

自然食材を用いたスローオーガニックスイーツ
「shodai bio nature (ショウダイ ビオ ナチュラル) 」
 初のサロン併設店が中四国に出店
 2018年4月25日 (水) 広島T-SITE内にオープン
 広島T-SITE 1周年記念トークイベントも開催

株式会社agricoeules (代表：小代智紀、本社：福岡県福岡市) は、オーガニック素材を使用し、人工的な甘味料や着色料、保存料などを一切使わない素材本来の味が楽しめる自然派スイーツのパティスリー「shodai bio nature(ショウダイ ビオ ナチュラル)」からサロンを併設した新店舗を2018年4月25日(水)より、広島T-SITE内にオープンいたします。今回の新店舗は、「shodai bio nature」ブランド初となる、店内で食事ができるスペースを設けた新業態で、満を持して中四国地方に初出店いたします。



※写真はイメージです。



自然素材のマカロン



ジェラートバーキャンディー

shodai bio natureのサロンでは、オリジナルブレンド紅茶、ハーブティ、ジュースなどのオーガニック飲料とともに、店内でお菓子をゆっくりとお楽しみいただけます。今回「shodai bio nature」の初出店と、広島T-SITEオープン1周年を記念し、広島の食材の魅力を最大限に引き出す新商品「**広島瀬戸田レモンのパウンドケーキ**」を販売いたします。また、自然素材のみを使用したジェラートバーキャンディーもご用意しております。

4月25日(水)・26日(木)の二日間、税抜2,000円以上お買い上げのお客様には、JR九州の豪華寝台列車「なつ星 in 九州」のアメニティギフト「ショコラフィロソフィ4個入り」をプレゼントさせていただきます。ぜひこの機会にご来店くださいませ。

■ **広島限定商品**

広島瀬戸田レモンのパウンドケーキ 1,500円 (税抜)
 爽やかなレモンの香りと酸味を閉じ込めたパウンドケーキ。
 オリーブオイルとレモンの風味が軽やかに
 そして口溶けはとて軽くシャープに広がります。

そのほかにも広島瀬戸田レモンを使ったマドレーヌやマカロンなど
 限定商品を全5種ご用意しております。



広島瀬戸田レモンのパウンドケーキ 1,500円 (税抜)

■ 「shodai bio nature」メニュー (一部)

- ・ 温かいマドレーヌ/フォンダンショコラ/マカロン/ショコラフィロソフィ…1,200円 (税抜)
 - ・ 温かいマドレーヌ/フォンダンフロマージュ/マカロン/ショコラフィロソフィ…1,200円 (税抜)
 - ・ 氷菓/温かいマドレーヌ/ショコラフィロソフィ…1,200円 (税抜)
- (プラス300円で紅茶またはハーブティー付きでお楽しみいただけます)

■「shodai bio nature」オープン記念&広島T-SITE1周年記念イベント

オープン前日の4月24日（火）に、一般社団法人日本オーガニックレストラン協会代表理事のKIYOさんをお招きしたトークイベントを開催いたします。食習慣を見直し、食のオーガニックを皆様により身近に感じていただけます。参加者には、一足先に「shodai bio nature」の一部メニューをご提供いたします。ぜひお気軽にご来場ください。

日時：2018年4月24日（火）15:00～16:00（14:30受付開始）

場所：広島T-SITE

登壇：一般社団法人日本オーガニックレストラン協会（略称JORA）代表理事 KIYO（南清貴）

shodai bio nature オーナーパティシエ 小代智紀

人数：先着30名

予約方法：<https://store.tsite.jp/hiroshima/event/t-site/2132-1439060406.html>

※ページ下のイベントスケジュールから予約が可能です。カテゴリ選択で「トーク」を選択し、お申込み手順に沿ってご予約ください。

「shodai bio nature」 店舗概要

店舗名：shodai bio nature（ショウダイ ビオ ナチュラル）

開店日：2018年4月25日（水）

住所：〒733-8509 広島県広島市西区扇二丁目1番45号

営業時間：10:00～21:00

定休日：無

座席数：16席

店舗面積：約66平米

【小代智紀（しょうだいともりの）プロフィール】

レストラン プロヴァンス修行後、1983年に渡仏し料理研修をする。

帰国後、葉山「ラ・マーレ・ド・チャヤ」にて熊谷喜八に師事。

シェフ・ド・パティシエに抜擢され、様々な味覚の熏陶を受ける。

1988年に再渡仏後、レストラン「パテスリーアクス」にて、

シェフ・ド・パティシエに就任。

その後、故郷である九州の「シーホーク ホテル&リゾート」にて

シェフ・ド・パティシエに就任。

2003年4月「ARDEUR」を開店。

2012年4月退任。

2012年6月自身のデザートブランド「impression」を開店。

2017年12月、新業態「shodai bio nature」を開店。

Instagram：<https://www.instagram.com/shodai.macaronse/>

【shodai bio natureとは】

shodai bio natureの調理哲学は、人工的な着色料や科学的な香料や食材を極力排除をすることから始まりでした。自然の摂理に沿ったものが調理哲学の骨格なのです。福岡 糸島から佐賀 唐津にかけての農家の方達の作る果実や乳製品や小麦粉、卵を中心にその季節毎に全国の農家から届く素材力を活かしたものを皆様にお届けします。また、スペイン、フランスから届くアーモンドやチョコレート、果実においてもその素材に対するフィロソフィが貫かれています。

Declarations of Our Food Philosophy フードフィロソフィ宣言

“オーガニック素材や自然由来素材を中心とした食文化”の想像と継承を生産者と共に目指します。全ての人々が自然の摂理を感じ、心身共に健康で幸福である事を願います。

- ・自然への畏敬と感謝、生態系との調和と共生
- ・オーガニックおよび自然食材の使用推進
- ・フェアトレード商品の使用推奨
- ・国内外のオーガニック及び自然派農業生産者の保護育成
- ・遺伝子組換え食材 人工甘味料 トランス脂肪酸 人工香料 保存料 化学素材などの使用禁止を提唱
- ・自然の摂理に沿った正しい食に関するフィロソフィの推進

会社名：株式会社agricoeules(旧運営社名:株式会社アンプレスイオン)

代表：小代智紀

住所：〒814-0161福岡県福岡市早良区飯倉2-9-39

電話番号：092-407-1600

URL：<http://www.impression.info/>

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

Twitter：https://twitter.com/impression_jp



ケイクディファレント ケイクオフリュイ

