

**夏トラブルと戦う働く女性を旬野菜のスロージュースで応援
世界シェアNo.1スロージュースブランド HUROM と
新たな人と食のコミュニティを提案する Pirouette がコラボレーション
小林直矢シェフが監修するスロージュースを期間限定で提供**

HUROM株式会社（所在地：東京都中央区）は、ビストロ×カフェ×エピスリーをひとつにまとめた人と食との新しいコミュニティ、虎ノ門ヒルズの「Pirouette（ピルエット）」とタイアップし、同店において小林直矢シェフがプロデュースする夏トラブルと戦う働く女性のための、旬野菜を使用したスロージュースを2016年6月20日（月）～9月19日（月）の期間限定で提供致します。

ヒューロムスロージュースは、低速で回転するスクリュウが食材を圧して搾ることで栄養素の損失を最小限にとどめるスロー・スクイージング・テクノロジーを世界で初めて採用しました。ヒューロムスロージュースから搾られる「スロージュース」はこの技術により食材本来の味と栄養をお楽しみ頂けます。

Pirouetteは、2014年9月に虎ノ門ヒルズにオープンした、ビストロ×カフェ×エピスリーを一体とした“食の複合施設”です。主に埼玉の「須永農園」から届く新鮮な旬野菜や国内外の産地契約先から直送される各種食材でメニューを組み立ててビストロとカフェで提供。使用している野菜などの一部食材やワインはエピスリーでも販売しています。

食材本来の味と栄養をそのまま活かすスロージュースを提供するHUROMと、旬の食材を最大限活かした食を提供するPirouette。食材が持つポテンシャルを大事にする両者の想いが共鳴し、この度のタイアップが実現致しました。

本タイアップでは、「夏トラブルと戦う働く女性を旬野菜のスロージュースで応援」をテーマに、働く女性にとっての夏の最大敵である課題の解決に役立つスロージュースをPirouetteにて提供します。その時々旬の食材を使用し、6月20日（月）～7月19日（火）には「フェネル」を使用した“冷え対策”スロージュース、7月20日（水）～8月19日（金）には「ピーズ」を使用した“夏バテ対策”スロージュース、8月20日（土）～9月19日（月）には「ケール」を使用した“シミ・美肌対策”スロージュースを期間限定で提供します。

また、タイアップ期間中には、働く女性の健康に役立つイベントの開催も予定しております。



「HUROM × Pirouette」 タイアップ開催概要

期間：2016年6月20日（月）～9月19日（月）

場所：Pirouette（ピルエット）

東京都港区虎ノ門一丁目23番3号 虎ノ門ヒルズ ガーデンハウス1階

<Menu>

June「冷え対策」 メイン野菜：フェンネル

代謝を良くして血液をサラサラにする陽性の野菜で血液循環ドリンク

レシピ：フェンネル、人参、生姜、オレンジ、バナナ、レモン、バニラ

提供期間：6月20日（月）～7月19日（火）

July「夏バテ対策」 メイン野菜：ピーツ

栄養価が高く糖質をエネルギーに変換するビタミンB1の

代謝アップドリンク

レシピ：ピーツ、トマト、バジル、りんご、レモン

提供期間：7月20日（水）～8月19日（金）

August「シミ・美肌対策」 メイン野菜：ケール

夏のお肌へのダメージを回復するビタミンCの抗酸化ドリンク

レシピ：ケール、アボカド、レタス、ミント、グレープフルーツ、
パイナップル、レモン

提供期間：8月20日（土）～9月19日（月）

レシピ監修 小林直矢（Pirouette シェフ）

モットーは“素材を活かす”こと。

生産者との関わりにこだわりを持ち、食材との繋がりを大切にしている。

非日常のものを創り上げるが故に、日々作られる現実のものに直接触れたい、
という強い思いがある。

エコール キュリネール国立（現エコール辻東京）卒業後、
レストラン「マルディ・グラ」（銀座）、「コム・ダビチュード」（池尻大橋）を経て、

2009年 レストラン「オマージュ」（浅草）にてリニューアル時より
勤務し副料理長として貢献

2011年 同店がミシュラン1つ星を獲得したことを機に退職

2012年 3月 渡仏

南仏のミシュラン2つ星レストラン「オステルリー ジェロナム」、
パリの1つ星レストラン「GARANCE」での経験を経て、2013年3月帰国

2014年 9月 Pirouetteシェフに就任



Pirouette 店舗情報

店舗名 : Pirouette (ピルエット)

コンセプト : 気軽さと上質の両立をテーマとして、ビストロ×カフェ×エプスリーを一体化し、食を通じてゲストとスタッフと料理と食材をつなぐ場を展開する新スタイルの食の複合スペース。

住所 : 東京都港区虎ノ門一丁目23番3号
虎ノ門ヒルズガーデンハウス1階

営業時間 : ビストロ・カフェ
ランチ 11:30～14:30(L.O.)
ディナー 18:00～21:30(L.O.)
エプスリー 11:00～21:30
(日曜定休)



ヒューロムスロージューサーについて

HUROMIは1974年に「1杯のジュースで人々を健康にしたい」という創業者の思いの元に創業いたしました。以来、社名にも込められた「人類（ヒューマン）のために」という理念のもと、いちばんの栄養である野菜・果物が持つ自然の恵みを最も効率的に摂取するためのスロージューサーの研究開発を行っており、2005年に世界初の低速搾汁方式（SST）ジューサーを発表しました。累計販売台数は770万台を突破、世界85カ国で愛用されている※1、世界シェアNo.1のスロージューサーブランドです。※2

※1. 販売台数、展開国数は2016年4月時点。

※2. ユーロモニター国際ナショナル調べ。2014年 小売販売台数ベース。世界のジューサー市場の71%を構成する10ヶ国（2014年実績値）において、2016年2月 - 4月に実施された調査の結果に基づく。

本調査データの使用期間：2017年4月20日まで

使用可能範囲：番組、記事、WEBサイト、SNSなど活用範囲制限無し。

製品情報

ヒューロムスロージューサー HZ（エイチゼット）
価格：69,800円（税別・参考販売価格）



製品番号：HZ-SBA17

ヒューロムスロージューサー H-AA（エイチエーイー）
価格：39,800円（税別・参考販売価格）



製品番号：H-AA-WWA17 / 製品番号：H-AA-RBA17