

BROWN SUGAR 1ST.

ココナッツオイルブームのパイオニアブランド ブラウンシュガーファーストが
子どもから大人まで楽しめる「ジャンク」×「オーガニック」スイーツショップを東京・神宮前にオープン！

2016年6月9日(木)グランドオープン



クリームソーダ 700円～
ココナッツアイスクリーム 300円～

※価格は予定参考価格です。

株式会社ブラウンシュガーファースト(本社:東京都渋谷区、代表取締役:荻野みどり)
は、子どもから大人まで楽しめるオーガニックスイーツを提供する路面第1号店
(所在地:東京都渋谷区神宮前3-28-8-1F)を、2016年6月9日(木)にオープンします。

当社はおよそ5年前に青山・国連大学前のファーマーズマーケットで手づくりお菓子屋さんとして創業しました。それ以来、「わが子に食べさせたいかどうか?を基準に食材を厳選する」ことを理念として掲げ、菓子製造卸やココナッツオイルブームのパイオニアブランドとして有機食品を輸入卸しています。

そんな私たちが新たに提案する初の路面店のコンセプトは

“ TOKYO × JUNK × ORGANIC ”

かわいくて、ワクワクする、だけどちゃんとオーガニック。
「ジャンク」×「オーガニック」という一見相反する価値観を掛け合わせた、新たなコンセプトです。
人工香料・人工甘味料・着色料・動物性食品不使用だけど、心からおいしい!と思える
「ガマンしないオーガニックおやつ」を、東京・神宮前から世界に発信していきます。

店頭では、今年のトレンドでもある乳製品フリーや大豆フリー、グルテンフリーなど、上記のこだわりが詰まったココナッツアイスクリームと、天然フレーバーだけで作るソーダドリンクを販売いたします。

ココナッツのパイオニアであるブラウンシュガーファーストだから実現した、ココナッツアイスクリームは、タイ産のココナッツミルクをベースにしており乳卵フリーとは思えない濃厚な味わいが楽しめます。豊富なフレーバーをご用意しております。

夏にぴったりなソーダは、フィンランド産のワイルドクラフトベリーを使用しています。甘みにはアガベシロップを使用し、見た目もカラフルで可愛いオーガニックソーダです。

アイスをプラスしたクリームソーダもお店で味わうことができます。

- ☑ ORGANIC
- ☑ 乳・卵フリー
- ☑ 人工合成添加物フリー
- ☑ グルテンフリー
- ☑ SOYフリー
- ☑ 合成甘味料フリー
- ☑ 着色料フリー



BROWN
SUGAR 1ST.
TOKYO ORGANIC

「 BROWN SUGAR 1ST. 」

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-28-8-1F

イートイン可(4席)

営業時間/11:00 - 19:00

オープン日/2016年6月9日(木)

【店舗に関するお問い合わせ先】

株式会社ブラウンシュガーファースト 広報 松浦 裕香里(yukari@bs1st.com) 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2-31-7-202/ TEL:03-3479-6999

【報道関係窓口/PR サポート】

株式会社 La Carpe 担当 新井 ミホ(arai@lacarpe.jp)/添田 彩恵(soeda@lacarpe.jp)

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 3-38-11-5D /TEL:03-3497-8776