



ベルギーのじゃがいもを使ったフライドポテト専門店「POMMEKE 外苑前店」がグランドオープン！
ベルギーの伝統的な製法と二度揚げで中はホックホク、外側はサクサク！

POMMEKE 株式会社(所在地:東京都渋谷区、代表取締役:西 哲男、以下「ポムケ」)は、12月23日に本場ベルギースタイルのフライドポテト専門店「POMMEKE 外苑前店」をグランドオープンいたしますので、お知らせいたします。

■二度揚げが特徴のベルギースタイルのフライドポテト

ベルギー産のじゃがいもの中でフライドポテトに最も適している「ピンチェ」を使い、ベルギーの伝統的な製法である12mm四方の太さにカット。ベルギースタイルのフライドポテトは二度揚げが特徴で、これにより、中はほくほく、外はサクサクの食感を作り出します。「POMMEKE」自家製のディップや、ベルギーの家庭料理をもとに考案したサイドディッシュとともに楽しみください。

店舗はベルギーの国旗に使われる黒・黄・赤を基調にしており、内装はヒップなスタイルです。リーズナブルな価格で、味わい深いベルギー料理と豊富に取り揃えたベルギー・ビールをご用意しています。テイクアウト、イートインでご利用ください。

《「POMMEKE 外苑前店」の概要》

- ・店名: POMMEKE 外苑前店(ポムケがいえんまえてん)
- ・プレオープン: 2014年12月19日(金)
- ・グランドオープン: 2014年12月23日(火)
- ・住所: 東京都港区北青山 2-12-27 ハレクラニ北青山 1階 A
- ・アクセス: 東京メトロ銀座線外苑前から徒歩3分
- ・電話: 03-6804-5884
- ・営業時間: 11時~22時(定休日なし、年末年始除く)
※2015年1月1日は休業
- ・座席数: カウンター5席
- ・店舗面積: 22.32平米
- ・予算: 550円~2,000円(税別)
- ・ウェブサイト: www.pommeke.jp



【ポムケ M サイズ 550円、L サイズ 650円】(税別)



ポムケは M サイズ、L サイズともにマヨ(自家製マヨネーズ)、トマトケチャップ、サムライからお好きなディップをセットとしてつけています。ディップは追加で注文することができますので、さまざまな味をお楽しみいただけます。ポピュラーなベルギー料理をもとにシェフが考案したサイドディッシュも3種類をご用意しています。

ポムケのフライドポテトには、密度、乾燥度、サイズ、外見などから選り抜かれたベルギー産のじゃがいも「ピンチェ」のみが使われています。また、ポムケ独自の製法により、フライドポテトの中に含まれるじゃがいもの割合として96%を実現しました。テイクアウトのお客様にも揚げたての美味しさを味わっていただくため、揚げたての状態を長めに保つことにもこだわりました。

ポムケはベルギーのナショナルフライドポテト店協会(Navefri: Nationaal Verbond van Frituuruitbaters)から認定を受けており、本場のベルギースタイルのフライドポテトをご提供します。

【ディップ5種 100円～150円】(税別)

- マヨ 100円:
ホワイトビネガーがきいたpommeke自家製のマヨネーズ。
- トマトケチャップ 100円:
フライポテトと相性が良いヘインズのトマトケチャップです。
- サムライ 100円:
自家製マヨにシェフ厳選のアジアンスパイスをブレンド。ピリ辛です。
- タルタル 150円:
自家製マヨをベースに、新鮮なパセリ玉ねぎ、ゆで卵をふんだんに使っています。
- スペシャル 150円:
自家製マヨとトマトケチャップに、カットした新鮮なおニオンをトッピングしたベルギーでは定番のディップです。



《マヨ》

【サイドディッシュ 450円～550円】(税別)

- pommeke・カルボナード 550円
カルボナードはベルギーでもっともポピュラーな郷土料理。牛肉の肩肉にタマネギ、人参、インゲン豆を添えてビールで長時間煮込みます。pommekeではベルギー・ビール「トンゲレロ・ブラウン」を使用し、深みある風味に仕上げました。
- pommeke・ヴォール・オー・ヴァン 550円
ベルギーでは結婚式や成人式といった大事なイベントの時にも、フライドポテトが出されます。その時一緒に食べるのが伝統的なベルギー料理“ヴォール・オー・ヴァン”です。ジューシーな鶏肉と自家製ミートボールにマッシュルームや椎茸を添えて和風風味に仕上げました。濃厚なホワイトクリームがフライドポテトによく合います。
- pommeke・ミートボールトマト 450円
トマトソースをミートボールにかける家庭料理はベルギーで定番です。pommekeでは100%豚肉のミートボールにタマネギを添えてトマトソースで煮込んでいます。



《pommeke・カルボナード、pommeke M、マヨ》

【ベルギー・ビール】

生ビールは、プリムス、セーフビール、トンゲレロ・ブラウンを、瓶ビールはリンデマンス・カシス、トンゲレロ・ブロード、アフリゲム・ブロードをご用意しています。

■無形文化遺産に登録されたベルギーのフライドポテト

ベルギーの人口はわずか約1,120万人でありながら、フライドポテト専門店が5,500店舗もあるフライドポテト王国です。フライドポテトは2014年にベルギー国内で無形文化遺産として登録され、2015年にベルギー政府が2015年にUNESCOの世界文化遺産に申請する予定です。

■総料理長バルト・サブロンについて

1975年、ベルギー生まれ

1995年、ベルギー大手名門料理学校 Ter Groene Poorte 卒

1998-2003年：駐日ベルギー王国大使館、最年少の料理長に抜擢

2003-2014年：ベルギーにて HamPan Food 店(ハンバーガー兼パニーニの専門店)のオーナー経営者
※2014年12月22日現在は就労ビザ申請中です。就労ビザが交付され次第、「POMMEKE 外苑前店」にて総料理長として勤務予定。

PRESS RELEASE
報道関係各位

2014年12月22日
POMMEKE 株式会社

■POMMEKE 株式会社について

会社名: POMMEKE 株式会社 (英字表記: POMMEKE K.K.)

代表取締役: 西 哲男

総料理長: バルト・サブロン

取締役: ロブ・ヴァン・ナイレン

資本金: 1 千万円

設立: 2014 年 8 月 28 日

所在地: 151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-8-9 エスエスビル 3 階

ウェブサイト: www.pommeke.jp

Facebook: <https://www.facebook.com/pommekejp>

Twitter: <https://twitter.com/pommekejp>