
【ベーグルのサブスク】卵・乳製品不使用の西大畑ベーグルを
《毎月・定額》でお届け。こかげカフェが subsc に新規オープン！

株式会社 現代経営技術研究所（本社：東京都文京区、代表取締役所長：大槻裕志）が運営するサブスクリプション形式（月額制）のオンライン・ショッピングモール subsc（サブスク）に、「こかげカフェ」（新潟県新潟市）が新規オープンいたしました。



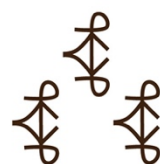
■ subsc とは？ （ <https://subsc.jp> ）

- ・ 全国の注目ショップが厳選したアイテムを「毎月1回・定額」でお届けする、「サブスクリプションボックス/定期便」専門のオンライン・ショッピングモールです。
- ・ 「何が届くか毎月ワクワクする」新しいショッピング体験をご提供いたします。
- ・ いつでもかんたんに定期購入を停止・解約することができます。1回のみご利用後の解約や、スキップ（1回お休み）も可能です。

■ こかげカフェが新規オープン！



こかげカフェ



西大畑
ベーグル



「こかげカフェ」は新潟市美術館内にある、卵・乳製品不使用がコンセプトのベーグル専門店。

看板商品「西大畑ベーグル」の生地は、新潟県産小麦をメインに天然酵母でじっくりと低温熟成させ風味を引き出し、噛みしめるほどに味わい深い本格派。専門店ならではの5種類の生地から、新潟の季節の素材などを織り交ぜたバリエーション豊かなベーグルを提供しています。

自身の子供に食物アレルギーのある店主が、卵・乳製品不使用でもできる美味しいパンを食べさせたいと自宅で作り始めたのがスタートでした。同じような境遇の方々が安心して楽しめる食事の機会を提供したいと事業化を決め、2015年にこかげカフェをオープン。

ベーグル製造は新潟市内の障がい者就労支援施設「メイプル・ぷらす」と行っており、一般就労ができない方々の自立支援の側面も持つ事業となっています。

■ 卵・乳製品不使用、5種類の生地が楽しめるベーグルセットを毎月お届け



卵・乳製品不使用で製造する「西大畑ベーグル」では基本の4種類の生地と2ヶ月毎に替わる季節限定生地の5種類をベースに、常時14種類ほどのベーグルを製造しています。

それぞれの生地より月替りでお楽しみいただけるよう、プレーンやナッツ、ドライフルーツ、季節の新潟食材などを使用したものを組み合わせながらお届けします。

<5種類の生地と特徴>

(1) 新潟県産小麦生地

新潟で近年生産されるようになった小麦「ゆきちから」を使用した、小麦の風味がぎゅっと詰まったベーシックな生地。

(2) 新潟県産小麦全粒粉生地

ゆきちからの外皮も一緒に製粉した全粒粉を40%ブレンドし、香ばしく噛みごたえのある生地。繊維質・栄養価も豊富。

(3) 新潟県産コシヒカリ米粉40%生地

新潟の誇るコシヒカリの米粉を40%北海道産小麦にブレンドした、お米の香りとお餅のようなもちもち感を楽しめる生

地。

〔4〕新潟県産濃厚豆乳生地

新潟で生産される大豆エンレイよりつくられた濃厚な豆乳をお水の代わりに水分として使用することで、しっとりとしながらも柔らかな生地。豆乳のほのかな甘みも感じられる。

〔5〕季節限定生地

新潟県産小麦と季節の食材をブレンドした個性溢れる生地。

2～3月ブラックココア／4～5月よもぎ／6～7月トマト／8～9月ココナッツ／10～11月かぼちゃ／12～1月黒ごま

＜配送方法＞

焼き上げたベーグルを冷ました後、状態の良いまま冷凍してお届け致します。

「新潟らしいベーグル」をテーマに、地元で採れる食材も織り交ぜながら新潟食材の豊かさと季節感も感じていただければ嬉しいです！

《5個セット：卵乳不使用『西大畑ベーグル』5種の生地を楽しめる定期便》

※配送先：本州・四国＝〔月額 2,500円／送料・消費税込み〕

※配送先：北海道・九州・沖縄県・離島＝〔月額 3,000円／送料・消費税込み〕

《8個セット：卵乳不使用『西大畑ベーグル』個性豊かなおすすめ8個定期便》

※配送先：本州・四国＝〔月額 3,500円／送料・消費税込み〕

※配送先：北海道・九州・沖縄県・離島＝〔月額 4,000円／送料・消費税込み〕

詳しくはこちらからご覧ください。

<https://subsc.jp/features/33>

こかげカフェ取り扱い商品一覧

<https://subsc.jp/products/seller/48>

【subsc 運営会社概要】

会社名：株式会社 現代経営技術研究所

代表者：代表取締役所長 大槻 裕志

所在地：〒113-0033 東京都文京区本郷2-27-17 ICNビル4F

設立：1965年7月

事業内容：経営コンサルティング、教育研修、研究調査、新規事業開発、subsc の開発・運営

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 現代経営技術研究所 subsc 事業部

E-Mail：support@subsc.jp