

<報道関係者各位>



2025年4月25日

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー

毎年大人気!昨年は1日約150杯販売! 「ひんやり瀬戸内産レモンら一めん」

5月1日(木)からT'sたんたん店舗限定(東京・池袋)で販売!

5年目の販売となる今年の3つのこだわり!

- ① 優しい酸味で皮ごと食べられる瀬戸内産レモンを昨年に引き続き使用
- ② 一般的な油と比べ脂肪の代謝を高めてエネルギーに変えるMCTオイル入り
- ③ 味変は兵庫県産朝摘みバジルのペーストで!

株式会社JR東日本クロスステーション フーズカンパニー(所在地:東京都渋谷区、代表取締役社長: 西野 史尚)は、首都圏に5店舗展開する 肉・魚介・卵・乳製品等の動物性食材を一切使わない T'sたんたんで5月1日(木)から「瀬戸内産レモンらーめん」を販売します。販売5年目を迎え、レモンだけでなくMCTオイル(※)や朝摘みバジルのペーストを使い、これまでと一味違う商品に仕上げました。

新商品について



ひんやり瀬戸内産レモンらーめん 1,350円(税込)

販売店舗: T'sたんたん グランスタ東京店

T'sたんたん 池袋店

販売期間:2025年5月1日(木)~6月30日(月)予定

主役の瀬戸内産レモンは糖度が高く、優しい酸味とフレッシュな香りが特徴の完熟レモンです。スープには梅雨時期にサッパリと食べられるようにレモンの酸味をプラス。さらに皮までおいしいレモンスライスを3枚トッピングしました。ノーワックスの国産レモンだからこそ皮までおいしく食べられるサステナブルな一杯です。

麺は通常の小麦麺やこんにゃく麺ではなく、ツルツルもちもちの米粉麺を使用しています。大根の鬼おろしやズッキーニと合わせて食感を楽しみながらお召し上がりください。またMCTオイル(※)でさらにうまみを感じられるように仕上げています。

別添えの爽やかな香りの朝摘みバジルペーストを加えると 二度美味しいラーメンを楽しめます。

※MCT(Medium Chain Triglyceride)オイルとは

MCT(中鎖脂肪酸油)を構成する中鎖脂肪酸はココナッツやバームに含まれる成分です。一般的な油(LCT:長鎖脂肪酸油:Long Chain Triglyceride)と比べて、脂肪酸の長さが半分の油で、脂肪の代謝をエネルギーに換えることが知られています。

●プレスリリースに関するお問合わせ●

T'sたんたん について



「スマイルベジ Smile-veg ~おいしく、ヴィーガン~」

「T'sたんたん」は、肉・魚介・卵・乳製品等の動物性食材を一切使わずに、"コクと旨み、そして驚き"があふれる、

いろいろな ヴィーガン料理(野菜料理)を提供しています。

体に優しく、心にもうれしい。

食べればみんな"笑顔"になる、そんな「スマイルベジ」を、ぜひ体験してみてください。

HP: <u>T'sたんたん公式サイト</u> SNS: 公式X(@TstantanJRC)

T'sレストラン について



TOKYO-T's株式会社が運営する東京・自由が丘のヴィーガンレストラン。 2009年のオープンから「食」で笑顔と健康になれるSMILE VEGを提唱しています。

代表の下川 祠左都は日本のヴィーガンレストラン経営の第一人者として企業 や官庁の取り組み支援や監修、コンサルタントを行っており、「みんなで食べら れるヴィーガンカレー」の学校給食イベント、社員食堂とのコラボなどを実施。 より多くの人々にプラントベースフードの「おいしさ」をお届けすると同時に、健康づくりと多様化する食ニーズへの活動を進めています。

HP:https://ts-restaurant.jp/

Instagram: https://www.instagram.com/tsrestaurant.jp/

株式会社JR東日本クロスステーションについて

社名:株式会社JR東日本クロスステーション

本社:東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-8 サウスゲート新宿ビル6階

設立:2021年(令和3年) 4月1日

代表取締役社長: 西野 史尚



「NewDays」などのコンビニエンス事業や専門店事業などを展開するリテールカンパニー、「いろり庵きらく」「ベックスコーヒーショップ」「ほんのり屋」のほか「駅弁屋」などの飲食・食品製造事業を中心に展開するフーズカンパニー、acure < アキュア > ブランドとして、エキナカでの自販機事業や「From AQUA」などのオリジナル商品事業等を展開するウォータービジネスカンパニー、「エキュート」や「グランスタ」などのエキナカ商業施設を展開するデベロップメントカンパニーの4つのカンパニーで構成されています。