

## 京都からの発信！ 和スイーツ&カフェの新ブランド 「まめもの」 新規オープンのご案内



2018年4月26日(木)、お台場ヴィーナズフォートの2階に、京都から発信する、和スイーツ&カフェの新ブランドがオープンいたしました。

あんや黒豆、カカオにコーヒー。京都にはさまざまな「豆」の素材があります。店ごとに扱う素材や得意なモノ作りが異なる分業の文化は、京都が誇る独自のもの。京都の鍛え抜かれた専門分野の職人が選ぶ素材や製法から生まれる京都の逸品同士をかけあわせ良いものを作りたい。京都独自の分業文化を伝えたい。そんな想いから「まめもの」が誕生しました。「まめもの」は、いろいろな豆の個性がとけあった新しいおいしさを提供するスイーツ&カフェの新ブランドです。

### ●ブランドのコンセプト

- ・京都の鍛え抜かれた専門分野の職人が選ぶ素材や製法から生まれる京都の逸品同士をかけあわせて作る、「まめ」をテーマにしたスイーツ&カフェ。

### ●「まめもの」の業態・・・カフェ+お持ち歩き(テイクアウト)

- ・気軽に利用できるカフェと、ソフトクリームや焼き菓子などのテイクアウトの店。
- ・セルフスタイルのカフェ。店内ではパフェやぜんざい等のデザートメニューをお楽しみ頂けます。

### ●「まめもの」ブランド名の由来

- ・豆からつくられるおいしいもの、新しい豆の物語をここから描いていきたいという思いで「まめもの」というネーミングにしました。
- ・また、いろいろな素材を探し、掛け合わせて新しい味を作り出す、「まめめめしい」「もの(者)」たちが作る店、という意味も込められています。

## ●「まめもの」商品紹介

・黒まめや小豆、カカオ豆、コーヒー豆など「まめ」をテーマにした商品を展開。  
・親しみやすいおやつ(スイーツ)やドリンクで、いろいろな豆のおいしさや新しい味わいを楽しんで  
いただきたいと考えています。

＜スイーツメニューの一例＞

- ① 黒まめ豆乳ソフトクリーム(写真右)・・・京の豆屋「北尾」厳選の黒まめを、京豆腐の「とようけ屋山本」が豆乳に仕立て、こだわりの黒まめ豆乳ソフトクリームができあがりました。
- ② まめものパフェ(写真右下)・・・上記のソフトクリームと、製餡一筋の「イマムラ」のあんこ、焼菓子製造の老舗「石田老舗(ろうほ)」の焼菓子などをトッピングした、ボリュームたっぷりの和パフェ。4種類ございます。
- ③ まめものサンデー・・・「北尾」の黒まめから作る黒豆ジュレが味わいのポイント。京都の「図司穀粉」のお団子をトッピングしたサンデーです。



＜ドリンクメニューの一例＞

- ① 豆乳シェイク・・・「とようけ屋山本」の豆乳で作る豆乳シェイク。
- ② 黒まめ茶(「北尾」の黒まめで作る黒まめ茶)、あずき茶や飲むあん(「イマムラ」の小豆でつくるあんや小豆のドリンク)
- ③ コーヒー・・・自家焙煎をいち早く京都で手掛けた三喜屋コーヒーの豆を使用。

＜焼菓子＞

・焼菓子ひと筋、京都の老舗、「石田老舗(ろうほ)」が手掛ける焼菓子商品。  
・インドネシアカカオに注目した京都発のチョコレート専門店「ダリケー」のカカオで作る風味豊かなフィナンシェや、北尾の黒豆きな粉でつくるマドレーヌは、おやつやギフトにおすすめです。

\*メニューの詳細は別紙「まめもの」メニューをご覧ください。

## ＜店舗データ＞

店名:「まめもの」

場所:お台場ヴィーナスフォート2F

／東京都江東区青海1丁目3-15 ヴィーナスフォート2F 噴水広場前

営業時間 平日 11:00～21:00、土日祝日 11:00～22:00

TEL :03-5579-6080

## ＜お問合せ先＞

担当者:店長 竹内華奈子

メールアドレス:[mamemono01@abelia.ocn.ne.jp](mailto:mamemono01@abelia.ocn.ne.jp)

TEL :03-5579-6080

\*\*\*ご取材・お問合せ等ございましたらお気軽にご連絡ください\*\*\*

## ＜報道関係者の皆様へのご招待＞

こちらのリリースをコピーして持参するか、この画面をご提示ください。

メニューの中からお一人様一品、お好きなものを召し上がっていただけます。

有効期限：平成30年8月末日