

## SHIRO CAFE RELEASE

自然素材のおいしさを料理で伝える「SHIRO CAFE」のメニューがリニューアル。

SHIROの創業地である北海道産の素材をメインに使用し、よりシンプルにお楽しみいただけるメニューへと変更していきます。また、1/26(木)より、メニューの価格改定をさせていただきます。

コスメティックブランドSHIROを展開する株式会社シロ(本社:東京都港区、代表取締役:福永敬弘)が運営している「SHIRO CAFE」は、2023年1月26日(木)から、札幌市のイタリアンレストラン「TAKAO」の高尾僚将シェフとメニュー開発を協業いたします。

スキンケアやメイクアップ製品に使用している自然素材のおいしさを料理で伝えるとともに、北海道産をはじめ生産者の方から直接仕入れた素材の味をよりシンプルに楽しんでいただけるメニューへ「SHIRO 砂川本店」と「SHIRO 自由が丘店」の2店舗にて、段階的にリニューアルいたします。また、これまで「SHIRO 自由が丘店」でご提供していたヴィーガンフードの一部メニューは、引き続きお楽しみいただけます。



### 自然が生み出す素材に合わせたメニューづくり

これまでSHIRO CAFEでは、企画したメニューに沿って食材のほとんどを卸業者様から仕入れ、がごめ昆布やショウガなどの自然素材をメニューのアクセントとしてスパイスやソースでお楽しみいただいています。

しかし「自然の恵みを丁寧に、ふんだんに」というSHIROのものづくりへの信念を、SHIRO CAFEでも追い求めたいと考えていた時に出会ったのが、北海道札幌市でイタリアンレストラン「TAKAO」を営む高尾僚将シェフでした。

リニューアル後は、自分たちの足で直接生産者を訪ね、そこで見つけ出したさまざまな自然素材を中心にメニューを企画していく予定です。また、シロの創業地である北海道の素材を積極的に使用することで、地域農業の活性化や地産地食を実現し、未来へつながるカフェの運営を行ってまいります。

# SHIRO

## 1月と3月に新メニューの一部が登場

今回のリニューアルでは、SHIROの「自然の素材をシンプルに」というものづくりの信念をさらに深く追い求め、自然素材の豊かな味や香りを最大限に活かしたメニューを提案します。

リニューアルする新メニューの第1弾は、1月26日に登場する「チョコレートパンケーキ、森の香りとともに」。北海道の森に自生するキハダの実は、ミカンの皮と山椒が混じり合ったような香りが特徴です。

古くから漢方にも用いられるほどのパワーを秘めたこの実から「お客様に北海道の森の魅力と価値を感じてほしい」と高尾シェフ。

第2弾は、3月にメニューに加わる予定の「北海道産ホタテと季節野菜のアーリオオーリオ スパゲッティ」。

季節野菜と北海道を代表する魚介ホタテのうまみを引き立たせるため、素材の味をシンプルに活かした味わいです。

これまで砂川本店と自由が丘店では異なるメニューを展開してきましたが、今後は高尾シェフによるメニューを両店で統一して提供いたします。

※SHIRO CAFE 砂川本店・自由が丘店では、特定原材料7品目の表示を実施しており、衛生管理を徹底のうえ安全な料理の提供をしています。厳密なアレルギー検査は実施していないため、お身体への影響の恐れがある場合は、ご飲食をお控えいただきますようお願いいたします。



「チョコレートパンケーキ、森の香りとともに」  
ミカンの皮と山椒が混じり合ったようなキハダの  
実の香りはチョコレートとの相性が良く  
ビターな味わいを楽しめるパンケーキ 価格未定



「北海道産ホタテと季節野菜のアーリオオーリオ スパゲッティ」  
北海道のホタテのうまみと野菜の味が最大限に引き出された  
シンプルな味付けのスパゲッティ 価格未定

※発売時に使用する野菜は季節に合わせた野菜に変更となる場合がございます。

また、カフェを併設する「SHIRO 砂川本店」は2023年4月末に、シロ新工場とその付帯施設を含めた「みんなの工場」(同市内)へ移転いたします。工場が隣接しており、いつでもシロのものづくりの現場を見学できる「みんなの工場」へ移転リニューアルする「SHIRO CAFE」を楽しみにお待ちください。



2023年4月末 オープン予定の「みんなの工場」

厳しい自然が育む旬の素材たち。

その日だけのフレッシュな素材を味わえるリニューアルメニューにご期待ください。

# SHIRO

## PARTNER

今回、カフェメニューを見直すきっかけとなったのは、ひとりのシェフとSHIROの出会いからです。北海道札幌市でイタリアンレストラン「TAKAO」を営んでいる、高尾僚将シェフ。「TAKAO」のメニューのほとんどに北海道産の素材を使用しているほか、高尾シェフ自らが山や川へ出向き、おいしいと確信した素材を厳選しています。料理を提供する器も北海道の自然がつくり出した木材や石などを使用し、テーブルや椅子などのインテリアは道内のメーカー、店舗デザインは北海道出身の建築家によるものです。ご自身の目で見て、良いと思ったものだけをお客様へ提供する。高尾シェフがお店やメニューに込める想いはSHIROのものづくりに通ずるものがあります。高尾シェフと出会い、彼の信念に触れることで、私たちSHIROもブランドのものづくりの原点に立ち返り、この度「SHIRO CAFE」はリニューアルを決めました。今後、高尾シェフとSHIROは「自然素材」をキーワードに、さまざまな取り組みを予定しています。

### 高尾シェフからのコメント

素材本来の素晴らしさを突き詰め、見極めシンプルに活かす、それが私達の共通項。

SHIROの製品や取り組みから感じる素材に向き合う姿勢、自然へのリスペクトや想い、料理人としてSHIROから感じるそんな素晴らしいメッセージを食を通じてシンプルに表現し、たくさんのお客様に美味しい笑顔をお届けしたい、それが私の想いです。



シェフ 高尾 僚将 (たかお ともゆき)

1974年、北海道旭川市生まれ。料理学校を卒業後、フランスの料理専門学校に進学。ロワール地方のレストランで修業を重ね帰国後、2009年に独立。2015年「TAKAO」をオープンする。2016年、北海道イタリアン史上初のミシュラン一星を獲得。道内産の素材をふんだんに使い、“北海道の家”をイメージした料理と空間を提供している。

「TAKAO」 <https://ha00100.gorp.jp/>

## 【SHIRO CAFE メニュー価格改定のお知らせ】

SHIROではこの度、世界的に続いている原料・資材価格の高騰および物流費・光熱費等諸経費の高騰の影響を受けて、一部の製品およびSHIRO CAFEメニューの価格を改定させていただくことになりました。

### ■対象店舗

- ・SHIRO CAFE 自由が丘店
- ・SHIRO CAFE 砂川本店
- ・SHIRO CAFE 渋谷ヒカリエ ShinQs店

※自由が丘店では、デリバリー販売価格(Uber Eats、menuでの提供価格)も併せて改定いたします。

### ■価格改定日

2023年1月26日(木)より実施

### ■対象メニューおよび改定内容

※ 価格表はSHIRO オンラインストアでご確認ください。

[https://shiro-shiro.jp/client\\_info/SHIRO/infoimage/price\\_revision\\_cafe\\_20221227.pdf](https://shiro-shiro.jp/client_info/SHIRO/infoimage/price_revision_cafe_20221227.pdf)

SHIRO CAFEではこれからも、スキンケアやメイクアップと同様に、素材と向き合いシンプルに素材のおいしさを追求したメニューをご提供してまいります。

引き続き、SHIRO CAFEでのご飲食およびSHIROでのお買い物をお楽しみください。



## SHIROについて

「自分たちが毎日使いたいものをつくる」というシンプルな想いからスタートしたコスメティックブランド。

自社内に開発から販売まですべての機能を持ち、創業当初からエシカルな信念に基づくものづくりを続けてきました。

厳しい自然が育んだ素材を国内外から見つけ出し、そのちからを最大限に引き出すスキンケア、メイク、フレグランスアイテムを提案。

日本全国に直営店舗を展開するほか、ロンドンに実店舗を構え、台湾や米国では自社EC、中国では越境ECでの販売を行っています。

製品に使う素材同様、厳選した食材を届ける食のセレクト[SHIRO LIFE]、SHIRO が提案する美しさを最大限体感できるサロン[SHIRO BEAUTY]などの業態も展開中です。

スキンケアやコスメにも使用している自然素材のおいしさを料理で伝えるカフェ[SHIRO CAFE]は、全国に3店舗あります。

SHIRO CAFEの第1号店は2015年10月にオープンした砂川本店。SHIROブランドが生まれた北海道砂川市にあります。自然の光がたっぷり入る開放的な店内と、テイクアウトスタンドも。第2号店は2017年8月にオープンした自由が丘店です。酒かすやがごめ昆布などSHIRO製品で使用している厳選した自然素材をメニューに取り入れてきました。さらに2021年4月に渋谷ヒカリエ ShinQs 1Fにオープンした第3号店では、自然素材やSHIRO LIFEで取り扱う製品をアレンジしたドリンクを用意しています。

2021年6月から、SHIROの創業地である北海道砂川市にて、工場の移転新設と市全体の活性化を目指すまちづくり

「みんなのすながわプロジェクト」を推進。

2023年1月から新工場の稼働、同年4月末には新工場と付帯施設を含む「みんなの工場」がオープン予定です。

## 会社概要

- 企業名 : 株式会社シロ
- 所在地 : 〒107-0061 東京都港区北青山 3-6-7 青山パラシオタワー 8F
- 設立 : 1989年10月23日
- 代表取締役 : 福永 敬弘 (ふくなが たかひろ)
- 事業内容 : 自社ブランド「SHIRO」の企画、開発、製造、販売、  
店舗運営 (「SHIRO/化粧品、雑貨」「SHIRO LIFE/食物販」「SHIRO CAFE/飲食」  
「SHIRO BEAUTY/サロン」、SHIRO オンラインストア等、通販事業運営)
- URL : <https://shiro-shiro.jp/>

## お問い合わせ先

シロ カスタマーサポート

E-mail: [info@shiro-shiro.jp](mailto:info@shiro-shiro.jp)