

日本初のフレーバー枝豆専門店、10月13日「豆の日」グランドオープン 京都・三条に「EDAMA・Meee(エダマミー)」 脱おつまみ！新感覚の食べ歩きグルメ、常時8種類をラインナップ

■ メディア試食会のお知らせ ■

開催日時：2023年10月11日(水)・12日(木) 各日11時～15時
開催場所：京都市中京区三条通寺町東入石橋町21-2(三条名店街商店街内)
内容：店舗・メニュー撮影、業態・商品説明、試食のご提供、担当者インタビュー
申し込みフォーム：<https://forms.gle/tHCW7JvYu61i19dV9>



お申し込み用QRコード

日本初のフレーバー枝豆専門店「SPICE UP EDAMA・Meee(スパイス アップ エダマミー)」は2023年10月13日(金)の「豆の日」、京都・三条名店街商店街にオープンします。オープンに先立ち、10月11日(水)・12日(木)の2日間、メディア様向けの試食会を開催いたしますので、是非ご参加ください。

● 「SPICE UP EDAMA・Meee」3大ポイント ●

- ①日本初のフレーバー枝豆専門店 → ワサビ・梅・ペペロンチーノなど常時8種類をラインナップ
- ②脱おつまみ！新感覚の食べ歩きグルメ → おやつ感覚、ガラ入れ付きの紙容器でストレスフリー
- ③全国の農家直送の枝豆を蒸して提供 → 旨味を凝縮、年間10種類以上の品種の生枝豆を調達



店舗イメージ図

「SPICE UP EDAMA・Meee」は、蒸し枝豆にワサビや梅、ペペロンチーノなどで味付けした、日本初のフレーバー枝豆専門店です。「枝豆 = おつまみ」というイメージですが、当店では新感覚の食べ歩きグルメとしておやつ感覚で楽しんでいただきたいと、フライドポテトのような紙容器で提供します。食べ終わった枝豆のサヤがゴミにならないよう、紙容器には仕切りを設け、ガラ入れを備え付けました。

使用する枝豆は静岡、新潟、千葉などの農家から直送されたもので、年間を通して生の枝豆を調達するルートを開拓しました。その時々々の旬の品種を使い、年間で10種類以上の枝豆を取り扱います。フレーバーが染み込みやすいよう両端をカットした枝豆をスチームコンベクションで360度均一に蒸すことで旨味を凝縮し、ふっくらとした食感に仕上げます。

ガラ入れ付きの容器で
提供するフレーバー枝豆
「ペペロンチーノ」



地元の方や国内外の観光客でにぎわう京都の三条名店街商店街に位置することから、若い女性に向けたヘルシーなスナックとして、ベジタリアンやヴィーガンの外国人観光客に対応したフードとして、幅広い方をターゲットに見据えています。

■ 店舗概要

店名：SPICE UP EDAMA・Meee(スパイス アップ エダマミー)
所在地：〒604-8036 京都市中京区三条通寺町東入石橋町21-2(三条名店街商店街内)
電話番号：075-600-9383 営業時間：11:00～21:00
提供方法：テイクアウトのみ 店舗面積：35.69平方メートル 定休日：なし

< 取材に関するお問い合わせ >

『SPICE UP EDAMA・Meee』広報事務局 ※10月1日～12日のプレオープン期間もご取材可能です
担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp

■フレーバーのご紹介

Ⓜ = あたかい Ⓞ = 冷たい Ⓟ = ヴィーガン対応

100回以上の試作を繰り返し、塩味だけではない新しい枝豆の食べ方を提案。常時8種類をラインナップ(各700円・税込)。新鮮な枝豆を茹でないで蒸すことで、旨味や栄養が逃げません。ヘルシーだけでなく、ヴィーガンにも対応しています。

塩 Ⓜ・Ⓟ



蒸したてのアツアツを提供。枝豆本来の旨味を感じていただけます。

梅 Ⓞ・Ⓟ



梅肉と塩昆布など純和風な味わい。観光で歩き疲れた疲労回復にも。

ワサビ Ⓞ・Ⓟ



しっかりとワサビを利かせ、外国人にも人気の高いフレーバーです。

ペペロンチーノ Ⓜ・Ⓟ



ニンニクやトウガラシの風味が、一度食べたら止まらない病みつきに。

バター醤油 Ⓜ



注文の都度、調理して提供。バター醤油の香りが食欲をそそります。

焼き枝豆 Ⓜ・Ⓟ



蒸し枝豆に焼き目を付け、香ばしい香りが漂います。

浅漬け Ⓞ・Ⓟ



醤油、酢などに漬け込んで浅漬け風に。甘酸っぱい味わいです。

チーズ Ⓞ



サヤから豆を取り出した枝豆に角切りのプロセスチーズをトッピング。

■使用する枝豆の品種（一部）

水や土、肥料にこだわった全国の農家から直送された生の枝豆を使用。年間通して10種類以上の品種を提供します。

- ・英-ハナブサ-【静岡県】 豆は小さめですがきれいな緑色で、甘みが強いのが特徴。
- ・ただ茶豆【新潟県】 やや小ぶりなサイズで、コクがある味わい。焼き枝豆に使用。
- ・肴(さかな)豆【新潟県】 収穫は9月下旬～10月上旬のわずか10日ほどで、「幻の豆」と呼ばれています。
- ・初だるま【新潟県】 甘みが強く、食べ応えのある大きな豆が特徴。

■オーナー 森田 茜 プロフィール

1997年3月3日生まれ 26歳
2018年3月 文化医療専門学校卒業
2018年4月～2020年10月 歯科衛生士として勤務
2021年9月 株式会社たかばし入社

【コメント】

父の病気を機に、起業を決意。枝豆好きだったことから、世界にも発信できるフレーバー枝豆を考案しました。将来的には、自社農園で栽培した枝豆を提供したいと考えております。



貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ね下さいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

『SPICE UP EDAMA Meee』 広報事務局 ※10月1日～12日のプレオープン期間もご取材可能です
担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 EMAIL：pr@raple.co.jp



「SPICE UP EDAMA・Meee」広報事務局 宛

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

お申し込みフォーム : <https://forms.gle/tHCW7JvYu61i19dV9>



お申し込み用QRコード

「SPICE UP EDAMA・Meee」メディア試食会のご案内

◇日時 : 2023年10月11日(水)・12日(木) 各日11時～15時

◇場所 : 京都市中京区三条通寺町東入石橋町21-2(三条名店街商店街内)

◇内容 : 店舗・メニュー撮影、業態・商品説明、試食のご提供、担当者インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2023年10月10日(火)15:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

来店時間 10月 () 日 () 時 () 分

御社名

貴媒体名/番組名

御名前 計 () 名

掲載・放送予定日 2023年 () 月 () 日

TEL

E-mail

当日携帯電話

御撮影 有 (スチール/ムービー) ・ 無

備考