

2021年8月3日（火）より期間限定！

**ヴィーガン・スイーツを楽しめるカフェ「wired bonbon」で
“かきごおりすと”な文化系モデル・菅野結以さんとコラボレーションした
ギルトフリーな「ヴィーガンかき氷」をご提供します。**

ヴィーガン・パティシエ 岡田春生がメニュー監修をし、
植物性食材のみを使用して作られた、暑い夏にもぴったりの“さっぱり・ひんやり”スイーツです。



2021年8月3日（火）より期間限定で、カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役 社長：楠本修二郎 / 以下、カフェ・カンパニー）が運営する、100%植物由来の食材のみを使用したヴィーガン・スイーツを楽しめるカフェ「wired bonbon（ワイアード ボンボン）」にて、モデル・クリエイター・デザイナー・ラジオパーソナリティー・DJなど幅広いジャンルで活躍する菅野結以さんとのコラボレーションにより誕生した2種の「ヴィーガンかき氷」を販売いたします。

今回ご提供するのは、旬の白桃を贅沢にたっぷりを使用したフルーティーで華やかな「Soyミルクピーチティー（¥1,518 / 税込）」と、濃厚なエスプレッソシロップが大人の味わいを演出する「Soyティラミス（¥1,408 / 税込）」の2種類となります。

メニュー監修は、カフェ・カンパニー専属パティシエであり、ヴィーガン・スイーツ専門店「hal okada vegan sweets lab」のエグゼクティブ・パティシエである岡田春生が担当し、牛乳や卵などの動物性食材を一切使用せずに作る「ヴィーガン・スイーツ」としてご提供いたします。ヴィーガン・スイーツは、スイーツとしての濃厚なコクがありながら、さっぱりとした味わいや食後感も特徴のひとつです。また、ふわふわかき氷の食感と果肉やこだわりのシロップの味わいを最後まで飽きずにお楽しみいただけるよう、氷を削る工程を2段階に分け、途中段階でシロップを染み込ませてから氷の中に果肉やクリームを忍ばせるなど、丁寧に制作をしています。

動物性食材アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけることはもちろん、暑い夏に欠かせないかき氷の中でも、特にお勧めしたい“さっぱり・ひんやり”スイーツを是非お楽しみください。

新商品 商品概要

※商品の内容や価格は変更となる可能性があります。ご了承くださいませ。



Soyミルクピーチティー ¥1,518 (税込)

旬の白桃を贅沢にたっぷりを使用した、夏らしいフルーティーで華やかな一品。

濃厚白桃シロップと豆乳ミルクシロップの2色氷が目にも鮮やかで、それぞれでもMIXしても異なる味が楽しめるハーフ&ハーフ。

さらに別添えのアッサム紅茶ゼリーをかければピーチティー味に！ひとつで何通りもの幸せが味わえます。ふわふわの豆乳エスプーマが雲のように乗りアクセントに。食べすすめていくと中からも白桃のシロップ漬けが現れ、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。



Soyティラミス ¥1,408 (税込)

濃厚なエスプレッソシロップを使用した、大人のティラミス氷。

ソイティラミスクリームが上部のみならず中にも入り、軽やかなのにケーキを食べているかのような断面と食感を味わえます。

別添えのチョコレートソースをお好みでかければ、カフェモカへと進化！

ちょっぴりビターで風味豊かなティラミスと、口溶けのいいふわふわ氷が相性抜群です。

菅野結以さんからのコメント

物心ついた時からこの世でいちばん好きな食べものは「氷」。

夏はもちろん真冬にも欠かさず一年中かき氷を食べ歩き続け、いつからか理想のかき氷をプロデュースしたい！という夢ができました。それから10年の月日を経て今年ついに実現の機会をいただき、並々ならぬ気合いで開発に着手。スイーツ開発のプロである岡田春生さんにご協力いただきながら、ヴィーガンやアレルギー体質の方、美意識の高い方にも幅広くかき氷を届けられるよう、動物性の食品を使わず練乳やミルクの代わりに豆乳を使用したり。

味のクオリティ、成分、ときめくビジュアル、ひとつで何通りもの味が楽しめるお得感、など欲しい要素を余すことなくぜんぶ盛り！最後まで飽きのこないスペシャルなスイーツを目指しました。旬であり、個人的に一番好きなフルーツでもある桃をたっぷり贅沢に使った「SOYミルクピーチティー」と、アフォガードからインスパイアされたちょっぴりビターで大人な「SOYティラミス」。

「かきごおりすと（かき氷狂）」が愛情過剰に作った理想のかき氷、ぜひ味わい癒されにきてください。

■菅野結以さん プロフィール

雑誌『LARME』『PECHE』などで活躍するファッションモデル。10代の頃から『Popteen』『PopSister』の専属モデルを務め、「白ギャル」の文化を生み出しカリスマモデルと称される。2010年8月に初の著書『(C) かの』を出版し、その後、最新写真集『Halation』まで7冊の書籍を発売。アパレルブランド「Crayme」のクリエイティブディレクターおよびデザイナーを務めているほか、美容液「Meilie」のプロデュース、その他各企業とのコラボやプロデュースアイテム多数。独自の世界観と美意識が絶大な支持を集めている。TOKYO FM『RADIO DRAGON -NEXT-』では豊富な音楽知識を生かしてラジオパーソナリティーを担当しており、DJとしても活躍。「文化系モデル」として「ミスiD」、「未確認フェスティバル」など各種オーディションの審査員を務める傍ら、サウナ好きが高じて熱波師としても活動中。無類の氷好き。SNSの総フォロワー数は約100万人に及ぶ。

【Instagram】http://instagram.com/yui_kanno
【Twitter】<http://twitter.com/Yuikanno>
【公式LINE】<https://line.me/ti/p/%40kannoyui>

店舗概要



店名：wired bonbon（ワイアード ボンボン） ルミネ新宿

住所：〒160-0023東京都新宿区西新宿1-1-5 ルミネ新宿 ルミネ1-6F
電話：03-6304-5755
時間：11:00-22:30 (FOOD L.O.21:45 DRINK L.O.22:00)
坪数：37.9坪
席数：59席

※上記営業時間・席数等は通常営業時のものとなります。
新型コロナウイルス感染拡大防止の為、現在は変更して営業しております。ご了承ください。

■ URL：www.wiredbonbon.com

■ Facebook / Instagram：@wiredbonbon

「wired bonbon」の素材は下記よりダウンロード下さい。

ダウンロードURL：<https://bit.ly/3BYsxNs>

※ご使用の際は担当者までご一報くださいませ



▼メニュー監修：岡田 春生（おかだ はるお）

「hal okada vegan sweets lab」エグゼクティブ・パティシエ

チャヤマクロビオティックスでのシェフパティシエや鎌倉の日本初ヴィーガン・スイーツ専門店「halcafe 229」オーナーパティシエなどの経験を経て、カフェ・カンパニー株式会社に専属のエグゼクティブ・パティシエとして参画。wired bonbonをはじめ、カフェ・カンパニー株式会社が運営する店舗のヴィーガン・スイーツを監修。

2020年8月19日、東京・広尾に「hal okada vegan sweets lab」をオープン。飽くなき探究心で、食の未来を見据えたスイーツを提供している。

カフェ・カンパニー株式会社 会社概要

- 会社名：カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者：代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地：東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号：03-5778-0477
- 設立：2001年6月
- URL：www.cafecompany.co.jp
- 事業内容：飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業



<カフェ・カンパニー株式会社について>

日本国内外において「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする約80店舗（グループ総数 / 2021年6月現在）のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。また、2019年11月1日より株式会社subLimeと経営統合し、「GYRO HOLDINGS株式会社」を発足。2021年1月21日に、新たな食のエコシステムの構築を目指す株式会社グッドイートカンパニー、株式会社NTTドコモと業務提携契約を締結。また、2021年6月、未来の社会をデザインしていく「イートテック」パートナーとして株式会社リバナスと業務提携契約を締結。

GYRO HOLDINGS株式会社 コーポレートサイト：<https://www.gyro.holdings>
株式会社グッドイートカンパニー コーポレートサイト：<https://goodeatcompany.com>

<展開ブランド（一部抜粋）>

WIRED CAFE、ALFRED TEA ROOM、フタバフルーツパーラー、Trueberry、ROSEMARY'S TOKYO (NEWoMan 6F)、MOJA in the HOUSE (渋谷)、PUBLIC HOUSE、食堂居酒屋どいちゃん、発酵居酒屋5 (表参道) …etc

< 本件に関する取材・お問い合わせ >