



ORGANIC JUNKIE  
2024.12.10 tue GRAND OPEN

17年間続く恵比寿の人気オーガニックレストラン「キッチンわたりがらす」が、  
レストランクオリティのメニューが楽しめるグルテンフリーベーカリー「ORGANIC JUNKIE」をオープン



「キッチンわたりがらす」は、2024年12月10日(火)、新業態として素材と配合にこだわり抜いた全く新しいグルテンフリーメニューを提供するグルテンフリーベーカリー「ORGANIC JUNKIE (オーガニック ジャンキー)」を恵比寿にオープンします。

## ニューオーガニック宣言。

「ORGANIC JUNKIE」は、「キッチンわたりがらす」オーナーシェフ村上傑規が来世へ残していきたい風景を考えた時、日本の美しい田園とそこから生まれる豊かな自然を守りたいという想いから生まれたグルテンフリーベーカリーです。オーガニックの米粉を使ったパンを、より多くの方に毎日のパンとしてお楽しみいただくことで、日本の田畑の半分を占める田んぼとその自然をより豊かに美しく保つことができたらと考えています。

「ORGANIC JUNKIE」は、美味しさにこだわり、誰もが楽しめる食事を通して、オーガニックをより開かれたものにするを旨とし、以下の4つを約束します。1. 健康な土で育ったオーガニック食材の使用、2. 無添加・無化学調味料・非冷凍品、3. 国産肉や港直送の魚介類、4. 自家製ドレッシングやソース。これらを通じて、地球を守りながら健康的で美味しい食事を提供します。

## 美味しいから、毎日食べたいグルテンフリー。

「ORGANIC JUNKIE」では、米粉とは思えないほど軽やかな食感のグルテンフリーのパン、サンドイッチ、スイーツなどのメニューをご提供します。原料には国産オーガニックで、原種に近い米を使用した米粉や、雑穀や豆を原料とし、ミネラルを残してろ過した水、粟国島の澄み切った海水を凝縮しミネラル豊富な塩、そしてパンは自然酵母で発酵させています。レストラン「キッチンわたりがらす」の営業の中で長年ゲストに親しまれ改良を重ねてきたこちらのパンは、原料が絶妙な形で配合されトーストするとサクサクとした食感を、蒸すことでモチモチとした食感をお楽しみいただけます。

日替わりで提供するグルメサンドイッチは、小規模ファームから直送される新鮮でオーガニックな材料に、ジャンクフード的なスパイスやハーブを利かせてジューシーに仕上げた、レストランクオリティのやみつきになる美味しさ。毎日のパンの新しい選択肢として、パン好きの方もグルテンが気になる方もぜひお楽しみください。



## 米粉パンのニュースタンダード

「ORGANIC JUNKIE」のシグニチャーである「山型食パン」は、米粉にほんの少しひよこ豆やライススターチをブレンドした、サクサク食感とお米の優しい甘みを感じる食パンです。米粉は国産オーガニックの米を使用。米の原種に近い粘り気の少ない品種を使用することで、パンの食感もライトに仕上がります。米粉からできるライススターチを使用することで、米粉を使用したパンの重たいイメージを覆す軽やかな食感に。「ORGANIC JUNKIE」で提供しているグルメサンドイッチにも使用しているこちらの「山型食パン」は、サンドした食材の味わいにも負けない味わいと食感です。

リベイク方法：電子レンジや蒸し器で蒸しパンのようなもっちりとした仕上がりに、トースターや魚焼きグリルで表面をカリッと香ばしく仕上がります。

山型食パン 1,300円 / 一斤、650円 / 半斤

## 素材と配合が美味しさの秘訣！ バリエーション豊かで飽きない味わい

米粉以外にも豆や穀物を使用し豊かな味わいを楽しめる5種類のハードタイプのパンもご用意。オーガニックだからこそ感じられる、素材をしっかりと感じるパンはどれも個性豊かな味わい。量り売りで販売しますので、気分やシーンに合わせて好きなお味をお選びください。

リベイク方法：1-2cmほどの厚さにカットし香ばしく焼き上げてお召し上がりください。0.5cmほどにカットしてカリカリに焼き、カナッペの土台としても。

写真上から／黒ゴマ、コーン、マルチグレイン、ひよこ豆、チョコレートと蕎麦



### ● ハードタイプパン / ラインナップ

#### 黒ゴマ 250円 / 100g

黒ゴマと白ゴマがたっぷり練り込まれた「黒ゴマ」は、食感と香ばしさが魅力。米粉、蕎麦粉をベースに、黒ゴマのkokのある深い味わいと、白ごまのほのかな甘みが絶妙なバランスで配合されています。外側は黒ごまをまぶし、温めるとゴマの香りがふんわりと立ち上がります。黒ごまをまぶした食感が楽しいクラストと、しっとりとした生地のコントラストをお楽しみください。そのままでももちろん、クリームチーズや蜂蜜を塗るとごまの風味が更に引き立ちます。

#### マルチグレイン 280円 / 100g

米粉と蕎麦粉をベースにした生地に、ポピーシード、ひまわりの種、カボチャの種、ゴマ、麻の実がブレンドされた「マルチグレイン」。米粉特有のしっとり感と蕎麦粉がもたらすほのかな香ばしさが、様々な種の食感と絶妙にマッチし、奥深い味わいを生み出します。一口ごとに違う食感と味わいを楽しめる「マルチグレイン」は栄養豊富なパワーフードとしてぜひ朝食にどうぞ。

#### チョコレートと蕎麦 400円 / 100g

ベルギー産カカオパウダーのリッチで深みのある香りが口いっぱいに広がり、スイーツを味わっているかのような満足感が得られる「チョコレートと蕎麦」。カカオパウダー、蕎麦粉、米粉をブレンドし、蕎麦粉の持つ滋味深い味やほろ苦さと、カカオの濃厚な味わいが絶妙にマッチ。生クリームやドライフルーツ、カマンベールの様なミルクィなチーズとも相性が良く、また蒸すことでチョコレートケーキのような滑らかで濃密な食感をお楽しみいただけます。

#### コーン 200円 / 100g

「ORGANIC JUNKIE」が作るコーンブレッドは、とうもろこし粉、米粉、そしてオレガノなどの香り豊かなハーブを練り込んだシンプルながら洗練された味わいが特徴。トーストするとクラストが香ばしく、とうもろこし粉特有のほんのり甘く優しい風味が口いっぱいに広がります。米粉のもちもちとした食感が心地よく、そこにハーブの爽やかな香りがアクセントとして加わり、噛むたびに深い味わいを楽しめます。イタリアンやビストロ料理、特にトマトソースとの相性は抜群。シンプルで奥深い味わいが、食卓に彩りを添えてくれます。

#### ひよこ豆 200円 / 100g

ひよこ豆と米粉、インドや中近東でよく使われるフェネグリークというハーブをブレンドした「ひよこ豆」は、個性的で満足感のある味わい。ひよこ豆粉がもたらすほのかな甘みと、米粉のもちもちとした食感、そしてフェネグリークのスパイスで温かみのある香りが、パン全体を奥深い味わいに仕上げています。地中海、インド、アラブなどスパイスが効いた料理などとも相性抜群です。



## レストランだからこそ実現できる、グルテンフリーなグルメサンドイッチ

「ORGANIC JUNKIE」では、手間を惜しまず作られた、旬の素材を使用した日替わりグルメサンドイッチを毎日11時より販売いたします。「ORGANIC JUNKIE」の姉妹店であり斜向かいに位置する「キッチンわたりがらす」は、2009年の開店時からオーガニックの野菜と米にこだわり、ドレッシングやソースもすべて自家製のものを用意し、添加物、化学調味料、冷凍品は使用せず、肉は国産、魚介類も港から直送と素材にこだわったオーガニックレストランです。「キッチンわたりがらす」ならではの旬の素材にオリジナルのスパイスミックスやハーブを効かせて丁寧に作られたパーツを、「ORGANIC JUNKIE」グルテンフリーの米粉パンでサンドすることで、ここでしか味わえない味のハーモニーをお届けします。

### ● グルメサンドイッチ 800円～ 数量限定 / メニュー例（写真左から）

#### タンドリーフィッシュ

天然鯛を使用したタンドリーフィッシュのジュースでスパイシーな味わいと、軽くグリルした茄子、豆とココナッツのサラダであるクトゥが見事にマッチ。自家製ソースと旬の野菜のピクルスがアクセント。

#### 照り焼き味噌チキンと平飼い卵

味噌漬けした地鶏と、平飼い卵を使用したタルタルソース、人参の梅和え、そしてとってもクリーミーな手作りのビーガンマヨネーズで満足感たっぷりの組み合わせ。米粉パンのもちっとした食感との相性も抜群です。照り焼きソースには四年ものの味醂を使用しており、奥深い味わいが楽しめます。

#### ケイジャンサバ

アメリカ南部のケイジャンフレーバーと鯖が出会ったオリジナルな一品。ケイジャンスパイスを効かせてグリルした鯖と、豆の煮込み、そして仕上げに北アフリカ生まれの唐辛子を使った調味料ハリッサが全体の味を引き締めて。

#### CHEF'S PROFILE

村上 傑規（むらかみ・ひでき）

1975年、札幌市出身。1999年に東京工芸大学建築学部を卒業し、その後、中近東、カリブ海など50カ国を旅する。帰国後、農業や環境問題に関心を持ち雑誌を創刊。2009年にオーガニックレストラン『キッチンわたりがらす』を南麻布でオープン、2012年に現在の恵比寿に移転。来世へ残していきたい風景を考えた時、日本の美しい田園とそこから生まれる豊かな自然を守りたいという思いから、オーガニックの米粉を使ったグルテンフリーベーカリー「ORGANIC JUNKIE」を2024年12月にオープン。

## ドリンクメニュー

「ORGANIC JUNKIE」のドリンクメニューは、ブルーボトルコーヒーの立ち上げに参画し現在はブランド監修やプロデュースワーク等幅広く活躍される、藤岡響氏が監修しました。オーガニックなグルテンフリーメニューと一緒に楽しむことを考え、素材はもちろんオーガニック、産地のトレーサビリティにもこだわった、オーガニックのデカフェコーヒーや和紅茶、そして自家製カシューナッツミルクを使用した「オーガニックナッツラテ」をご用意します。

### ハンドドリップコーヒー (HOT / ICED) 580円

単一農園から取り寄せたエチオピアのオーガニックのスペシャルティコーヒーを、化学溶剤を使用せず、水だけを使いカフェイン除去を行う「スイスウォーター式」でカフェインを除去した高品質なデカフェコーヒーです。エチオピアらしい華やかさや果実味を、米粉を使用したパンの柔らかい味わいや香ばしさに合わせて焙煎度を調整しました。ベリーのような酸味や華やかな香り、透明性や後味のクリーンさを感じるコーヒーです。

### 和紅茶 (HOT / ICED) 550円

日本各地で有機栽培された和紅茶を数種類セレクト。自然環境、湧水、手摘み、古樹、在来、香り。品質だけでなく独自に設けた基準を元に日本の風土を感じられ、香り、味わいが高品質な和紅茶を選びました。

### 抹茶ラテ (HOT / ICED) 720円

セレモニアルグレードのオーガニックの抹茶を使用し、オーガニックの牛乳で作る抹茶ラテです。抹茶は鹿児島県霧島で土壌分析や製品分析を行いながら無農薬、無化学肥料で丁寧に育てられています。旨みや甘み、濃厚なコク、心地よい渋みのバランスが良く、ミルクと合わせても香りや味わいが調和します。空気を含ませて作るオリジナルの抹茶ラテは砂糖を加えなくても甘さを感じ、最後まで分離することなく香り高くお楽しみいただけます。

### オーガニックナッツラテ (HOT / ICED) 750円

オーガニックの自家製のナッツミルクを使用したオリジナルドリンクです。カシューナッツをベースに独自に調合されたナッツミルクを使用し、自家製ならではの濃厚なナッツミルクの質感と甘さ、力強い味わいが感じられます。



## ナチュラルワインや、オーガニックにこだわった素材の量り売りも。

「ORGANIC JUNKIE」では、風味を感じる生産者の思いが詰まったナチュラルワインも数多くご用意しています。そのほか、店舗で原料としても使用しているオーガニックオーガニックスパイスや米、豆、穀物、ドライフルーツの量り売りや、職人さんが作るお皿やカップ、ガラスのコップやワイングラスなどのパンがある生活に寄り添う道具たちなどもご用意。自然と向き合い環境に配慮した「ORGANIC JUNKIE」ならではの体験をお楽しみください。

## ORGANIC JUNKIE

2024.12.10 tue GRAND OPEN

住所 東京都渋谷区東3丁目23-3 猪瀬ビル1F  
電話番号 090-9615-6565  
席数 12席  
アクセス JR・東京メトロ 恵比寿駅から徒歩4分  
営業時間 10時から24時 (月曜定休)  
お問い合わせ先 megisyoshida@gmail.com (PR担当: 吉田)

@organicjunkie.jp

