

東京、代官山駅徒歩0分のオールデイダイニング<SIGN ALLDAY>にて、  
沖縄の人気店によるPOP UP EVENT「ちゃんぷるー」が2022年9月17日(土)～2022年9月19日(月)の3日間限定で開催！  
旨味がダイレクトに伝わる味噌汁と唯一無二の焼きおにぎりを提供する「MEGURO miso soup stand」と、  
未知なるかき氷に出会える「氷ヲ刻メ」の沖縄でしか食べられない2店舗が東京に初登場。



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区恵比寿 代表:中村貞裕)が手がける、東京に店舗を構えるオールデイダイニング<SIGN ALLDAY>。代官山駅徒歩0分の好立地に位置し様々な用途で利用できる事から幅広い世代に支持されているこの場所で、2022年9月17日(土)～2022年9月19日(月)の3日間限定で沖縄にある人気店を招聘したPOP UP EVENT、方言で“ごちゃませ”を意味する「ちゃんぷるー」を開催いたします。沖縄でしか食べられない、旨味がダイレクトに伝わる味噌汁と唯一無二の焼きおにぎりを提供する「MEGURO miso soup stand」と未知なるかき氷に出会える「氷ヲ刻メ」の2店舗が、暑さの残る初秋を盛り上げます。

沖縄県那覇市樋川から、元バリスタの目黒龍二氏が“味噌の新たな観点の発信と日本人の体に合った粗食の文化を知ってもらう”を提案する「MEGURO miso soup stand」。沖縄の家庭で古くから愛され続けている、厚めに削られた鰹節だけで旨味成分を引き出し味噌の風味を最大限に感じることができるスープ「鰹湯(かちゅーゆ)」や、無農薬栽培の玄米を使用し奥深い味わいを引き出す南部鉄器で焼き上げた、唯一無二の香ばしい「醤油焼きおにぎり」と塩気が絶妙な「塩焼きおにぎり」をお楽しみいただけます。

さらに、無農薬栽培のグアバ、ゴールドバレル(パイン)、レモン、ドラゴンフルーツを使用した「沖縄県産フルーツの酵素/ソーダ」は、甘味と酸味の絶妙なバランスのドリンクに仕上げました。※入荷状況によって内容変更の可能性あり

また沖縄県北谷町字浜川に店舗を構え、現役総合格闘技家でもある店主の曹竜也氏が最後の一口まで飽きさせないような新たなかき氷を日々開発し提供している氷店「氷ヲ刻メ」。沖縄の方言で“命の塩”を意味する「ぬちまーす」という一般の食塩よりも塩分が25%も低く、ミネラルが21種類含まれる塩と自家製キャラメルソースを使用した塩キャラメルにアクセントとしてナッツを使用した「沖縄の命の塩キャラメルとナッツ」や、カカオ本来の豊かな風味が魅力の純ココアといちごの美味しさが詰まった甘酸っぱいピューレを忍ばせた「本気のティラミスと県産イチゴのピューレ」をお届けいたします。

沖縄でしか食べられない「MEGURO miso soup stand」と「氷ヲ刻メ」を東京で味わう事の出来る特別な3日間に、代官山<SIGN ALLDAY>へ是非お越しください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます  
<https://onl.sc/2x9vWC9>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR

E-mail : [tgo-press@transit-web.com](mailto:tgo-press@transit-web.com) / TEL : 050-1743-1210

## POP UP EVENT詳細



名称: POPUP EVENT「ちゃんぷるー」  
 開催場所: SIGN ALLDAY  
 住所: 東京都渋谷区代官山町19-4 代官山駅ビル  
 期間: 2022年9月17日(土)～2022年9月19日(月)  
 開催時間: 8:00～17:00(なくなり次第終了)  
 ※MEGURO miso soup stand200杯/日  
 氷ヲ刻メ150杯/日  
 詳細: [https://www.instagram.com/sign\\_allday/](https://www.instagram.com/sign_allday/)

## メニュー詳細

## -MEGURO miso soup stand-



**かちゅーゆと焼きおにぎり ¥1,000**  
 まろやかな香りの鰹節とクセのない味噌にお湯を注いだ「鰹湯(かちゅーゆ)」と、無農薬栽培の玄米を使用した、「醤油焼きおにぎり」と「塩焼きおにぎり」をご用意。※焼きおにぎりはどちらか1つ



**沖縄県産フルーツの酵素/ソーダ ¥700**  
 無農薬栽培で作られたグアバ、ゴールドバレル(パイン)、レモン、ドラゴンフルーツを使った沖縄らしい南国の酵素。フルーツの甘さや酸味のバランスが良いゴクゴク飲める一杯に。※入荷状況によって内容変更の可能性あり

## -氷ヲ刻メ-



**沖縄の命の塩キャラメルとナッツ ¥1,600**  
 沖縄の方言で“命の塩”を意味する「ぬちまーす」という塩と自家製キャラメルソースを使用した塩キャラメルと氷の層に隠されたナッツのアクセントが楽しい一品。



**本気のティラミスと県産イチゴのピューレ ¥1,800**  
 カカオ本来の豊かな風味が魅力の純ココアを贅沢に使用。さらにいちごの美味しさが詰まった甘酸っぱいピューレを忍ばせた心躍るかき氷。

## 店舗詳細



## -MEGURO miso soup stand-

元バリスタが味噌の世界を新たな観点からもう一度家庭に当たり前に並ぶ物にしたいという想いと、日本人の体に合った粗食という文化を知ってもらいたいという想いのもと、味噌汁と焼きおにぎりを提供するお店。食事をシンプルにする代わりにそれに使われる食材や調味料に強くこだわりを持ち、質を高める事で文化の継承と生産者へのフェアトレードを発信。

住所

沖縄県那覇市樋川1-30-24 高良アパート 1F



## 目黒龍二

2021年2月に「MEGURO miso soup stand」をオープン。内装工事や店内装飾に至るまで全て自分で作り、味噌汁を嗜好品(コーヒーの様に)としてアプローチし味噌の産地の違いや材料の違いを知ってもらおうお店を創る。



## -氷ヲ刻メ-

進化系かき氷に魅了された店主が、全国食べ歩きをへて生まれ故郷の沖縄にも店を出したいという思いから、世田谷の人気店「雪うさぎ」で修行を積み2018年に開業。オリジナルのクリームをベースにふわふわ新食感のかき氷を展開中。

住所

沖縄県北谷町字浜川104 S-230



## 曹竜也

1984年12月20日生まれ 沖縄県北谷町出身。  
2006年総合格闘技団体パンクラスでプロデビューを果たし、プロキャリア18年を超えた現在も現役で活動する傍ら自身の経営する「氷ヲ刻メ」を切り盛りする。