

2019年10月16日

カネカ食品株式会社

報道関係者各位

日本初！？ベルギーヨーグルト専門店
ピュア ナチュラル ベルギー ヨーグルト カフェ
『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』

本日10月16日（水）より代官山に期間限定オープン！

～日本最年少二つ星シェフ×日本初上陸 ベルギーヨーグルトのオリジナルメニュー～

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：角倉 護）のグループ会社であるカネカ食品株式会社（本社：東京都新宿区、社長：古長 玄一郎）は、日本初上陸※のベルギーヨーグルトを使用したベルギーヨーグルト専門店『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』（ピュアナチュラル ベルギーヨーグルトカフェ）を、本日2019年10月16日（水）から11月7日（木）まで、東京・代官山にあるカフェ「SIGN ALLDAY」にて期間限定でオープンします。

※Mintel 社製品データベースを用いた調査結果、当社調べ



◆日本初！日本最年少二つ星シェフがメニュー監修した

ベルギーヨーグルト専門店『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』が代官山にオープン！

『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』（ピュアナチュラル ベルギーヨーグルトカフェ）は、ブランドカラーのグリーンとホワイトで統一された上品なくつろぎの空間で、「濃厚さ」と「なめらかな舌触り」の両方を楽しめる『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』を、ベルギーの代表的な料理と巧みに融合させたオリジナルメニュー(5品)をお楽しみいただける、日本初のベルギーヨーグルト専門店です。メニューは、日本最年少二つ星シェフである厚東 創氏の監修のもと、ベルギーの伝統料理や、定番スイーツである「ベルギーワッフル」「ベルギーチョコレート」を、濃厚でリッチな味わいの『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』で爽やかにアレンジしました。



『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』メニュー概要

【× ベルギーワッフル】

ベルギーワッフル with ベルギーヨーグルト ピュアナチュール 850 円(税込)



ベルギーヨーグルト ピュアナチュールを生地に練りこんだベルギーワッフルを、赤黄黒の国旗をイメージした 3 種類のフレーバー（フランボワーズ・パンプキン・ココア）にアレンジしました。さらにクリームにもベルギーヨーグルト ピュアナチュールを使うことで、軽いながらも優しくリッチな味わいを実現しました。

【× ベルギーチョコレート】

ショコラ de ベルギーヨーグルト ピュアナチュール 800 円(税込)



カカオの風味が高いベルギー産のクーベルチュールチョコレートを使用したチョコレートドリンク。ベルギーヨーグルト ピュアナチュール ブルーベリー、ベルギーヨーグルト ピュアナチュール プレーンのエスプーマをミックスし、ローズシロップを混ぜ合わせることで、濃厚で上品な甘さに仕上げました。

【× ベルギー伝統料理】

カルボナード with ベルギーヨーグルト ピュアナチュール 1,350 円(税込)



牛の塊肉をビールでじっくりやわらかく煮込んだベルギー伝統料理をアレンジ。濃厚なソースにベルギーヨーグルト ピュアナチュールを加えることで、まろやかな味わいに仕上げました。ベルギーでは馴染み深い付け合わせのフリッツと共にお楽しみください。

【× ベルギー伝統料理】

ワートルゾーイ with ベルギーヨーグルト ピュアナチュール 1,300 円(税込)



ベルギーでポピュラーな伝統料理をアレンジ。野菜と卵黄の旨味が詰まったクリームソースを鶏胸肉とともに、ベルギーヨーグルト ピュアナチュールがソースに溶け込み、深いコクのある味わいに。

相性抜群のバターライスと共にお楽しみください。

【× ベルギー伝統料理】

トマト オ クルヴェット with ベルギーヨーグルト ピュアナチュール 1,200 円(税込)



小エビとトマトを使ったベルギーの伝統料理を再構築し、食べやすいサラダボウルに仕立てました。サラダのシャキシャキ感、クスクスのプチプチ感、さらにズワイガニのクリームクロックのサクサク感が絶妙にマッチ。ベルギーヨーグルト ピュアナチュールのドレッシングでさっぱりまろやかに仕立てました。

◆『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』概要

期間：2019年10月16日（水）～11月7日（木）

営業時間：11:00 - 21:00（LO 20:30）

場所：「SIGN ALLDAY」

東京都渋谷区代官山町 19-4 代官山駅ビル

（代官山駅徒歩0分）

販売商品：『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』を使用した
美食の国ベルギーの魅力を味わえるオリジナルメニュー。



◆メニュー監修/厚東 創氏 プロフィール

HAJIME KOTO (34歳)：日本最年少ミシュラン二つ星シェフ
北海道で生まれ、フランス料理界の巨匠アラン・デュカス氏や
ミッシェル・ブラス氏に師事。フランスや日本のレストランで
研鑽を積み、エグゼクティブシェフに就任したレストランで
は、オープンして4ヶ月で日本のフランス料理界の中では最年
少（当時29歳）でミシュラン二つ星を獲得。



2017年、お客様からいただいたご要望を料理で表現し食事を創りあげるオートクチュール・レストランメゾン・ブランドとして「HAJIME KOTO」を設立。エグゼクティブシェフとして、レストランという特定の場を設けないことで可能にしたオーダメイドのスタイルで、東京やパリ等、国内外問わずメゾン・ブランドからの依頼を中心とした食事の場で活動。

また、「HAJIME KOTO」ブランドのノウハウとネットワークを駆使し食に携わるものを中心とした料理、空間やデザイン、プロダクトといったプロデュース活動も行なっている。

◆『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』について

『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』は、濃厚なのになめらかな食感を実現するために、ベルギー・Pur Natur（ピュアナチュラル）社の伝統製法を用いています。

選び抜いた4種類の乳酸菌を配合することで、濃厚な食感、生乳の甘みを引き出し、味わい深いヨーグルトに仕上げました。また、長時間の2段階発酵製法で甘みとほのかな酸味を感じる味わいと「とろつとなめらか」な食感を生み出しました。さらに、攪拌（混ぜ込み）を最低限に留めることで、ヨーグルトの組織をつぶさず、独自の食感を実現しています。

<商品概要>

販売先：東日本、西日本、九州地区のベーカリー、量販店、一般小売店

商品名／容量／希望小売価格：

- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル プレーン 砂糖不使用」 105g 税抜 166 円
- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル ブルーベリー」 100g 税抜 183 円

商品特長：

- ・濃厚でコクのある味わい
- ・生乳本来の甘みとほのかな酸味
- ・なめらかな舌触りの独自食感

商品に関するお問い合わせ先 カネカ食品株式会社 0120-97-1207（土日祝日を除く 10:00～17:00）



<カネカ食品株式会社の概要>

本社：東京都新宿区
 事業内容：製パン製菓、加工食品向け仕入販売、機械販売
 代表取締役社長：古長 玄一郎

<Pur Natur Invest BVBA(ピュアナチュラル)の概要>

本社：ベルギー王国 クルイスハウテム
 事業内容：乳製品、ジャム、フルーツプレッドの製造販売