



SHIBUYA109渋谷店にトレンドの“アサイーボウル”登場！ ハワイアンスイーツ・カフェ専門店「ISLAND ANNEX」が初出店！ 2024年8月1日～31日 SHIBUYA109渋谷店 地下2階「IMADA KITCHEN」にて

株式会社SHIBUYA109エンタテイメント（本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:石川 あゆみ、以下SHIBUYA109）が運営するSHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN（イマダキッチン）」にて、株式会社ササキクリエイト（本社：愛知県西尾市/代表取締役：佐々木 康二）が運営する「ISLAND ANNEX(アイランドアネックス)」を2024年8月1日（木）～2024年8月31日（土）の期間限定で出店いたします。



株式会社ササキクリエイトはハワイ現地の味や雰囲気こだわった本格ハワイアンレストラン「THE ISLAND(ザ・アイランド)」を吉良ワイキキビーチ本店をはじめとして4店舗展開しています。このたびSHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN（イマダキッチン）」にハワイアンスイーツ・カフェメニューに特化した専門店「ISLAND ANNEX(アイランドアネックス)」として出店します。「THE ISLAND」のメニューを使ったハワイアンスイーツ・カフェメニュー専門店としての展開はSHIBUYA109渋谷店が初となります。

今回の展開メニューは「SHIBUYA109 lab.トレンド予測2024」にノミネート※1され、Z世代からも注目度の高いトレンドスイーツ「アサイーボウル」です。南米原産のスーパーフード※2「アサイー」を使ったスムージーに、フルーツやヨーグルトなどをトッピングしたハワイアンスイーツです。

展開する4種のアサイーボウルには全米No.1ブランド「サンバゾン」製のアサイーピューレを使用し、バナナ、ココナッツ、マンゴーをブレンドしたオリジナルのアサイースムージーを使いヘルシー且つ食べ応えがあるスイーツに仕上げました。そのほか、ハワイアンスイーツの定番である揚げドーナッツ「マラサダ」や「ハワイアンレモネード」といった人気ドリンクメニューもご用意します。

本格ハワイアンレストランがお届けする、夏の美容と健康にぴったりな「アサイーボウル」を、SHIBUYA109渋谷店でぜひお楽しみください。

※1 SHIBUYA109 lab.「トレンド予測2024」グルメ部門（2023年11月発表）

※2 一般的な食品より栄養価が高く、一般的な食品とサプリメントの中間にくるような食品のこと

■ ハワイアンスイーツ・カフェ専門店「ISLAND ANNEX」概要

出店場所 IMADA KITCHEN（イマダキッチン）SHIBUYA109渋谷店 地下2階
「MOG MOG STAND」内（東京都渋谷区道玄坂2-29-1）

期間 2024年8月1日(木)～8月31日(土) 10:00～21:00

IMADA KITCHEN特設ページ https://imada-kitchen.jp/news/20240725_01.php

販売メニュー

アサイーボウルは、各種レギュラーサイズとハーフサイズをご用意しております。
(R=レギュラーサイズ、H=ハーフサイズ) ※写真はレギュラーサイズとなります。

■アサイーボウル R:1,540円 H:990円 (税込)



オリジナルブレンドのアサイースムージーの上に、グラノーラ・イチゴ・ブルーベリー・バナナをトッピングした定番のアサイーボウルです。
THE ISLANDで展開するアサイーボウルメニューの中で人気No.1のメニューです。

■アサイーヨーグルトボウル R:1,540円 H:990円 (税込)



オリジナルブレンドのアサイースムージーの上にギリッシュヨーグルトを乗せました。アサイースムージーの甘さに、ヨーグルトの酸味がマッチした絶妙な味わい。「ISLAND ANNEX」限定メニューです。

■レインボーマノアボウル R:1,640円 H:1,080円 (税込)



イチゴ、キウイ、マンゴー、バナナ、ブルーベリーを贅沢に使用したアサイーボウルです。華やかなトッピングがSNS映えします。
混ぜながら食べることで様々な味が楽しめます。

■チョコバナナボウル R:1,540円 H:990円 (税込)



ハワイのチョコレートメーカー「ハワイアンホースト」のチョコレートソースを使用したチョコバナナボウルは、カカオの香りとチョコレートソースの甘味、アサイースムージーの爽やかさが楽しめます。

■マラサダ

プレーン 350円 (税込)

タロ 380円 (税込)



ハワイのおやつ定番「マラサダ」です。
シンプルな“プレーン”とタロイモを使用した“タロ”の2種類をご用意しています。

■ドリンク

各500円 (税込)



・ハワイアンレモネード
・アイスレモンティー
・アイスパイナップルティー
の3種類をご用意しています。

※写真は全てイメージです。
※記載の原材料は各メニューに使用している食材の一部です。

■IMADA KITCHEN概要

 イマダ キッチン



「IMADA KITCHEN」は、“未だ”世に出ていない渋谷発のオリジナルフードを発信するフードブランド開発事業です。SHIBUYA109渋谷店での出店を通して、若者へのブランド認知拡散・プロモーションをサポートしています。

開設日：2019年6月28日

場所：SHIBUYA109渋谷店地下2階「MOG MOG STAND」内

IMADA KITCHENでのプロモーションに関するお問合せ先

株式会社SHIBUYA109エンタテイメント IP開発部

TEL:03-3477-6730 <https://imada-kitchen.jp/contact.php>

■ハワイアンスイーツ・カフェ専門店「ISLAND ANNEX」概要



「ISLAND ANNEX(アイランドアネックス)」は、アサイーボウル、ピタヤボウル、マラサダ、シェイプアイスなどハワイ定番のスイーツとハワイで過ごすようなくつろぎを提供する事をコンセプトとしたカフェブランドです。

■株式会社ササキクリエイト概要



株式会社ササキクリエイト

所在地：〒444-0525 愛知県西尾市吉良町富田市子野22-1

設立年月：2019年12月

URL：<https://www.sasakicreate.com/>

飲食展開ブランド

ハワイアンレストラン「THE ISLAND」

ハワイアンプレートランチ「ISLAND PLATE LUNCH」

ハワイスイーツ・カフェ「ISLAND ANNEX」