

New Open

グreekヨーグルト専門店「hug.」
2025年4月12日（土）オープン



この春、グreekヨーグルト専門店「hug. (ハグ)」が
代官山駅から徒歩5分、八幡通りにオープンします。

東京の牧場から届くシングルオリジンの牛乳でつくるオリジナルヨーグルトを
代官山のキッチンから、みなさまの日常に届けます。

01 シングルオリジンの牛乳から生まれた グreekヨーグルトを、東京・代官山から。

hugのヨーグルトの原料は、東京の牧場から届く、シングルオリジン(単一牧場)のミルク。吉祥寺にあるクラフトミルクスタンド、武蔵野デリーの思いに共鳴し、牧場ごとに異なる品種や育て方、エサによって豊かに変化する牛乳の繊細な個性を活かすことを、第一に考えました。また、原料調達からヨーグルトの製造、さらに、みなさまの日常へお届けするキッチンまで、プロセスのすべてを東京の中でコンパクトに完結。輸送にかかる環境負荷を抑え、また、なによりもフレッシュなヨーグルトを届けることを実現します。ここ、東京から、あたらしくも日常に馴染む、ヨーグルトの文化を発信していきます。

02 シェフ・丸山智博が探求を重ねた、 ヨーグルト観を更新する味わいとメニュー。

そんなオリジナルヨーグルトは、濃厚でありながら、食べる時間帯を問わない爽やかな風味。ほっと落ち着く味わいのヨーグルトです。旬の野菜、果物、魚やお肉と合わせた6種類のボウルメニューは、ヨーグルトのある食文化が根付くギリシャやトルコ料理、中東料理をベースに考案しました。それは、ハーブやスパイスがアクセントを与え、ひとくちごとに風味の変化が感じられ、食感まで豊かなメニューです。サイドメニューである「Nina Pita」のピタパンや「Ome Farm」の生ハチミツ、「elphGRANOLA」のグラノーラ、そしてドリンクまでこだわりのメニューを集めました。さまざまな風味を受け入れるヨーグルトの「包容力」、そして、組み合わせる食材によって表情を変える「自由さ」を楽しんでいただけたら嬉しいです。

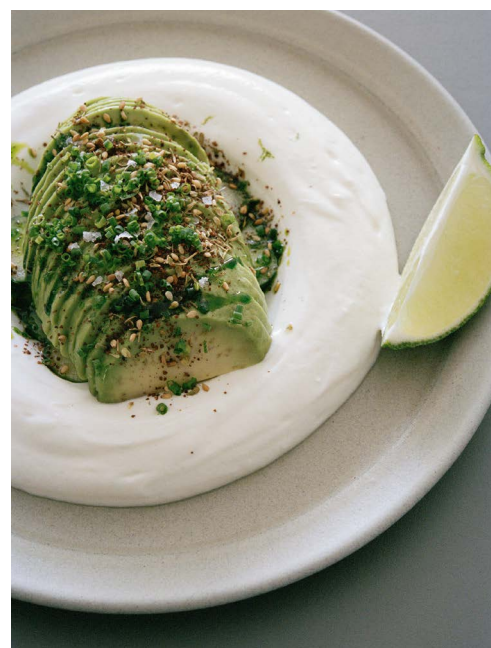
03 テイクアウトとデリバリーのヨーグルトで 日々、揺らぐ体調に向き合うあなたにハグを。

なにかと忙しく過ごす現代の生活で、心身のコンディションは、日々揺らぐものでしょう。心地よくスタートできる朝もあれば、心配ごとがあったり、踏ん張りどきだな、と1日のパワーが必要になる朝もあります。高タンパク質な食材として、人の暮らしに寄り添ってきたヨーグルトは、固形でもなく、しかし液体でもない口当たりや食後感で、揺らぎながら頑張るカラダに寄り添う、ニュートラルな存在です。ぎゅっとつよく抱きしめるのではなく、そっと、さりげなく、支えになるようなハグを。まるで、親しい人との挨拶のように習慣になったハグは、日常を支える力になるのではないかな。素材調達から生産、味わいの考案、そして手渡すその瞬間まで、全プロセス、全食材にこだわって、あたらしい定番となるグreekヨーグルトを届けます。



Sunday Park 日曜日の公園 ¥2,300(税別)

クリーミーヨーグルト/バナナ/ブルーベリー/いちご/
ストロベリーラベンダーソース/リッチメープルグラノーラ/セルフィーユ



Harvest Garden 収穫の庭 ¥2,300(税別)

フレッシュヨーグルト/アボガド/きゅうりのマリネ/シブレット/
ザアタル/ライムゼスト/ライムくし切り/バセリオイル

Contributor

丸山智博 (マルヤマ チヒロ)

株式会社シェルスュ代表。長野県安曇野市出身。大学卒業後、都内のフランス料理店で修行、ビストロの料理長を経て、2010年に独立。代々木上原に「MAISON CINQUANTECINQ」をオープン。直営店での実績を活かしたメニュー開発、店舗設計、ブランディングを含めたプロデュースを通し、新たな食文化を提案している。2025年3月22日には、日本橋兜町のホテルK5に新店舗「MARUYAMA」をオープン。

Instagram: www.instagram.com/chihiromaruyama



武蔵野デリー クラフトミルクスタンド

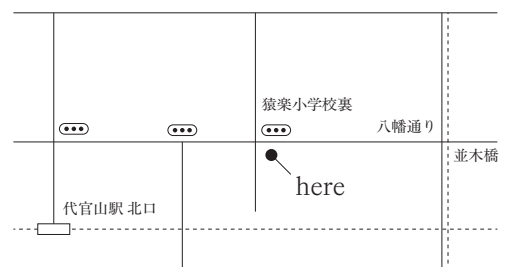
吉祥寺で100年続く牛乳屋がはじめた、クラフトミルク専門店。国内160箇所以上の牧場を巡って集めたシングルオリジン(単一牧場)の牛乳をセレクト販売したり、牧場から届く生乳から「牛乳」を製造する工房を構え、乳業メーカーとして乳製品を作っている。個性にあふれ、牛乳観を一変させるような理想のミルクを目指して、さまざまな研究や工夫を重ねている。

Instagram: www.instagram.com/musashinodairy



Outline

店舗名: hug.(ハグ)
住所: 東京都渋谷区代官山町12-18 インベリアル代官山B1F
Mail: contact@hug-yogurt.jp
Web: www.hug-yogurt.jp
Instagram: www.instagram.com/hug.yogurt
営業時間: 7:00 - 15:00 *売り切れ次第終了
定休日: 不定休
オープン: 2025年4月12日(土)



Official Photo Date

https://drive.google.com/drive/folders/1UYpu2uAa9uU3FAgECzVEvk-anmWHTzHT?usp=share_link

上記よりオフィシャル写真をダウンロードのうえ、ご活用ください。

Press Contact

佐藤洋子
Tel: 090-9347-5126 / Mail: ysato0810lelien@gmail.com

*本件に関してのプレス関係者さまからのお問い合わせや取材等を希望の際は、上記のプレス担当までご連絡ください。

General Contact

高野将伍
Tel: 080-2963-1433 / Mail: s.takano@hug-yogurt.jp