



日本一のフライドポテト「zzz365」がSHIBUYA109に初出店！ 人気インフルエンサー いでくんとのコラボメニューも限定販売！

今までにない、ジャガイモ自体が旨くてたまらないこの味を、ぜひお試しください…。きっと覚醒します。

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）が運営するSHIBUYA109渋谷店「IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）」において、合同会社Glassy（本社：北海道勇払郡/代表社員：上野 博貴）の運営する「zzz365（ジージーサンロクゴ）」を2024年10月1日（火）～2024年10月31日（木）の期間限定で出店いたします。

Japan French Fries Championship 2024 winner

日本一のフライドポテト

ジージーサンロクゴ

zzz³⁶⁵

in
IMADA キッチン

10/1^{TUE}-10/31^{THU}

イモは、365日寝かせると
未知の世界に覚醒する。
衝撃的に甘みがありますのだ。

TBSの
人気番組内で
紹介されました！

365日寝かせた
衝撃の甘さ。

北海道のフライドポテト専門店「zzz365（ジージーサンロクゴ）」は、十勝産のじゃがいもを365日以上低温で寝かせ甘みを増幅させたフライドポテトです。

低温で寝かせたじゃがいもはデンプンが糖に変化し甘みが増しますが、寝かせたじゃがいもは糖分が多い反面焦げやすく、フライドポテトにするには難しいものでした。そこで調理過程に研究を重ね焦げ付かない調理方法を開発。素材の持つ力を最大限に引き出した、味わって食べたくなるフライドポテトになりました。

2024年6月に開催された日本フライドポテト協会日本一決定戦2024では北海道代表として初出場優勝、日本一のフライドポテトとして表彰されました。

販売メニューはスパイスやハーブの風味ゆたかな4種類（ディーソルト・880円（税込）/ナチュラルハーブソルト・880円（税込）/ドープサワーオニオン・880円（税込）/スパイスドリーム・880円（税込））に加え、人気インフルエンサー“いでくん”コラボメニューを限定販売！

有限会社マリーシャープスジャパンの辛味ソース「マリーシャープス・ハバネロソース」もトッピングとしてご用意します。

365日寝かせた衝撃の甘さをぜひ「IMADA KITCHEN（イマダ キッチン）」でご賞味ください。

「日本一のフライドポテトzzz365」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10月1日（火）～2024年10月31日（木）

◇IMADA KITCHEN特設HP：https://imada-kitchen.jp/news/20240924_01.php

販売メニュー

■ディープソルト150g 880円 (税込)



八雲町の海洋深層水天然塩。
深いだろ・甘いだぜ。
zzz365のダントツ押し商品。
熟成いもの甘さと八雲町海洋深層水天然塩のしょっぱさ、甘いしょっぱいの完璧な味わいです。

■ドープサワーオニオン150g 880円 (税込)



ほとばしる旨味。
抜け出せないまどろみの禁断の味。

お子様からの人気が高い、二番人気商品。酸っぱさと甘さ、オニオンの旨み、正直言って美味しい味ハマります。

■ナチュラルハーブソルト150g 880円 (税込) ■スパイスドリーム150g 880円 (税込)



ナチュラルハーブの香りと深い塩の究極のコラボ

2種のハーブと海洋深層水天然塩、大地の香りと海の香りの融合、自然派におすすめです。



大量のハピネスが入った、夢にまでみたフライドポテト。

5種のスパイスのオリジナル配合、辛さの中に甘み&旨みがある、辛い物好きにはたまらない味わいです。

■日本一のフライドポテトにエビフライなんて乗せちゃったzzz 1,650円 (税込)

★人気インフルエンサー いでくん コラボメニュー



zzz365の一番人気、ディープソルトに白身魚のフライをトッピングしたフィッシュアンドチップスにインパクト抜群のエビフライを乗せ、タルタルソースを添えた、フェア※1 限定のコラボメニューです。

※1 SHIBUYA109渋谷店地下2階 MOG MOG STANDで2024年10月1日(火)~2024年10月31日(木)の期間実施する、秋のBAKU!盛スイーツフェア参加店舗です。

いでくん

兵庫県神戸市出身。

SNSフォト・ムービーのスタイリングを得意とし、自信で撮影する写真はメニューを映えさせると定評があり、撮影から編集まで手掛ける動画は5500万再生を超える投稿も。

スイーツに特化したSNSの総フォロワー数は12万人を超え、SNS時代の「スイーツ王子」として注目を集めTVやYoutubeなどメディアやイベントへの出演、食品メーカーや飲食企業とのコラボレーションメニューや、アパレルブランドや音楽イベントでのメニュープロデュース、モデルやタレントなど著名人へのケータリング、教育機関での講演やコンテストの審査員など多方面で活躍中。

Instagram : @idestagram_jp



■無料トッピング

海外の「おいしい!」を日本の食卓にお届けする、有限会社マリーシャープスジャパンのマリーシャープス・ハバネロソースと初のコラボレーションが実現。

3種類のハバネロソースと日本一のフライドポテトとのマリアージュをお楽しみ頂けます。



※写真はイメージです。

※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。
※数量に限りがある為、売り切れの場合がございます。

■合同会社Glassy概要



事業開発を通じ、取引先、世の中に最高の1日と呼べる日を増やします。また、その日を目指す過程も尊く、貴重であると考えます。ノーサーフの日々をどう過ごすか。自然を前にした時のオープンマインドの精神を持って、笑顔で過ごす日々とともに並走します。

事業内容：事業開発コンサルティング
フライドポテト専門店
キャンプ場

設立：2021年9月
CEO最高経営責任者：上野 博貴

■株式会社SHIBUYA109エンタテイメント概要



SHIBUYA109渋谷店(東京都・渋谷区)を中心とした3つの施設を展開。「Making You SHINE! -新しい世代の“今”を輝かせ、夢や願いを叶える-」の企業理念を掲げ、これからの担う新しい世代の今を輝かせ、夢や願いを叶えるため、商業施設運営に留まらないエンタテイメント事業展開を行う。

設立：2017年4月
代表取締役社長：石川 あゆみ

■IMADA KITCHEN概要



「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