

NEWSRELEASE

2025年4月2日
株式会社バズフック

“おいしいヘルシー”をもっと手軽に。 『. AND READY』が福岡・天神ワンビルにテイクアウト専門道を 2025年4月24日オープン



日々の生活に“ヘルシー”を求めるすべての方へ。

スイーツもドリンクも「おいしいヘルシー」を提供する『. AND READY』（運営：株式会社バズフック / 福岡市中央区）は2025年4月、新たな天神のランドマーク「ONE FUKUOKA BLDG.（通称：ワンビル）」地下2階に、テイクアウト専門道をオープンいたします。

ワンビル店では、本店および製造拠点「薬院ベース（福岡市中央区薬院）」でご好評をいただいているレモンケーキやいちごケーキはもちろん、人気のアサイーボウルを、よりカジュアルに楽しめる新商品「グreekヨーグルト アサイーボウル」を展開。さらに、福岡県産の和紅茶を使用した爽やかな新感覚ドリンク「TENJIN TEA SODA」も登場。

普段のおやつやランチ代わりにはもちろん、大切な方への手土産にもぴったりのラインナップで、みなさまのご来店を心よりお待ちしております。

“こだわり”はそのままに、新しいアサイーボウル体験を。

LEGACY

変わらない人気を支える、オリジナルレシピのアサイーボウル

販売は薬院ベースのみ



2015年のオープン以来、多くのお客様に愛され続けている。AND READYのアサイーボウル。

その魅力は、一貫した「素材へのこだわり」と「体にやさしい設計」にあります。

オーガニックのフェアトレード製品を採用し、砂糖は一切使わず、果物そのものの甘みを活かしたレシピ。グラノーラは、ナッツなどのバランスをアサイーに合わせて調整し、福岡のグラノーラメーカー「FRUCTUS」と共同開発したオリジナルブレンドです。さらに、トッピングには冷凍ではなく年間を通じて新鮮なフルーツのみを使用。シンプルなのに奥深い味わいで、健康志向の方にも大好評です。

NEW

溶けないから持ち帰れる、新定番「ソフトグreekヨーグルトアサイーボウル」

販売はワンビル店のみ



この春、ワンビル店に新しく登場するのが「ソフトグreekヨーグルトアサイーボウル」。

素材へのこだわりはそのままに、新しい楽しみ方をプラスした進化系アサイーボウルです。

有機アサイー100%のフリーズドライに、ラズベリーなど数種類のベリーを加えたオリジナルのアサイーボウルは、元々のアサイーボウル同様に砂糖は使わず、素材の甘みをいかしたカラダにやさしい設計にこだわっています。また、生乳100%ヨーグルトにグreekヨーグルトをブレンドすることで、もっちり&まろやかな新食感を実現しています。

そして、最大の特長は“溶けない”こと。テイクアウトや手土産にもぴったりの、新しいアサイーボウルです。

天神からはじまる、新しいお茶のかたち。

NEW

福岡県産和紅茶と炭酸の出会い。“おいしいティーソーダ”が瓶になって登場！

全店で販売します



カフェメニューとして親しまれていたティーソーダを、「いつでも・どこでも・誰とでも」楽しめるようにと、明治35年創業の老舗・友樹飲料(佐賀県小城市)と共同で開発した、“こだわりの瓶入りティーソーダ”です。

ベースとなる茶葉は、お茶どころ福岡・八女の農家さんが日々の生育状況を細やかに判断し、長年継承されてきた仕上げ加工技術を施こした和紅茶を使用し、アクセントに華やかな香りを引き立てるアールグレイの茶葉をブレンドすることで、香り高くすっきりとした味わいに仕上げています。

また、私たちの新たな拠点となる「天神」にちなんだネーミングを元に制作した印象的なラベルデザインは、イラストレーターにAYAKA FUKANO氏を起用し、ポップでチャーミングなデザインに。おしゃれな見た目と手土産にもぴったりのサイズ感で、福岡土産や差し入れにもおすすめの一本です。



株式会社友樹飲料

tomomasu.co.jp

店頭で提供されているティーソーダは、紅茶の風味がしっかりと感じられる分、弊社の工場設備でその味を再現することが開発する上で難しい点でした。店頭品と同等の紅茶感を出すために茶葉の配合量や抽出方法の検討を重ね、ご満足いただける味わいに仕上がったかと思えます。



AYAKA FUKANO

[instagram.com/ayahundred](https://www.instagram.com/ayahundred)

福岡で新しく生まれたこのティーソーダ。そんなラベルのイラストを描かせていただき、とても嬉しく思っています。このイラストは、天神ソーダという名前にちなんで、“学問の神様”とされている天神様を少しイメージして描かせてもらいました。イラストを通して皆さんの日常に、心地よいソーダの刺激と、ティータイムのような癒しをお届けするお手伝い如果能したら、とても嬉しいです。

PROFILE

東京で生まれ育ち、思春期の多感な時期をドイツで過ごす。海外生活を通して、想いや考えをあらゆる方法で表現することの楽しさを学び、2014年よりアーティストとしての活動を始める。不規則ながらも迷いのない線とポップなカラーリングを持ち味に様々なアート作品を制作。多くの作品には自身の経験をもとに綴った前向きな言葉が添えられ、愛をテーマに描かれる暖かい世界観は国内外の幅広い層から支持されている。

概要



ソフトグリーク ヨーグルトアサイーボウル

価格：1,500円(税込)

販売店舗

ワンビル店のみ



TENJIN TEA SODA

価格：670円(税込)

販売店舗

ワンビル店 / 薬院ベース
公式オンラインストア



スペースデザイン・設計 TGDA(Takasu Gaku Design and Associates)

COMMENT

gaku-design.com

[Vitamin Yellow × 3D dot].arのブランドカラーである甘酸っぱいレモンケーキを思わせるようなビタミンイエローをベースカラーに、店名でも使用されている、普段二次元として使用される「.」「dot」という形状を立体的な素材で表現しています。透明感があり奥行きのある「dot」が積み重なったマテリアルの底面にはブランドカラーの黄色をあしらい連続して並ぶ「3D dot」と黄色い曲線什器を組み合わせPOPな印象に仕上げました。



商品写真撮影 【Photographer / Beatboxer】 RyoTracks / リョートラックス

PROFILE

[instagram.com/ryotracks](https://www.instagram.com/ryotracks)

1991年生まれ。大阪出身のフォトグラファー。ヒューマンビートボックス、元USJエンターテイナー、元間借りカレー屋(少しだけ)という異色の経歴を持つ。2021年にカメラを購入し、独学で写真と映像を学び、フォトグラファーや映像ディレクターとしてのキャリアをスタートさせる。写真では主に人物撮影や物撮りを、映像ではアーティストのミュージックビデオ制作を得意とし、現在は自身の音楽活動と併せてマルチに活動中。物撮りの撮影裏をInstagramのリアルに投稿したことをきっかけに知名度が上がり、現在フォロワーは10万人を超える。

トータルデザイン・企画・運営

BUZZHOOK

株式会社バズフック

(福岡市中央区 代表取締役 波田龍司)



. AND READY ワンビル店

福岡市中央区天神1-11-1 One Fukuoka Bldg. B2F
(西鉄福岡天神駅 徒歩3分 / 地下鉄天神駅 徒歩2分)

営業時間 10:00am ~ 8:00pm

ONE FUKUOKA BLDG.

onefukuoka-building.jp

ショップ平日11:00~20:00 / 土日祝 10:00~20:00

レストラン11:00~23:00 ※一部店舗は営業時間が異なります。

本件お問合せ

株式会社バズフック 経営企画室 伊藤・大谷
shop@dotandready.jp / 092-738-6767