

日本初上陸！イタリア伝統菓子”チャルダ”の専門店

**『La Cialda（ラ・チャルダ）』が10月1（日）、
自由が丘にグランドオープン！**



イタリア伝統菓子”チャルダ”って？

”チャルダ”、とは主に、イタリア・トスカーナ地方に古く、14世紀以前から伝わる、小麦粉を原料とした焼き菓子です。小麦粉生地を円盤型の鉄の焼き型で薄く焼き、2枚を砂糖やアーモンドを砕いたフィリングを挟んだものが当時から今もお伝わっています。当時は全て高価な食材であったため、メディチ家を中心とする王族、貴族の間で食され、特に婚礼の際は、新郎・新婦、それぞれの家紋で作った鉄型で生地を焼き、2つを合わせ挟むことで両家の結びつきや繁栄を象徴する、婚礼の引き菓子としても大変、重宝されました。のちに広く庶民へも伝わるようになってからは、チャルダはトスカーナ地方の故郷の味として親しまれています。

同じお菓子の種類に、ゴーフル、ワッフル、ウェハースなどがあり、チャルダも含め、これらは当時、キリスト教の聖体拝領のミサでパンとして使われていたものが宣教師の巡礼によって各地に伝わり、素材や味、名前などが変わって今の形になったとされています。

『La Cialda』は、国内唯一の”チャルダ”専門店！

イタリアで長く愛される郷土菓子、”チャルダ”のその伝統。そして、現代でも美味しく、安心して食べられるその素材の良さや味わい、といった、お菓子そのものの魅力に共感し、国内でのメニュー開発を重ね、ついに、

『La Cialda（ラ・チャルダ）』は、2017年10月1日、自由が丘に**国内初**、”チャルダ専門店”としてグランドオープンいたします。食べることが大好きなイタリアの人々の陽気さや楽しさとともに、新しい食文化を日本の皆さんへお届けします！

お店では、イタリアから仕入れた可愛らしいモチーフの焼き型を使い、厳選された小麦粉・バター・卵・砂糖・ミルクからできたシンプルな生地を毎日お店で作り、一枚ずつ丁寧に焼き上げてご提供いたします。

ベーシックな味は、「プレーン」と「チーズ」の2種。

たっぷりのバターとオーガニックのきび砂糖を使った「プレーン」は、素材本来の味わいをダイレクトにお楽しみいただける、甘く、素朴な味わい。バターのリッチな香りが特徴です。

「チーズ」には、パルミジャーノなどをブレンドしたチーズがたっぷり練り込まれた生地を使っています。

こちらは、プレーンとはまた異なるチーズらしいクラスト感のある食感で、おやつとしてだけでなく、ワインやリキュール、少し強めのお酒にもぴったりです。どちらも本家のレシピを踏襲しつつ、『La Cialda』独自のレシピで仕上げています。

お好みでお楽しみいただける、フルーツやナッツ、チーズなどをオリジナルブレンドしたスプレッド（クリーム）やさっぱりとしたミルクアイスサンドしたメニューもご用意。

イタリアのカフェやグロサリーストア（食材店）をモデルにした、クラシックで心地よい店内には、

イートインスペースもあります。テイクアウトもOK！チャルダの他に、イタリアの揚げ菓子”キアツケレ”

（パスタ生地を揚げて粉糖をかけたお菓子）やバリスタ自慢のエスプレッソ、カプチーノなどのコーヒードリンクもご用意しています。ギフト対応もしていますので、大切な方への手土産にも最適です。

また、イタリアの”食”を存分に楽しんでもらうために、自然派製法を中心としたイタリア産のオイルやバルサミコ、といった食材やパスタ、イタリア伝統の小さなスイーツなどのグロサリーコーナーも併設しました。

毎日のお料理や食卓がワンランクグレードアップする食材ばかりを厳選！

チャルダを頬張りながら、楽しい自由が丘の散策をお楽しみください！

『La Cialda』メニュー



チャルダ

プレーン（左）…バター&シュガーが贅沢に香る、ペーシックなチャルダ。

チーズ（右）…プレーン生地をベースにパルミジャーノチーズなどのブレンドチーズを配合した、お酒のおつまみにもなる甘くてしょっぱい大人なチャルダ。

スモールサイズ（12cmφ）…¥180（税込¥194）

ラージサイズ（18cmφ）…¥350（税込¥378）



スプレッドサンド …¥450（税込486）～

オリジナルレシピで作ったフルーツやチーズ、ナッツのスプレッド（クリーム）を挟んだチャルダ。季節によって旬の食材を使っています。チャルダとスプレッドの絡み合いがお口の中で口福を生む一品です。ご注文をいただいてからその場でお作りします。

（クランベリー／バニラアーモンド／チョコレート／ピスタチオ／ヘーゼルナッツ／リコッタ&ドライフルーツ／パルメザン&ペッパー／ゴルゴンゾーラ／トリュフ）

*スモールサイズのみ対応、スプレッドの種類によって金額は異なります。



チャルダサンドアイス …¥600（税込 ¥648）

スモールサイズのプレーンチャルダでさっぱりとしたミルクアイスをサンドした贅沢なサンドアイス。ご注文をいただいてからその場でお作りします。（期間限定）



キアツケレ …¥300/80g（税込¥324）

イタリア語で「おしゃべり」という意味のサクサクとした揚げ菓子です。

パスタマシンで伸ばした生地を小さく、波状にカットして毎日店内で揚げています。

生地に練りこんであるレモンピールの爽やかな風味とたっぷりとかかった粉糖の甘みがクセになる味わいです。



カフェ各種

バリスタがチャルダによく合うイタリアンローストのコーヒー豆を厳選し、店内で一杯ずつ美味しいコーヒーを提供しています。

エスプレッソ…¥300（税込¥324）

カプチーノ、カフェラッテ…¥450（税込¥486）

カフェアメリカーノ…¥350（税込¥378）

水出しアイスコーヒー…¥400（税込¥432）

*チャルダ、キアツケレには、特定原材料（小麦・卵・乳）を含みます。

『La Cialda』のエンブレムマークにもなっているチャルダの焼き型は、本場イタリアでもポピュラーに使われているものを直接本国から取り寄せました。

レギュラーメニューは、『La Cialda』独自のレシピで作られたチャルダ2種（プレーン・チーズ）に加えて、季節の旬の素材やチャルダに合う素材を使ってオリジナルにブレンドしたフルーツやチーズ、ナッツなどのスプレッドを挟んでアレンジできる「スプレッドサンド」。こちらにもまた格別の味わいをお楽しみいただけます。他にも、ミルクアイスを挟んだ「チャルダサンドアイス」や粉砂糖がたっぷりかかった揚げ菓子「キアツケレ」もご用意しています。添加物などは一切使っていないので、お子様にも安心してお召し上がりいただけるメニューばかりです。メニューは、イートイン/テイクアウトも可能。手土産やお持たせ、大切な方へのご挨拶にも最適なギフトボックスもご用意しています。

毎朝のコーヒーブレイクに、ランチの後にデザートに、一日の疲れを癒しに、お好きなスタイルでご利用いただける、リラックスした空間づくりを目指しました。



『La Cialda (ラ・チャルダ)』店舗概要

グランドオープン

10月1日 (日)

(9月1日～9月30日までプレオープン営業中)

店舗名 『La Cialda』 *欧文表記 頭文字のみ大文字、以下小文字
(カナ表記：ラ・チャルダ) *「・」ナカグロ

住所 〒152-0035 東京都目黒区自由が丘1-25-9 1F

電話番号 03-5726-9622

営業時間 11:00～19:00 (木曜日定休日)

HP <https://www.cialda.jp/>

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

INSTAGRAM 「@cialda_jiyugaoka」 https://www.instagram.com/cialda_jiyugaoka/

運営会社 株式会社 オネスト (東京都渋谷区・代表 飯田尚志)

『La Cialda』オープン記念

2017年10月1日 (日) グランドオープン記念として、
当日にチャルダ各商品をお買い上げのお客様を対象に先着30名様へ
カフェ各種の中から好きなドリンクをお選びいただける
ドリンクチケットをプレゼントいたします！

*本フェアは、10月1日当日のみの実施となります。チケットは、なくなり次第終了とさせていただきます。
*カフェメニューのうち、エスプレッソとカフェマキアートはイートインのみのサービスとなります。
以上を予めご了承ください。