

報道関係各位

2019年11月8日

今年の冬は、ピーナッツがあなたの元気のカギを握る！

体温アップで冷え取り「朝ピーナッツ」メニュー&今年のトレンド“発酵”×ピーナッツ鍋が登場

muromachi cafe HACHI（新日本橋）とゆるり屋（渋谷）にてピーナッツメニュー提供開始

アメリカンピーナッツ協会（本部：米国ワシントンDC、駐日事務所：東京都港区南青山 代表：天野いづ美）は、エンジョイライフが運営する「muromachi cafe HACHI」と、際コーポレーションが運営する鍋専門店「ゆるり屋 渋谷道玄坂」が、ピーナッツメニューの提供を開始いたしますので、ご案内いたします。ピーナッツは、良質な脂が豊富に含まれているので、食べると0.8℃近く体温を上げることが分かっており、冬こそ積極的に食べたい食材です。そこで、2019年11月11日（月）の“ピーナッツの日”から、muromachi cafe HACHIでは、朝から身体が温まる、ピーナッツやピーナッツバターを使用したマフィンやトーストメニュー、ラップサンドを、ゆるり屋 渋谷道玄坂では今年のトレンドである“発酵”を意識した、ピーナッツ鍋3種の販売を開始いたします。どちらも冬の身体をしっかり守ってくれる、メニューになっています。



Bセット ピーナッツマフィン



ピーナッツ増し増し赤トマト担々チーズ鍋

muromachi cafe HACHIにて「朝ピーキャンペーン」がスタート！

JR新日本橋駅直結の「muromachi cafe HACHI」は、多くのビジネスパーソンが朝のエネルギーチャージに訪れる、人気のカフェです。朝は体温が低く、カラダの酸化も進みやすい時間でもあるため、体温と抗酸化力を上げるピーナッツメニューが提供される、「朝ピーキャンペーン」が2019年11月11日（月）～2020年1月10日（金）まで実施されます。メニューは「ピーナッツマフィン」と「オレンジとバナナのピーナッツオープンサンド」と「クリーミーナッツチキンのラップサンド」の3種で、Bセットご注文の際に選ぶことができます。

ゆるり屋 渋谷道玄坂で、ピーナッツ鍋3種が味わえる！今年のトレンド“発酵”×“ピーナッツ”の最強美容鍋

「ゆるり屋 渋谷道玄坂」は、しゃぶしゃぶ、もつ鍋などの定番鍋から発酵鍋、痺れ鍋などのトレンド鍋まで100種以上の鍋が味わえる鍋専門店です。炒ったピーナッツをそのまま食べても体温が上がりますが、ピーナッツは茹でるとポリフェノールが格段にアップすることが研究で明らかとなっています。そのため、鍋料理はピーナッツの栄養を最大限取り入れることができる料理でもあります。ゆるり屋では、今年のトレンドである“発酵”を意識したスープや具材と、ピーナッツをふんだんに使用した、「ピーナッツ増し増し赤トマト担々チーズ鍋」、「ピーナッツヨーグルト味噌の鯛鍋 追いピーナッツ納豆つき」、「丸ごとチキンと皮ごとピーナッツ豆乳鍋 追いピーナッツつき」の3種を提供します。

【本件に関するお問い合わせ先】

『アメリカンピーナッツ協会』広報事務局 / 担当：改正（かいしょう）・風間

MAIL : apc@prinfo.jp

【メニュー詳細】

muromachi cafe HACHI (新日本橋) 2019年11月11日(月)より提供開始



ピーナツマフィン

単品 ¥300 (税込) セット ¥580 (税込)

「ピーナツマフィン」は、マフィン生地にピーナツバターがしっかり練りこまれ、たっぷりのクラッシュピーナツがトッピングされています。ピーナツの風味が豊かなので、コーヒーとの相性も抜群の一品です。



オレンジとバナナのピーナツオープンサンド

単品 ¥300 (税込) セット ¥580 (税込)

甘酸っぱいオレンジとキャラメリゼされたバナナが乗った「オレンジとバナナのピーナツオープンサンド」は、ピーナツバターとの相性が最高。ピーナツバターは、ザクザク食感がたまらないクランチタイプと、ピーナツを皮ごと絞ったピーナツバターの2種類を使っているため、ピーナツの栄養をしっかりチャージできます。



クリーミーナツチキンのラップサンド

単品 ¥300 (税込) セット ¥580 (税込)

野菜もたっぷり摂りたい方には、「クリーミーナツチキンのラップサンド」がおすすめ。ホワイトバルサミコやブラックペッパー等で味付けしたシャキシャキ野菜と、ピーナツソースを絡めたチキンは、朝から食欲をそそります。

※マフィンのみ日替わりで提供しているため、ピーナツマフィンのご用意がない場合もございます。

※「オレンジとバナナのピーナツオープンサンド」と「クリーミーナツチキンのラップサンド」は毎日提供予定です。

〒103 - 0022 東京都中央区日本橋室町 4-4-10 東短室町ビル B1F

TEL : 03-3527-9108 URL : <https://www.en-joy-life.com/muromachicafehachi>

【営業時間】 7:00~23:00 (L.O. 22:30) ※モーニングメニューは 7:00~11:00 ※土・祝日はモーニングはお休み ※日曜定休

【本件に関するお問い合わせ先】
『アメリカンピーナツ協会』広報事務局 / 担当：改正 (かいしょう)・風間
MAIL : apc@prinfo.jp

ゆるり屋 渋谷道玄坂（渋谷） 2019年11月11日（月）より提供開始



ピーナッツ増し増し赤トマト担々チーズ鍋

1人前 ¥2,980（税抜）

ゆるり屋で人気の「赤トマト担々チーズ鍋」に、ピーナッツペーストを加え、ピーナッツのコクが濃厚なお鍋が新登場。つみれにもピーナッツを入れているので、食感も楽しい一品です。別添えのチーズを入れれば、より濃厚に、煮込まれているトマトをくずせば、さっぱりと食べられます。担々スープなので、〆はスープとよく絡む中華麺がおすすめです。



ピーナッツヨーグルト味噌の鯛鍋 追いピーナッツ納豆つき

1人前 ¥3,800（税抜）

今年のトレンド鍋である“発酵”食品をふんだんに使った鍋に、健康食材ピーナッツを合わせ、最強美容鍋が新登場しました！味噌とピーナッツが優しい味わいで、鯛の美味しさも引き立てます。「追いピーナッツ納豆」や、「追いヨーグルト」で味変ができるので、最後まで鍋を楽しむことができます。



丸ごとチキンと皮ごとピーナッツ豆乳鍋 追いピーナッツつき

1人前 ¥2,800（税抜）

鶏を丸ごと入れて煮込んだ、インパクト抜群の鍋が新登場！鶏ガラスープを使った豆乳鍋に、ピーナッツペーストを加えて仕上げたスープはクセになる美味しさです。別の器で提供される、ピーナッツをすり鉢で自分の好みの大きさにすりつぶし、ふりかけて食べると、より香ばしい鍋になります。



<追いピーナッツ>

「丸ごとチキンと皮ごとピーナッツ豆乳鍋」にはすり鉢に入ったピーナッツが付いてきます。よりピーナッツ感を味わいたい方は、お好みの大きさにすり潰して、追加することができます。

〒150-0044 東京都渋谷区円山町 5-18 道玄坂スクエアビル 2F

TEL : 03-6415-1596 URL : https://kiwa-group.co.jp/yururiya_shibuya/

【鍋提供時間】 平日 18:00～23:00 (L.O.22:00) 土・祝 17:00～23:00(L.O.22:00)

※鍋の提供はディナータイムのみ ※ご注文は2人前から

【本件に関するお問い合わせ先】

『アメリカンピーナッツ協会』広報事務局 / 担当：改正（かいしょう）・風間

MAIL : apc@prinfo.jp