



看板のないカフェ「プルミエメ」 一周年記念イベントを開催

グルテンフリー「餅粉の鉄板クレープシュゼット」
アーティストコラボのBean to Barチョコレート発売
夜のコラボレーションイベント開催 他

2021年設立の合同会社SUZU（所在地：東京都渋谷区、代表：鈴木恵子）が運営する、株式会社SUZU PR COMPANYのPR業務と連携し、「ちょっとよそゆきの朝ごはん」を提供するカフェ「プルミエメ」は、2022年5月1日に開店一周年を迎えることを記念して、5月を一周年記念月間とし、新メニューの発売をはじめとする各種イベントを開催いたします。

プルミエメは「ちょっとよそゆきの朝ごはん」をメニューコンセプトとした鉄板調理による朝食メニューが一日を通して楽しめるカフェでありながら、当社クライアント企業の食材やプロダクトの魅力をあらゆる方法で店舗に取り込み発信するPR空間でもあり、人々の様々な「はじまり」を応援する場所としても機能しております。コロナ禍においては、QRコード対応のオンラインメニュー表示、完全キャッシュレス対応、電話非設置など、店舗・顧客の双方にとってスマートな運営を確立いたしました。朝ごはんやランチをよそゆき気分で楽しみたい方や、SNSで新しい情報をキャッチする方を主な顧客とし、通常営業に加え、夜には不定期でイベントを開催。これからもInstagramでの情報発信を核としながら、PR業務と関連づけた運営を継続してまいります。

新メニュー ※価格は全て税込

〈グルテンフリー〉 「餅粉の鉄板クレープシュゼット」

New

価格：1,800円 ※ワンドリンクオーダー制

発売日：2022年5月1日

炎のパフォーマンスをお楽しみいただくオリジナルのグルテンフリーメニュー。羽二重餅粉を使用し、鉄板で焼き上げ、他にはないもっちり食感を実現したクレープに、アーモンドソース・ナッツ・シナモンを巻き込み、パッションフルーツソルベ・ブラッドオレンジ・ルイボスティゼリーと盛り合わせ、オレンジやライムの皮を飾ります。鉄板で熱したグランマルニエに火をつけてお客様の目の前でフランベし、皮から香りを移します。白砂糖不使用にもこだわりました。



プルミエメBOX 価格：1,800円

テイクアウトでは初のデザートメニュー。鉄板で焼き上げた餅粉のクレープ生地を折りたたみ、パッションフルーツソルベをのせてグランマルニエでフランベ。アーモンドソース・ナッツ・シナモン・ブラッドオレンジ・ルイボスティゼリーを添えます。



コラボイベント



「鉄板焼き IL Terra(イルテラ)」 ゲストシェフによる一夜限りの 「ちょっとよそゆきの夜ごはん」提供

日程：2022年5月14日(土)
1部 17:00/17:30 2部 18:30/19:00 3部 20:00/20:30
メニュー：焼きリゾットのエッグベネディクト
本気のふわっとろチキンオムライス
プルミエメによるパフェ仕立てのデリサラダ付き
価格：3,300円 ※当日ドリンクオーダー制
予約：https://bit.ly/3JH80zM ※事前決済/完全予約制

プルミエメのスペシャルティは厳選食材を用いた鉄板での調理です。人気メニューの白のオムレツは、開業前に大阪で出会った「鉄板焼き IL Terra (イルテラ)」(大阪府大阪市)のオムライスのパフォーマンスを参考にメニュー開発させていただいたことをきっかけとし、今回のコラボレーションが実現いたしました。

福島裕人シェフ

大阪出身。21歳から路上にて弾き語りをはじめ。BARを7年経営後、料理に目覚め、鉄板焼きの専門店にて3年程修行して2019年11月1日に「鉄板焼き IL Terra」を大阪市北区中崎町にてオープン。釣り、音楽、ダーツ、スノーボードと多趣味に活動。



鉄板焼き IL Terra
大阪府大阪市北区中崎西4丁目2-30
https://www.instagram.com/teppanyaki_il.terra/

「Chocola Meets(ショコラミーツ)」 プルミエメオリジナルパッケージ Bean to Barチョコレート限定販売

期間：2022年5月1～31日
種類：IORI KIKUCHI氏・Momo氏・Juliet氏・プルミエメロゴ
価格：1枚45g 各1,320円/4枚セット 5,000円

「アート×クラフトチョコレート」をテーマとするBean to Barチョコレートブランド「カカオロジー」の姉妹ブランド「Chocola Meets」(神奈川県横浜市)とのコラボレーションで、4種の産地のBean to Barチョコレートバーを限定販売いたします。「すずらんとパリ」をテーマとし、WASABI(東京都中野区)に所属する3名のアーティストによる描き下ろしイラストを店内で展示/予約販売する他、チョコレートをオリジナルパッケージでご用意し、プルミエメのロゴと合わせて4種を販売いたします。売り上げの一部は「Chocola Meets」よりアーティストに還元されます。詳細は別途リリースいたします。



共通テーマ 「すずらんとパリ」



- A プルミエメ ベリーズ産カカオ豆
- B Juliet Smyth氏 ハイチ産カカオ豆
- C Momo氏 インドネシア産カカオ豆
- D IORI KIKUCHI氏 ガーナ産カカオ豆

店舗名「プルミエメ」は、フランス語の5月1日(Le premier mai)を語源とした造語です。フランスでは「すずらんの日」とも言われ、幸福が訪れるようにとすずらんを贈る習慣がある特別な日です。4月28日～5月3日にかけて、ご来店くださるお客さまにも幸福が訪れますようお願いを込めて、すずらんをはじめとする白い花々で店内を装飾いたします。昨年同様、装飾を手掛けるのは、ドイツ国家認定フロリストマイスターのyohaku 前田研史氏。そして、生花の代わりにすずらんのロゴマーク入りのオリジナルエコバッグをプレゼントします。24cmの2斤サイズの食パンがちょうど入るサイズです。



エコバッグプレゼント

期間：2022年5月1日限定
対象：同日にご飲食のお客様先着100名様
数量：当日ご飲食のおひとり様につき1枚



プルミエメ

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル 2F
交通：千代田線 代々木公園駅1番出口より徒歩1分/
小田急線 代々木八幡駅より徒歩2分
電話：設置なし
営業時間：8:00-17:00
(鉄板メニュー 16:00/その他16:30 L.O.)
定休日：水曜 ※祝日は営業
店舗面積：60.64㎡ (18.34坪)
客席：カウンター 10席・テーブル12席・
縁側席3席・個室2-4席
予約：個室のみ可 (1室60分 ¥2,000～)
グランドオープン：2021年5月1日
支払方法：完全キャッシュレス決済
公式サイト：https://premiermai.suzu-pr.com/
Instagram：https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/

【お問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY / 合同会社SUZU

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL：suzupr@suzu-pr.com 担当：小林・瀬戸 TEL：080-6390-8284 http://suzu-pr.com/