

生地には米粉100%、甘みを引き出すのは糀甘酒（こうじあまざけ）、てんさい糖。
全メニューに白砂糖・小麦粉を一切使用しない健康志向なナチュラルカフェ！
『Natural Cream Kitchen』が4月17日（金）オープン！
～“スイーツ激戦区の表参道エリア”に長さ50cm！？50（ごーまる）ロールが参戦～

株式会社ブラックス（東京都渋谷区）は、全メニューに白砂糖・小麦粉を一切使用せず、無添加素材にこだわった『Natural Cream Kitchen』を渋谷区神宮前GYRE（ジャイル）地下1階に2015年4月17日（金）にグランドオープンいたします。



※50ロール「ごーまるロール」

▼スイーツ激戦区表参道エリアに話題必至のナチュラルカフェが登場！

近年、海外から上陸してきた店舗が多く出店し、カフェやスイーツの激戦区となっている“表参道エリア”では日々新店舗がOPENし、パンケーキやチョコレート専門店に毎日行列ができています。そんな表原エリアに、保存料・着色料はもちろん白砂糖・小麦粉も一切使用しない健康志向なナチュラルスイーツ・フード専門店『Natural Cream Kitchen』がオープンいたします。

▼小麦粉・白砂糖を一切使用していない、健康志向なナチュラルスイーツ&フード！

『Natural Cream Kitchen』では、「一生ものの錆びないカラダを作るおいしい美容食」というのをコンセプトのもと、全メニュー小麦粉・白砂糖の代わりに米粉や糀甘酒（こうじあまざけ）、てんさい糖を使用。こだわりの素材でスイーツだけでなく、ランチやディナー、ドリンクメニューなど、充実した“作りたて無添加メニュー”を展開してまいります。

▼注目は50cmのロールケーキ『50（ごーまる）ロール』！特注で最大80cmまで注文可能！

中でも注目すべきは、50cmのロールケーキ『50（ごーまる）ロール』。このロールケーキは50cmのままお買い求めいただき、お持ち帰りいただくことも可能です。もちろんカットして欲しい分だけ購入いただくこともできます。例えば、35歳のお誕生日のお祝いケーキとしてご購入いただく場合は「35cm」、というように年齢に合わせた長さの分をカットすることも可能なので、お祝いの際のサプライズ演出にも最適で遊び心満点のロールケーキです。特別注文で最大80cmまで注文可能で大規模なパーティなどにも最適です！

他にも、昨年から注目を集めている『ポップオーバー』をアレンジしたオリジナルメニューも展開してまいります。

【メニュー紹介】



季節の50 (ごーまる) ロール ※カット



ポップオーバーサンド



ガトーショコラ



チーズケーキ



ショートケーキ



プディングアラモード

【店舗情報】

- 店名 : Natural Cream kitchen
- 住所 : 東京都渋谷区神宮前5-10-1
GYRE (ジャイル) B1階
- 電話番号 : 03-6433-5187
- 営業時間 : 平日10時~20時
土日祝9時~20時
- 定休日 : 年中無休
- URL: naturalcreamkitchen.com



※店舗イメージ