルシー。



●「come × come」ヴィーガンシフォンケーキ 1/6 サイズ

価格：600 円 (税込)

しっとりもちりとしたグルテンフリーのシフォンケーキは、ほんのり酸味の効いた豆乳クリームと合わせる事でさっぱりいただけます。



●「come×come」こめ油×甘酒ドリンクシリーズ

・ミックスベリースムージー 550 円（税込）

・きな粉バナナスムージー 550 円（税込）



・山椒ココア 450 円（税込）

・シナモンジンジャー 450 円（税込）



■販売店情報

代官山 コメユキッチン

東京都 渋谷区代官山町 20-20

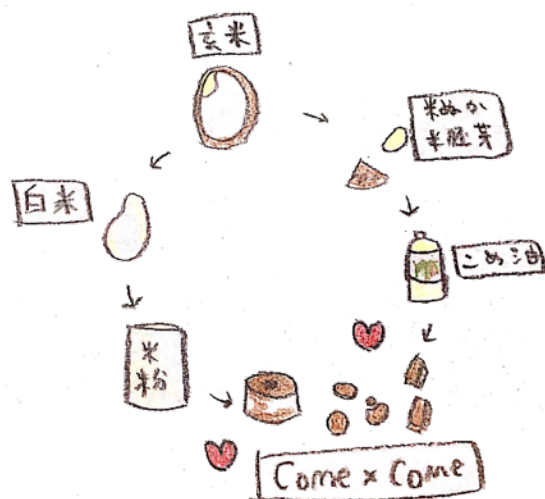
モンシェリー代官山 B1

代官山地下グルメ街



■「come×come」(コメトコメ)とは

come×come はこめ油と米粉でつくったグルテンフリースイーツ。「白米」から作られる米粉と「米ぬか+米胚芽」から作られるこめ油という玄米由来の食品たちが再会。どちらも原料は「お米」だから、その相性は抜群！おいしくて体に優しいスイーツです。今回のコラボは come×come のスピノフ企画！米粉、甘酒、こめ油を使ったメニューで come×come のコンセプトに“veggy”らしさをプラスしました。丼ぶり、シフォンケーキ、ドリンクと形を変えて楽しんでいただけます。



■商品情報

○こめ油

こめ油は 100%お米を原料とした、良質の植物油です。素材の味を引き立てる風味の良さが特徴。炒めもの、揚げもの、ドレッシングなど、どんなお料理にも美味しくお使いいただけます



180g	270 円 (税込)
500g	432 円 (税込)
750g	648 円 (税込)
1000g	772 円 (税込)
1500g	1,004 円 (税込)

○山椒香味油

和歌山で生産が盛んなフルーティーで甘い香りが特徴の「ぶどう山椒」を使用。

ぶどう山椒を丁寧に白で挽くことで、採れたての山椒の芳醇な香りを、クセのないこめ油に封じ込めています。香りと程よい刺激が口の中に広がります。



97g	972 円 (税込)
465g	2,700 円 (税込)

○製菓・製パン用こめ油「P&B オイル」

独自製法により、米ぬかの中に豊富に含まれる機能性成分「 γ -オリザノール」をたっぷり含有した製菓・製パン用のプレミアムなこめ油。P&B オイルを使用すると、水分と油分が生地にとどまり、しっとり仕上がります。また、きめの細かい生地ができあがり、ふんわり食感になることが特長。また、油を熱したときにいやなニオイがしないので、素材の風味を生かします。



180g	421 円 (税込)
1500g	1,296 円 (税込)

【築野食品工業株式会社の企業概要】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。

設 立：昭和 22 年 2 月 1 日

代表者：代表取締役社長 築野富美

URL：<https://www.tsuno.co.jp/>

米ぬか美容商品「inaho」関連サイト

公式サイト：<https://www.riceutical.com/>

Instagram：inaho_pr (https://www.instagram.com/inaho_pr/)

【リリースとご取材に関するお問い合わせ】

築野食品工業 PR 事務局(登坂・埴和・大澤)

TEL：03-6303-1212 FAX：03-6303-2773 携帯電話(登坂)：080-5028-1133

E-MAIL：tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp