

媒体関係各位

2014年7月28日(1/2枚目)

## イムズ 夏の“スタミナ&冷え取り”メシ！ 『東京純豆腐』と『鶏一羽』の“赤”がカラダを元気にする！

いよいよ本格的な夏到来！暑い日差しと気温に体力を奪われる毎日。すでに夏のバテバテさん、エアコンの冷え冷えさんにピッタリなイムズの“赤メシ”を集めました。バランスよく元気に夏を乗り切りましょう！

▼ギネス認定の激辛スパイス「ジョロキア」が東京純豆腐に期間限定で登場！  
世界一辛いという唐辛子入りをお好みのスンドゥブにトッピングして夏の暑さを吹き飛ばせ！  
女性に大人気のトマトまるごとをはじめ、タイカレーサンドゥブ、夏野菜サンドゥブなどに追加トッピングOK。  
12F/東京純豆腐 (トウキョウスンドゥブ) 092-737-6006



**「丸ごとトマトスンドゥブ」**312kcal／ ¥1,240(税込)  
真っ赤な完熟トマトの旨味を丸ごと味わえるこの夏イチ押しのメニュー。  
使用しているトマトは減農薬・無化学肥料で栽培されたものを農家から直送されるので深みのある美味しさと鮮度が違います。完熟トマトの旨みをたっぷり味わえる一品です。おすすめはチーズトッピング。  
[具材]  
基本の具材＋水菜・豚ひき肉・玉葱・トマト

**写真右上/「夏野菜スンドゥブ」** 259kcal／¥1,240(税込)  
旬の夏野菜をふんだんに使って、見た目もカラダにも鮮やかな一品に。  
[具材]  
基本の具材＋ゴーヤ・パプリカ・揚げナス・ミニトマト・ズッキーニ

**写真右下/「タイカレーサンドゥブ」** 344kcal／¥1,240(税込)  
タイのグリーンカレーをイメージしたスンドゥブは、ココナッツミルクの風味で口当たりはやさしいですが後からしっかり辛みが効いてカラダもシャッキリ！  
[具材]  
基本の具材＋揚げナス・ミニトマト・オクラ・鶏肉・たけのこ・カレーソース



注目！

閃絶注意！  
トッピング



ギネス認定の激辛スパイス「ジョロキア」。  
全てのスンドゥブに追加トッピングOK！  
(¥160)

(2/2枚目)

▼美容と健康に良い、それでいてパワフルで美味しい!!「食べるエステ」でカラダを元気にする！  
薬膳の「タツカンマリ鍋」をはじめ、全30種類が食べ放題！

12F/サムゲタンとタツカンマリ専門店 鶏一羽 092-406-3261

生マッコリ、マッコリカクテルなど女性に人気の美肌ドリンクも飲み放題！

『鶏一羽のKOREANバイキング』全30種食べ放題！

男性:2,980円／女性:2,980円(2時間制) ※L.O30分前

さらに、女性は+1,000円で 男性は+1,500円で2時間飲み放題(オーダーは2名様より)



鶏一羽名物のタツカンマリ鍋を中心にした基本セットに、オーダーバイキング形式でパンチャン(おかず)約30種が食べ放題。キムチやナムル、炒め物のポックム、チヂミなど、お好みのものをどんどんオーダーしてください。韓国料理ならではの五味五色をとり入れたカラダに優しく、夏のスタミナ補給にピッタリ！お鍋には、追加食材やメのうどんorビビンバが選べます。

