

REISMのリノベーション空間を再現したカフェ「REISM STAND」で大人気！

この夏おすすめ！“身体を温める”料理

『リチャージャブルフード』とは！？

“食べるスープ”エディブルスープなど注目メニューを一挙紹介！



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、“身体を温める”料理『リチャージャブルフード』を展開しています。

「REISM STAND」は、REISM の価値や世界観を共有できるオープンコミュニティスペースであり、東京に住む方のライフスタイルをワンランクアップさせ、豊かに暮らしていただくことを目的としているカフェです。2017年9月のオープン時からコンセプトは「Your Mom's Cooking in Tokyo」。“身体を温める”料理『リチャージャブルフード』として、“食べるスープ”の名で話題のエディブルスープのほか、お母さんの作った手料理のように優しい味のおぼんざいやスイーツなど、種類豊富なオリジナルメニューを REISM のリノベーション空間でお客様にお楽しみいただいています。

展開する『リチャージャブルフード』には、合挽肉にニンニク、クミン、カレー粉を混ぜ合わせた特製のミートボールを使用したエディブルスープ『チーズたっぷり ミートボールトマト煮』や、身体を冷やす食材であるごぼうの代わりに、黄人参と赤人参と2種類の人参を使用した『二色の人参のきんぴら』など、食材から調理法までこだわりぬいた料理をラインナップ。さらにデザートでは、鉄分豊富で食べる血液ともいわれるピーズを練りこんだチーズケーキを販売するなど、身体を温め、元気をチャージしていただくことに最大限注力しています。

夏に向け気温が上昇しているこの時期、疲労回復ジムや睡眠習慣の改善など、心身ともに様々な疲労回復法が注目されています。「REISM STAND」が提供する『リチャージャブルフード』は、独自の調理法で食材の持つ効能を最大限引き出し調理することで、食べるだけで身体を温め、疲れた体のエネルギーチャージをすることが出来ます。「REISM STAND」で提供されている『リチャージャブルフード』に、この夏ぜひ注目ください。

## ◆リチャージブルフードを一挙紹介！

### < “食べるスープ” エディブルスープ > (一部抜粋)

#### ・チーズたっぷり ミートボールトマト煮

一度揚げたミートボールをトマトホールで煮込みました。たっぷり乗せたチーズと付け合わせのカブが優しく甘みを引き立てます。トッピングのコショウがピリッとアクセントに。  
特製ミートボールには、身体を温める工夫として、合挽肉にニンニク、クミン、カレー粉を混ぜ込みました。



#### ・牛肉ときのこと里芋のスープ 田舎風

薬膳鍋やデトックス料理でよく出される4種類のきのこ(まいたけ・えのき・しいたけ・エリンギ)をふんだんに使用した和風スープです。醤油ベースで郷土料理のような甘辛さに里芋のホクホク食感がベストマッチ。生姜をたっぷりに加え、腸にも心にも優しいスープに仕上げました。



#### ・ごろごろ野菜の具たくさんポトフ

5種類のお野菜と豚バラ、ソーセージで食べ応え十分の具たくさんスープです。キャベツや玉ねぎが柔らかくなるくらいじっくりと煮込むことで、野菜本来の甘みと豚の旨味が凝縮されたスープは、食べていくほどに、どこか懐かしい家庭での“ほっこり感”に出会うことができます。



#### ・旨辛！ごま坦々サンドップスープ

身体を冷やす食材である蛤などの貝類を使わず、ペビー帆立貝を使用してサンドップスープを創作。味噌にキムチと、発酵食品を複数取入れた旨辛濃厚スープには、発汗作用も多い唐辛子、ニンニクをたっぷり使用し、ご飯との相性も抜群に仕上げました。



※上記スープは、ランチセット (全て 1,000 円) までのご提供となります。

セットは、スープ (1 種) + 副菜 2 品 + ごはん + デザート + ドリンクが含まれます。

提供時間：11:00～15:00 (ラストオーダー14:30)

### < “東京でおふくろの味” おばんざい (一部抜粋) >

#### ・二色の人参のきんぴら / 380 円 (税込)

身体を冷やす食材であるごぼうの代わりに、黄人参と赤人参と2種類の人参を使用しました。黄人参はあえて皮付きのまま使用することで、ごぼうに近い食感を演出。腸にやさしいきんぴらに仕上げています。



#### ・鶏の塩麴からあげ 自家製葱ニラソース / 680 円 (税込)

鶏ももを塩麴の特製タレにじっくり漬け込んだ柔らかくジューシーなからあげ。生活習慣病予防に効果が高い塩麴を使用しました。自家製葱ニラソースは、栄養価の高いニラをふんだんに使用し、酢を効かせ、さっぱりと仕上げました。麴とニラの合わせ技で心身の疲労回復にもつながります。



### < “身体を温める”スイーツ (一部抜粋) >

#### ・ビーツのチーズケーキ / 650 円 (税込)

鉄分豊富でポリフェノールも多い、食べる血液ともいわれるビーツをスイーツにしました。その色味を活かしピューレ状にしたビーツをクリームチーズに加え、鮮やかなピンク色のしっとり濃厚なチーズケーキに仕上げました。葉酸も多く含まれているので、女性には特におすすめの一品です。



## ◆REISM STAND 店長 小川 義之 (おがわ よしゆき) のコメント

当店は、周辺の住民の方やオフィスワーカーの方を中心とした常連様によくご利用いただいております。デザートの種類も豊富で女性のお客様にもご満足いただけると思います。お酒も各種取り揃えておりますので、仕事帰りに軽く一杯飲みながら栄養のある食事を取って頂くことで、1日の疲れを癒しに立ち寄られる方も増えてきております！昼夜問わず、どこかほっこりするような「リチャージャブルフード」でおもてなしさせていただきます。



## ◆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

T E L :03-6861-6670

アクセス：JR 山手線『渋谷』駅 南口 徒歩 7 分

東急東横線『代官山』駅 北口 徒歩 11 分

営業時間：11:00-23:00

【ランチ】11:00～15:00 (L.O14:30)

【ティータイム】14:00～17:00

【ディナー】17:00～23:00 (FOOD L.O22:00 DRINK L.O23:30)

【テイクアウトドリンク】9：30～

定休日：日曜日 (変動あり)



## ◆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。2018 年 4 月現在、東京 23 区でテーマの異なる 30 個のリノベーションシリーズを展開し、手掛けた空間は 487 戸を突破しております。