食べると燃える！？
原宿にカンガルー肉のお弁当屋が期間限定で登場！
カンガルー丼やルーそぼろ丼、ステーキ弁当など！

ファイブアイ株式会社（東京渋谷区・代表取締役：山田啓太）はカンガルー肉弁当の専門店「おいしく燃やす。ダイニング」を期間限定で原宿にオープンすることを発表致します。
共役リノール酸という成分をご存知でしょうか。体脂肪燃焼効果と筋肉増強効果が注目され、サプリメントにもなっているこの成分。すべての食品の中でNo.1の含有率を誇る。それこそが、カンガルーの肉、ルーミート！忙しいこの時代を上手に生き抜くために。おいしくカラダを燃やしませんか。食べなきゃソンなお肉、解禁です。

【ルーミートとは？】
ルーミートとはカンガルーのお肉です。日本ではあまり馴染みがないですが、オーストラリアでは広く一般的に親しまれています。
ルーミートは低脂肪、高タンパク、低コレステロールだけではなく体脂肪燃焼効果と筋肉増強効果がある「共役リノール酸」という成分をすべての食品の中でNo.1の含有率を誇ります！
健康食なだけではありません。お肉の味にクセがなく、さまざまな香辛料や調味料になじみやすいうえ、さっぱりとした赤身の肉でありながら、とてもやわらかいお肉です。
糖尿病や高血圧、心臓病、そしてアトピーやぜんそく等のアレルギー体質の方、ダイエットにもおすすめです！

【ルーミートメニュー】
■ ルー丼 ￥７００
ルー丼で使用されているフィレ肉は低脂肪なため女性にオススメです。自慢のタレと絡めてご飯と一緒にお召し上がりください。

■ ルーそぼろ丼 ￥６００
カンガルー肉を醤油でしっかり味付けし、そぼろにして食べやすくしました。温泉卵と絡めてお召し上がりください。

■ ルーステーキ味噌【ご飯付】 ￥８００ （単品 ￥６５０）
お肉を一晩味噌に漬けることによって、お肉の臭みが取れ、味噌の風味でより食欲をそそります。単品での販売もございます。

■ ルーステーキおろしポン酢【ご飯付】 ￥８００ （単品 ￥６５０）
柔らかいお肉をおろしポン酢でさっぱりとお召し上がりいただけます。単品での販売もございま

す。
【ルーミートにクレープ販売も！？】
ルーミートのお弁当を販売する場所は、キャラクター専門のクレープ販売を行っていた『キャラクレ！』です！
今回はキャラクタークレープではなく、通常のクレープメニューを販売致します。
食後のデザートに甘いクレープはいかがでしょうか？

【店舗概要】
店舗名：ルーミート「おいしく燃やす。ダイニング」
場 所：東京都渋谷区神宮前3-23-5 MOSHI MOSHI BOX 原宿観光案内所 1F
期 間： 12月16日（水） 29日（火）
時 間：11：30～18：00
H P：http://www.chara-cre.com
【会社概要】
社名 ： ファイブアイ株式会社
所在地 ： 東京都渋谷区神宮前2丁目33-5 パークノヴァ神宮前512
代表者 ： 代表取締役 山田啓太
設立 ： 2012年 9月 3日
事業内容 ： 店舗プロデュース事業、広告事業、マネジメント事業、ITプロデュース事業、EC事業、食品事業、OEM事業、繊維事業
【お問い合わせ】
ファイブアイ株式会社
営業部：宮寺・山田
電話 ： 03-6434-7781
Mail ： info@five-i.co.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com