

2021年4月28日（水）より予約開始！

ヴィーガン・スイーツ専門店「hal okada vegan sweet lab」にて
植物性食材のみを使用した「ロールケーキ」3種と「チーズケーキ」の
販売がスタートいたします。

2021年3月に先行販売をし、ご好評いただいた「ロールケーキ」3種をはじめ、
“チーズを使わないチーズケーキ”として話題を呼んだ「豆乳のなめらかチーズケーキ」を販売いたします。



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）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・スイーツのテイクアウト専門店「hal okada vegan sweets lab（ハル オカダ ヴィーガン スイーツ ラボ）」は、2021年4月28日（水）より、2021年3月に伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクションで開催された期間限定催事「子どもたちに伝えたい食のこと」にて販売した商品の中から、ご好評をいただいた「ロールケーキ」3種（モンブラン・チョコレート・抹茶と黒糖わらび餅）と、“チーズを使わないチーズケーキ”として話題を呼んだ「豆乳のなめらかチーズケーキ」のご予約をスタートいたします。店頭受け渡しは5月2日（日）～となっております。また、ご予約なしでの個数限定・ピースケーキのみ店頭販売は本日より実施いたします。卵や牛乳などの動物性食材はもちろん、小麦粉も一切使用しないヴィーガン&グルテンフリーのスイーツとなっております。

今回販売する新商品は、「hal okada vegan sweets lab」のエグゼクティブ・パティシエである岡田 春生が長年の研究と試作を重ねてついに完成した商品です。岡田がヴィーガン・パティシエのキャリアをスタートした時から変わらず持ち続けているテーマは「ボーダレスな『食』で、誰にとっても幸せな時間をスイーツで提供すること」です。

ヴィーガン・スイーツが、卵や牛乳などの動物性食材アレルギーをお持ちの方や健康を気にされる方をはじめ、宗教や人種の枠を超えたあらゆる方へのポジティブな選択肢となること、また、環境のより良い循環を生み出すきっかけになることを願い、今後も商品の開発を手がけて参ります。

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。



豆乳のなめらかチーズケーキ

価格：ホール ¥4,320 / ピース ¥730 (税込)

豆乳のカスタードクリームに、白味噌、米粉、寒天などを組み合わせ、口どけの滑らかさと爽やかな味わいにこだわったオリジナルの“チーズを使わない”チーズケーキ。



モンブラン・ロールケーキ

価格：ホール ¥3,240 (税込)

渋皮マロンとマロンペーストを豆乳ホイップで包み込み米粉生地でロールした、モンブラン・ロールケーキ。



抹茶と黒糖わらび餅のロールケーキ

価格：ホール ¥3,024 (税込)

黒糖わらび餅と鹿の子豆を濃厚な抹茶のホイップクリームで包み込みました。香り高い抹茶風味の米粉生地もお楽しみください。



チョコレート・ロールケーキ

価格：ホール ¥3,024 (税込)

カカオと豆乳と合わせたチョコホイップとガナッシュをココアの米粉生地でロールした濃厚チョコレート・ロールケーキ。

<商品情報>

- ▼アレルギー：大豆、アーモンド
- ▼グルテンフリー
- ▼保管方法：要冷蔵
- ▼消費期限：当日限り

<お買い求め方法>

WEBサイトにて事前にご予約をいただいた上で、店頭にて商品の受け取りをお願いいたします。

※ご注文は【受取ご希望日の4日前】まで承っております。

※4日未満でのご購入ご希望の方は、メールにてお問い合わせください。

※限定数のみ店頭販売もしております。数に限りがございますので無くなり次第終了となります。

店舗概要



スイーツに欠かせない、しあわせな甘さとコク。100%植物由来の食材だからこそ実現する、やさしさ。そんなおいしさを追求する、ヴィーガン・パティシエ 岡田春生によるスイーツをお届けします。

hal okada vegan sweets lab (ハル オカダ ヴィーガン スイーツ ラボ)

住所 : 〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-4-18 1F

時間 : 11:00-19:00 (定休:水曜日)

WEB : <https://www.halokada.com>

SNS : [@halokada_vegansweets](https://twitter.com/halokada_vegansweets)

▼お買い求め方法 : WEBサイトにて事前ご予約・決済を承っております。

オフィシャル画像ダウンロードURL : <https://bit.ly/3voFRqR> ※ご掲載などのご活用ください。

▼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。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。



ヴィーガン・スイーツの開発から16年。きっかけは、卵や牛乳などの食物アレルギーで洋菓子が食べれない子供たちへ夢を与えたい、という思いでした。

時代と共に、アレルギーをお持ちの方のみならず、ヴィーガンの方、健康や地球環境保全の観点からの需要も増えていき、100%植物性食材のみで構成した洋菓子の可能性を日々実感しています。私が目指すのは、「誰もが楽しく1つのテーブルを囲むことができる『ボーダレスな食』を提供すること」です。植物性食材に対する需要をお持ちの方にも安心してお召し上がりいただくことができ、そうでない方にも満足な美味しさをご提供できること。それが、私が考える「ボーダレスな食」のあり方です。その探求をしていくためのLAB (ラボ) を拠点に、今までの経験に甘んじることなく、スイーツの更なる可能性を探求していきたいと思っています。

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/2020年12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。また、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。

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>