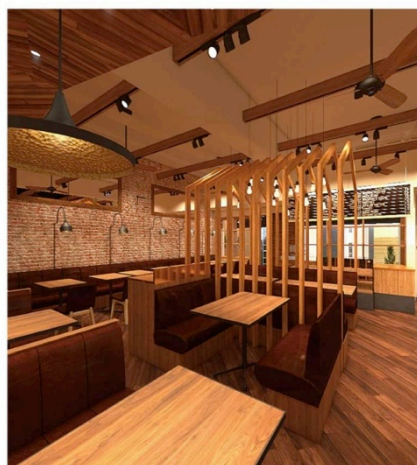


福岡で大行列！いよいよ東京初上陸フレンチトースト専門店 「Ivorish 渋谷」4月20日(日)オープン！

福岡・中央区大名で大人気の「Ivorish (アイボリッシュ)」(株式会社九十九島グループ／本社：長崎県佐世保市、代表取締役社長：口木多加志)は、福岡に続き、東京・渋谷公園通りに「Ivorish渋谷」を本年4月20日(日)にオープンいたします。



Ivorishとは、「フレンチトーストの色を表現するIvory (アイボリー)」と“愛情をこめて大事にする”などの意味があるCherish (チェリッシュ)を掛け合せた造語で、新しいジャンルのフレンチトーストをお客様に喜ばれるよう大切に提供していくという思いを込めています。

「フレンチトースト」はフランスで「パンペルデュ」と言われ、もともとは余って硬くなったパンを卵に浸してバターで焼いたものが主流です。

欧米のカフェやレストランでは朝食メニューの定番として、またベーカリーではフランスパンを使用するなどさまざまな形で提供されていますが、まさしく余ったパンを使用したものです。家庭でも手軽に作れる「フレンチトースト」ですが、パンの素材にこだわったり、ソースやトッピング、アレンジを変えるだけでとっても美味しくお召し上がりいただけるようになります。Ivorishでは、家庭では真似できないフレンチトースト専門店ならではの商品を、この東京でもお楽しみいただくことができます。

【Ivorish こだわりの製法】

01 French toast フレンチトースト

オリジナルのパンは、プロのパン職人と半年かけて作り上げました。そのまま食べてもあまり特徴の無いパンですが、フレンチトーストにしたら他のパンでは表現出来ないしっとり柔らかなパンに変身します。

一瞬でアパレイユが染み込み、これこそが美味しいフレンチトーストを作る第1条件です。

02 Appareil アパレイユ

試行錯誤して作ったアパレイユは、卵・牛乳をベースにオリジナルパンや食材とのバランスを考え抜いたオリジナルレシピです。

両面しっかり焼いたら最後にメイプルシロップで片面をキャラメリゼすることで表面はカリカリで、中はしっかり柔らかな食感になります。

03 Butter バター

バターにもこだわりました。普通の無塩バターやマーガリンではなく、発酵バターを贅沢に使用しています。発酵バターの芳醇な香りは、他のバターには真似できない美味しさです。この発酵バターを使用することで、出来たてのバターのような乳風味と香りを味わうことができます。



【Ivorishについて込められた想い】

Ivorish

Premium French Toast

●Ivorish アイボリッシュ

フレンチトーストの色を表現するIvory (アイボリー) と“愛情をこめて大事にする”などの意味があるCherish (チェリッシュ) を掛け合せた造語で、新しいジャンルのフレンチトーストをお客様に喜ばれるよう大切に提供していくという思いを込めています。

●「Premium French Toast」は、「フレンチトーストの専門店」であるという点、「個性的な価値あるフレンチトーストを提供する」ことを目的に付帯しています。

【フレンチトースト専門店へのこだわり】



●家庭でも手軽に作れる「フレンチトースト」ですが、パンの素材にこだわったり、ソースやトッピング、アレンジを変えるだけでさまざまに変化します。家庭でも出来そうでマネできない「フレンチトースト専門店」ならではのアレンジを提供します。

●デザインを含めアメリカンテイストにこだわりをコンセプトにメニューのボリュームもこだわります。小麦、卵、牛乳など含めて素材にこだわり、健康志向の高い女性をターゲットにいままでのフレンチトーストの概念を壊す新しいフレンチトーストを提案します。

●パン職人と6カ月の時間を掛けてフレンチトースト専用のオリジナルパンを開発。外はカリッと中はとろっとした食感を表現。季節の旬な食材を使用したメニューを開発し、2ヶ月に1度はメニューを改訂。可能な限りフレッシュな野菜や果物を厳選。

【Ivorish 渋谷 主要メニューのご案内】

表示は全て税抜価格です。消費税分はレジにて別途精算させていただきます。

*食事系 (Meal) フレンチトーストについては、10時~14時のランチタイムドリンク付
(コーヒー・紅茶・オレンジジュースの中よりお選びください。)
*ランチタイム以外のお時間は、+300円で500円ドリンクからセットでご注文いただけます。



クリスピーブルーベリー ★渋谷店限定メニュー

クリームチーズと果肉入りブルーベリージャムを挟んで焼き上げたフレンチトーストに、フレークをまぶしてザクザクの食感をつくり上げました。仕上げにハチミツ、ブルーベリー、ブラックベリー、いちごで飾りつけた個性的な一皿です。
※写真はレギュラーサイズです

レギュラー： 1,800円
ハーフサイズ：1,200円



プレーン

Ivorishのフレンチトーストをシンプルにお召し上がりたい方は、是非まずこちらを。あたたかいフレンチトーストに、軽い味わいのアイスのをせてまろやかな風味を感じてください。

1,000円



エッグベネディクト

生ハムの上に半熟卵を乗せて、オランダーズソースをかけたアメリカでは定番の食事エッグベネディクトのフレンチトースト版ができました。半熟卵を割って食べると黄身がトロリと流れてきてコクのある味に変わります。

レギュラー： 1,300円
フレンチトースト2枚：1,550円



スモークサーモンのエッグベネディクト

Ivorishのミール系メニューでは定番となったエッグベネディクトの第二弾アレンジメニュー。スモークサーモン、アボカド、半熟卵をのせたフレンチトーストにバジル入りオランダーズソースをかけ、相性のよいソーセージもそえたよくなりな一皿です。

レギュラー： 1,300円
フレンチトースト2枚：1,550円

【TO GO/Ivorishはご自宅でもオフィスでも楽しめます！】



- フレンチトーストはお持ち帰りいただけます。イートインご注文の際や、入口レジにてお申し付けください
- To Go Menu はお店で提供させていただく内容量とは異なります。
- ¥1000~スイーツはドリンク別、ミールはドリンク付にて

【通販、ギフト展開も…！】

Ivorishの発想から、フレンチトーストギフトが続々登場します。
広がる世界をどうぞお楽しみください。

①Long Beach ～ロングビーチ～



Ivorishで提供しているプレミアムフレンチトーストのパンを、真ん中から薪割りにし、長いフレンチトーストを作りました。その上にバニラムースとホイップクリームを絞り、たくさんのベリーとメイプルゼリーで飾り付けて、専門店ならではのケーキのようなフレンチトーストに仕上げました。この迫力の1本は、パーティーで盛り上がる主役級のデザートです。

- * 冷凍状態でお渡しいたします。
お持ち帰り後は冷蔵庫に入れ12時間～13時間程で美味しくお召し上がり戴けます。
解凍後はお早めにお召し上がりください。
- * 一度解凍させたものは、再冷凍しないでください。
- * 特定原材料 / 小麦・卵・乳

regular 3,800 円
W110×D260×H100mm
half-size 1,800円
W110×D120×H100mm
※表示は全て税抜価格です。
消費税8%は別途精算させていただきます

②Graham Toast ～グラハムトースト～

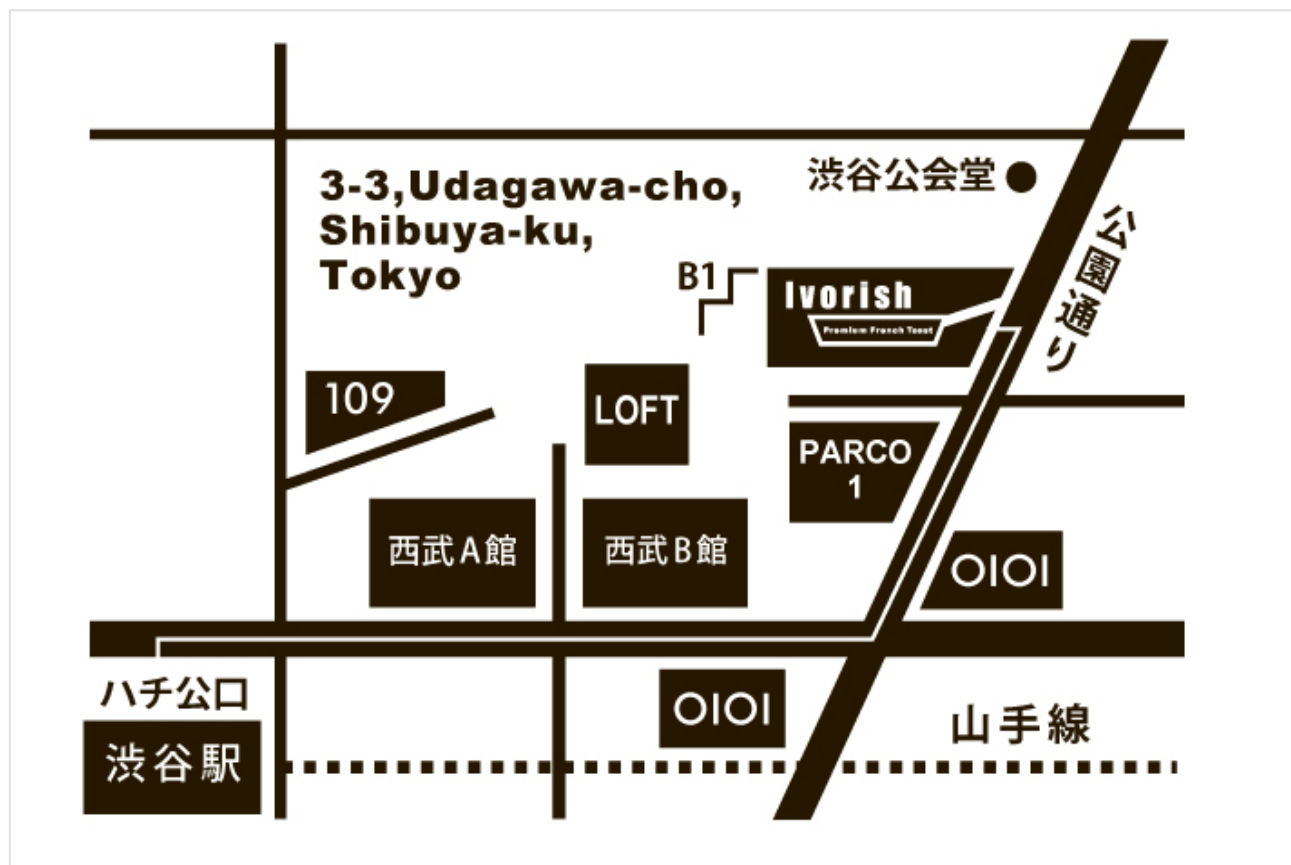
Graham Toast は、食物繊維やミネラル、ビタミンB1が豊富とされる小麦の表皮、胚芽、胚乳をすべて粉にした「全粒粉」を生地に混ぜてつくり上げた焼菓子です。

1800年代、アメリカのグラハム博士が「全粒粉」の栄養価に注目し、利用を薦めたことから、別名「グラハム粉」とも呼ばれています。小麦本来の力強い風味や食感を、是非お楽しみ下さい。



5個入り 650 円
10個入り 1,300円
※表示は全て税抜価格です。
消費税8%は別途精算させていただきます

- * 「全粒粉」を使用していますので、全体的に茶褐色になっています。お菓子についている黒い粒は、小麦の表皮、胚芽などです。安心してお召し上がりください。
- * 特定原材料 / 小麦・卵・乳



- 正式表記：Ivorish 渋谷
- 住所：〒150-0042
東京都渋谷区宇田川町 3-3,B1
- TEL：4/15に開通予定
- オープン：2014年4月20日(日)
- 営業時間：10:00~22:00
(L.O.21:30)
- 定休日：第1、第3火曜日
※火曜日祝日の際は営業致します。
- 店内：禁煙 / 45席 / 予約はできません
- アクセス：JR山手線 / 東京メトロ「渋谷駅」※駐車場のご用意はございません。
公共交通機関をご利用くださいませ。
- お支払い：現金またはカードにて
※4月中はVISA/MasterCardのみ
- 大口注文の場合は、ケータリングなどにも対応

※なお本商品の情報解禁は4月7日(月)となります。
商品情報、画像手配につきましては事務局までお問い合わせ下さいませ。

【本件に関するお問い合わせ】

Ivorish PR事務局 株式会社オアゾ 担当：奥谷 / 松田

TEL03-3403-1705 / Fax:03-3403-1706 MAIL: ivorish@oiseau.co.jp