

日本料理「くろぎ」と贅を極めた高級スイーツ「GENDY」のコラボ商品 「ザ・プレミアムビターキャラメルバー 抹茶 黒木純監修」を発売

6月4日より6月29日まで、クラウドファンディングMakuake（マクアケ）にて先行販売

株式会社シュクレイ(代表取締役:阪本良一)は、南青山の骨董通りにて展開中の「GENDY青山」より、日本屈指の予約困難店「くろぎ」とのコラボレーションにより誕生した「ザ・プレミアムビターキャラメルバー 抹茶 黒木純監修」をクラウドファンディングMakuake(マクアケ)にて、2020年6月4日から6月29日まで先行販売いたします。

URL:https://www.makuake.com/project/kurogi_gendy/



商品情報:「ザ・プレミアムビターキャラメルバー 抹茶 黒木純監修」
9,700円/1ダース(本体価格8000円+送料、消費税込)
※2020年7月1日より、「公式オンラインショップ」、「くろぎ」にて販売する予定です。

**Premium Bitter
Caramel Bar for Gents.**

GENDY

AOYAMA EST. 2016

南青山骨董通りにて
紳士の一級品をコンセプトに、吟味した素材と
レシピで一本ずつハンドメイドするプレミアム
ビターキャラメルバーを1日限定50ダース販売。

(店舗情報)
GENDY青山
東京都港区南青山5-4-40A-FLAG骨董通り
03-6712-6890
<https://www.gendy.jp/aoyama/>

黒木氏よりコラボ商品開発のポイントについてのコメント



「厨菓子くろぎ」というブランドで和菓子・甘味を展開しているが、GENDYは素材一つひとつパワーが強く、このコラボは今までにはない“新しい挑戦”だった。ポイントは、GENDYのブランドを、どのように「くろぎ」と合わせるか。GENDYのサブレは風味が強いため、合わせる抹茶の色はもちろん、味にも一切妥協を加えず、何度も何度も、ただひたすら時間をかけて、丁寧に試作を繰り返し、抹茶とキャラメル、両者の風味が生きるバランスを調整し、キャラメルの焦がし具合とそれに合う抹茶の選定を繰り返し、完成した。

和菓子の場合はお茶に合い、洋菓子の場合には紅茶やコーヒーに合いますが、今回はその両方に合うものを作ることができたと自負しています。ご自宅にいる時間が増えたという方も多いでしょうから、ちょっとした息抜きやリラックスしたいという時、気持ちをリフレッシュしたいという時にお召し上がりいただければと思います。」

2010年のオープン以来、数多くの美食家、著名人が訪れる予約困難の超人気店。

日本料理 くろぎ

東京都港区芝公園1-7-10

主人 黒木 純

<https://www.kurogi.co.jp/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

GENDY PR事務局（寿スピリッツ内） 担当：織田 謙一

電話：03-6698-2788 メールアドレス：k-oda@kozuchi-net.jp