



食べるスープ専門店「Chowder's」から

海の恵み、たっぷり

「ノースウエスト・シーフードチャウダー」12月18日（月）新発売！



株式会社ペンテ（代表取締役社長：社哲史、本社：東京都港区）が展開する、食べるスープ専門店「Chowder's」は、シーフードをふんだんに使用した贅沢な味わいのスープ「ノースウエスト・シーフードチャウダー」をチャウダーズ・トゥールスープ全7店舗にて2017年12月18日（月）に新発売いたします。オーシャンクラムや舌平目など数種類の新鮮な魚介類を使ったトマトベースのシーフードチャウダーは、野菜もたっぷりと加えて、じっくりコトコト煮込みました。寒さも忘れさせてくれる美味しさは、じんわりとカラダにしみわたり、ココロも温まります。カロリーも控えめで、満足感のあるヘルシーな食事としても大活躍のスープです。ぜひお召し上がりください。

Northwest Seafood Chowder - ノースウエスト・シーフードチャウダー**贅沢を極めた、海のおいしさ。**

さっぱりと酸味の効いたトマトスープをベースに、オーシャンクラム、舌平目、エビ、ロブスターなど新鮮な魚介類をたっぷりと加えて煮込んだ、贅沢な味わいのチャウダー。

魚介と一緒に、レッドスキンプテトやローストパプリカなど6種類の野菜やスパイスも合わせることで、深みのある香りと味わいに仕上げました。贅沢を極めたスープは、やみつきになるおいしさです。

商品名：ノースウエスト・シーフードチャウダー

価格：690円 / Rサイズ(約300g)

カロリー：151kcal / Rサイズ(約300g)

発売日：2017年12月18日(月)

販売店舗：チャウダーズ全店舗

トールスープ全店舗 計7店舗

**『Chowder's』とは・・・**

アメリカ、シアトルで作られたスープをそのまま味わえる、現在東京都内を中心に4つのお店を展開中の女性に人気の「食べるスープ専門店」です。
スープは主に、シアトルやカリフォルニアで厳選された新鮮な素材を使用し、風味の決め手となるスパイスの調合まで、安心安全な食材と製造方法にこだわって作られたスープを提供しております。

**『TRUE SOUP Produced by Chowder's』とは・・・**

食べるスープ専門店「Chowder's」の新業態ブランド。
2015年5月に横浜ジョイナスにオープンし、チャウダーズの具たくさんスープだけでなく、店舗の立地に合わせたオリジナリティーあふれるメニューを提供しております。



- | | |
|---|--|
| ■チャウダーズ スープ&デリ 汐留店 東京都港区東新橋 1-5-2 汐留シティセンター1F | ■トールスープ 横浜ジョイナス店 神奈川県横浜市西区南幸 1-5-1 横浜ジョイナス B1F |
| ■チャウダーズ スープ&デリ 大手町店 東京都千代田区大手町 1-5-5 大手町タワー B2F | ■トールスープ 羽田空港国際線ターミナル店 東京都大田区羽田空港 2-6-5 羽田空港国際線ターミナル内 |
| ■チャウダーズ ららぽーと豊洲店 東京都江東区豊洲 2-4-9 アーバンドックららぽーと豊洲 1F | ■トールスープ 中部国際空港店 愛知県常滑市セントレア 1-1 中部国際空港旅客ターミナルビル 4F フードコート内 |
| ■チャウダーズ スープ&デリ 東京ミッドタウン店 東京都港区赤坂 9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア B1F | |

本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先

株式会社ペンテ 湯川
TEL : 03-3475-3422 FAX : 03-3475-0040
E-mail : info_chowder@e-chowders.com
ホームページ : <http://pente.co.jp/>