

**REISM のリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND」
おばんざいとクラフトビールが楽しめる『ご当地セット』
第七弾の北海道セットが本日 12月1日(木)より発売開始！
冬季限定「くちどけ生チョコとベリーソースのココアフレンチトースト」も発売開始**

リズム株式会社(渋谷区、代表取締役社長 齋藤信勝、以下 REISM)が運営する、REISM のリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND(リズムスタンド)」では、本日 12月1日(木)より、北海道のご当地おばんざいと冬季限定フレーバー「くちどけ生チョコとベリーソースのココアフレンチトースト」の提供を開始いたします。



「REISM STAND」は、REISM の価値・価値観を共有し、「自分らしく、賢く東京で暮らしたい」と思っている多くのヒトたちへ向けたオープンコミュニティカフェ&ダイニングです。2021年10月1日(金)に開始された本取り組みでは、コロナ禍で故郷に帰ることができていない方も多い中、郷土料理を提供することで生活が豊かになるきっかけをつくりたいという想いを込めて「ご当地おばんざい」と「クラフトビール」を提供。前回の第六弾では、宮城県の郷土料理3品とクラフトビールをご用意しました。お客様からも様々な地域の料理が楽しめると嬉しいお声をいただいております。本日12月1日(木)より販売開始した第七弾では、北海道の郷土料理をREISM STAND 風にアレンジした「ちゃんちゃん焼き」「ニンニク香るジンギスカン」「松前漬け」の3品とクラフトビール「小樽麦酒」を提供いたします。単品ではもちろん、それぞれをセットにした「ご当地セット」として食べ比べもお楽しみいただけます。

今回の第七弾で最後となるご当地セット。それぞれ REISM STAND ならではの工夫を凝らしたご当地のおばんざいやクラフトビールをお楽しみください。

また冬季限定フレーバーの「くちどけ生チョコとベリーソースのココアフレンチトースト」も本日12月1日(木)より発売を開始します。半斤使った食パンを、こっくりとしたココアの卵液に一晩しっかり染み込ませ、中はしっとり、外はカリッとした食感に仕上げました。濃厚で口どけのなめらかなごろっとした生チョコレートが、とろける生クリームと、じゅわっと甘酸っぱいベリーソースにもぴったりな冬季限定のフレンチトーストをぜひお楽しみください。

おばんざいとクラフトビールが楽しめる『ご当地セット』 第七弾の北海道セット

「北海道 ご当地おためしセット」980円(税込)

「ちゃんちゃん焼き」「ニンニク香るジンギスカン」「松前漬け」を少量ずつ、一度に楽しめるセット。北海道の冬の味覚をぜひご堪能ください。

※それぞれの料理の詳細については下記のメニュー紹介をご参照下さい。



「ちゃんちゃん焼き」 630 円(税込)

「ちゃんちゃん焼き」は鮭と野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした料理です。丁寧に蒸し焼きにすることで、鮭はフワツとお口の中でほぐれるほど柔らかい食感に、お野菜はみずみずしくシヤキシヤキの食感に仕上げました。味噌ベースのタレは、程よい甘さと塩っ気で、生姜との相性も抜群。ごはんもお酒も進む一品となっております。



「ニンニク香るジンギスカン」 980 円(税込)

「ジンギスカン」は、羊肉を用いた北海道を代表する焼肉料理です。丁寧に焼き上げた芳ばしい香りと共に、ラム特有の風味がじわっとお口に広がります。ニンニクの効いた濃いめのジンギスカンソースは、ラムやもやしにしっかりと絡み、ごはんにもお酒にも合う、食欲そそる一品です。



「松前漬け」 380 円(税込)

元々は北海道松前地区で、漁師家庭の冬の料理として広まったとされる松前漬け。数の子や昆布などを使い、ぷちぷち、ねっとりした食感がクセになります。ごはんにも合うのはもちろん、少しずつ召し上がることで、ゆっくりお酒を楽しみたい方にもおすすめできる一品となっております。



クラフトビール「小樽麦酒」 900 円(税込)

個性豊かで、一つ一つ丁寧に造られたクラフトビール「小樽麦酒」から、今回は2種類をご用意しました。「小樽麦酒 オタルガー」は低温発酵させた麦芽を使用したラガービール。小樽麦酒シリーズの中でも淡色タイプで、のど越しがすっきりとしているため、何本でも飲み進めたいビールとなっております。「小樽麦酒 オタルエール」は、高温発酵により、独特な香りと味を感じることができるエールビール。ラガーよりも少しコク深く、マイルドさも感じるため、飲みやすい味わいとなっております。



◆ REISM STAND のフレンチトースト 冬季限定フレーバー「くちどけ生チョコとベリーソースのココアフレンチトースト」

「くちどけ生チョコとベリーソースのココアフレンチトースト」 1,030 円(税込)

REISM STAND 名物の厚切りフレンチトーストに冬の味覚が新登場。半斤使った食パンを、こっくりとしたココアの卵液に一晩しっかり染み込ませ、中はしっとり、外はカリッとした食感に仕上げました。濃厚で口どけのなめらかなごろっとした生チョコレートが、とろける生クリームと、じゅわっと甘酸っぱいベリーソースにもぴったり。実は甘さ控えめになっているので、ペロりとお召し上がりいただけます。

12月1日(木)より販売を開始する冬季限定メニューで、1月末までの限定発売となっております。ぜひこの機会にお召し上がりください。



◆ REISM STAND 概要

所在地：〒150-0032 東京都渋谷区鶯谷町 6-6 グリーンハイツ鶯谷 2F

TEL：03-6861-6670

アクセス：JR 山手線『渋谷』駅 南改札 西口 徒歩 7 分

東急東横線『代官山』駅 北口 徒歩 11 分

営業時間：11:00-21:00 (日・祝 17:00)

【テイクアウトドリンク】9:30～

【ランチ】11:00～16:00

【ディナー】16:00～21:00 (日・祝 17:00)

※営業時間は新型コロナウイルスの影響で変更する可能性があります。

◆リズム株式会社について

会 社 名：リズム株式会社（代表取締役社長：齋藤 信勝）

資 本 金：1 億円

所 在 地：〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町 13-3

事 業 内 容: 国内外の不動産の売買、賃貸、管理及びその仲介並びに保有、運用

U R L : <http://www.re-ism.jp/>

2005年設立当時より手掛ける“中古不動産リノベーションを強みに、「住む人(入居者)」と「持つ人(投資家)」に対して、“LIFE PLAN”(豊かに暮らす)と“LIFE STYLE”(楽しく暮らす)の両軸から人生が豊かになるようなサービスを、不動産の枠を越えて提供します。当社が運営するリノベーション賃貸ブランド「REISM」では、コンセプトに基づいたデザインと素材にこだわった住環境だけでなく、ファッションやアート、インテリアを日々の生活に取り入れることで、自分なりのこだわりをインストールした自分らしい東京ライフを形づくることを提案しています。2022年10月現在、東京23区でテーマの異なる34個のリノベーションシリーズを展開し、手掛けた空間は770戸を突破しております。

本件に関するお問い合わせ先

REISM PR 事務局（サニーサイドアップ内）

担当：奥抜（090-9152-6320）、阿部（080-3272-8053）、鶴園（070-1390-4662）

TEL：03-6894-3251 FAX：03-5413-3050 E-mail：reism@ssu.co.jp