

「発酵食品」を食べて、暑い夏を乗り切る！ 池袋PARCOにて『発酵祭』6月20日(金)より開催 レストラン、スイーツショップ計19店舗にて池袋PARCO限定の発酵メニューが登場

池袋PARCOでは、6月20日(金)～7月10日(木)の期間中、食欲の落ちる初夏の暑い季節に最適な、からだを労わる「発酵食品」にクローズアップした『発酵祭』を開催いたします。池袋PARCO館内のレストラン、スイーツショップ計19店舗にて、期間限定の発酵メニューをご提供します。また、発酵メニューをご注文いただいた方は、何が当たるかお楽しみ『発酵ガチャ』にご参加いただけます。美味しくて、こころもからだも満たされる新しいフードカルチャーフェスをぜひお楽しみください。



「発酵祭」開催概要

- 開催期間：2025年6月20日(金)～7月10日(木)
- 開催内容：池袋PARCO館内のレストラン、スイーツショップ計19店舗にて、期間限定の発酵メニューをご提供。発酵メニューをご注文いただいた方は『発酵ガチャ』にご参加いただけます。
- 参加ショップ：ローストビーフとハンバークYOSHIMI、タイ・サバイ、とんかつ和幸、博多もつ鍋おおやま、天丼ちゃんぼんしゃぶしゃぶ三代目池袋じげもん、ひつまぶし名古屋備長、LA BODEGA PARRILLA、和食・酒 えん、ハワイアンダイナーハナオカフェ、CUCINA ROMANA Papi、茶薫小籠包、銀座洋食三笠会館、マルモキッチン、東京純豆腐、OMS、牛たん焼き仙台辺見、洋麺屋五右衛門、HELLO!DONUTS、POMME d'AMOUR TOKYO
- 特設サイト：<https://ikebukuro.parco.jp/page/hakkousai/>

[1] 期間限定発酵メニュー



ローストビーフとハンバーグYOSHIMI 【本館8F】
ジンギスカン&ローストビーフ丼 1,680円 (税込)
北海道名物の漬け込みジンギスカンとじっくり柔らかくローストビーフのどんぶり定食。「秬甘酒」と「特製だれ」で漬けています。



東京純豆腐 【本館7F】
まるやか塩麹スンドゥブ 1,550円 (税込) ~
塩麹でやわらかく旨みを引き出したお肉を使った特製スンドゥブ。別添えの「特製コチュジャン」と「とろ〜りチーズ」で、味変も！



タイ・サバイ 【本館8F】
鯖の発酵カレーつけ麺 1,320円 (税込)
米麺に魚ベース発酵調味料を使用したスパイシーなココナッツカレーをかけたタイ南部の伝統料理



銀座洋食三笠会館 【本館7F】
パンチェッタで包んだ和牛とやまと豚のハンバーグステーキ デミグラスソース甘酒のポテトグラタン添え 2,400円 (税込)
当店人気NO.1のハンバーグステーキに乳酸菌発酵させた豚バラ肉のパンチェッタを巻いて焼き上げました。



ひつまぶし名古屋備長 【本館8F】
豚西京漬け焼きとつなぎ御膳 4,500円 (税込)
香ばしく焼き上げた西京味噌仕立ての豚肉と、備長炭で焼いた地焼きの鰻が両方楽しめる贅沢な御膳です。



ハワイアンダイナー ハナオカフェ 【本館8F】
夏のフルーツとアスカルポーネクリームのおワッフル 1,408円 (税込)
マスカルポーネチーズを加えたホイップクリームと、この時期に美味しいフルーツ「メロン」「スイカ」「桃」をトッピング。

★その他のメニューの詳細は、特設サイトをご確認ください

※無くなり次第終了 ※内容は予告なく変更になる可能性があります

[2] キャンペーンビジュアルにはYOU MAYLANを起用し発光（発酵）感を表現



発酵祭

今回のキャンペーンビジュアルは、「発光/発酵」をテーマに、モデルには注目を集めているYOU MAYLAN、フォトグラファーにはまばゆい光を操るTOKIを起用し、スタイリッシュなフードカルチャーフェスを表現しています。

<STAFF CREDIT>

Creative Director+Art Director : 加藤秀幸 (grindhouse) Director : 柴田リオ (grindhouse)
Photographer : TOKI Stylist : 菅沼愛 Hair&Makeup : KATO Casting : 原田和典 Model : YOU MAYLAN

[3] 発酵ガチャ

発酵メニューを食べたら『発酵ガチャ』で運試し！こころもからだも健やかになる“発酵”アイテムのほか、きらめく“発光”アイテムが当たるかも？



- 開催期間：2025年6月20日(金)～7月10日(木)
 - 場所：本館8F特設スペース
 - 参加方法：対象ショップにて対象の「発酵メニュー」をご注文いただいた方に、お会計時にコインを進呈いたします。
おひとり様、1回のご注文で1回ガチャにご参加いただけます。
 - 景品例：B2F「AINZ&TULPE」発酵コスメセット、グリッターコスメ、レストランチケット 等
- ※キャンペーンの詳細は特設サイトをご確認ください
※内容は予告なく変更になる可能性があります

会期中、B2F「AINZ&TULPE」の発酵コスメのサンプリングも開催予定！

AINZ
&TULPE
COSMETIC AND DRUG

[4] 限定メニュー一覧

ショップ名	フロア	メニュー名	金額
ローストビーフとハンバーグYOSHIMI	本館8階	ジンギスカン&ローストビーフ丼	1,680円(税込)
タイ・サバイ	本館8階	豚の発酵カレーつけ麺	1,320円(税込)
とんかつ和幸	本館8階	キムチロースかつ丼	1,480円(税込)
博多もつ鍋おおやま	本館8階	熱々 キムチもつの鉄板焼き	1,738円(税込)
天丼 ちゃんぽん しゃぶしゃぶ 三代目 池袋じげもん とん	本館8階	芳寿豚ステーキ 特製あごだし麺ソースと柚子胡椒 彩り野菜の芳寿豚ロール あごだし麺ソースを添えて	1,280円(税込) 1,180円(税込)
ひつまぶし名古屋備長	本館8階	豚西京漬け焼きとうなぎ御膳	4,500円(税込)
LA BODEGA PARRILLA	本館8階	きのこのブランチャ スパインチーズがけ	1,199円(税込)
和食・酒 えん	本館8階	銀鮭の醤油麹焼き	ランチ(御膳) 1,380円(税込) ディナー 980円(税込)
ハワイアンダイナー ハナオカカフェ	本館8階	夏のフルーツとマスカルポーネクリームワッフル	1,408円(税込)
CUCINA ROMANA Papi	本館8階	北海道日高四元豚肩ロースのロースト バルサミコソース	1,958円(税込)
茶薫小籠包	本館8階	ウサギ饅頭	572円(税込)
銀座洋食三笠會館	本館7階	パンチェッタで包んだ和牛とやまと豚のハンバーグステーキ デミグラスソース 甘酒のポテトグラタン添え	2,400円(税込)
マルモキッチン	本館7階	しっとりバスクケーキ&濃厚抹茶チョコレートテリーヌ	880円(税込)
東京純豆腐	本館7階	まるやか塩麹スンドゥブ	ランチ、ディナー1,550円~(税込) ホリデーランチセット 1,820円(税込)
OMS	本館7階	チキン南蛮オムライス	1,580円(税込)
牛たん焼き仙台辺見	本館7階	極上たん焼きと自家製豆腐のサラダ 醤油麹ドレッシング	1人前 2,200円(税込) 1.5人前 2,980円(税込)
洋麺屋五右衛門	本館7階	アマトリチャーナ ローマ風 池袋バルコ限定セット	1,700円(税込)
HELLOIDONUTS	本館B2階	グreekヨーグルトドーナツ	550円(税込)
POMME d'AMOUR TOKYO	本館B2階	十三月の林檎輪 ちょ〜ぐると	783円(税込) カット 864円(税込)