

koé
green

大人から子供まで楽しめるハロウィンマーケット開催 香り豊かなパンやお菓子を限定販売

株式会社ストライプインターナショナルのライフスタイル型店舗「koe house(コエハウス)」の1Fで展開するサラダショップ『koe green』は10月12日(土)～10月14日(月)の3日間、「GREEN×HALLOWEEN」をテーマとした「素材にこだわったパンとお菓子」が楽しめるハロウィンマーケットを開催いたします。



今回のテーマに合わせ、1Fでは「USHIO CHOCOLATL & foo CHOCOLATERS」「POMPON & COMPANY INC」「DADA NUTS BUTTER」「村口絵里」に出店いただき、素材にこだわったパンやビーガンチョコレート、焼き菓子当を販売。3Fテラスでは12日『アベクミコ』13日『もりかげ商店』14日『参道屋DADA NUTS BUTTER』と出店者が日替わりで特別なメニューを提供いたします。また『月詠珈琲』からは今回限りの特別なドリンクを販売いたします。

大人から子供まで楽しめるkoe greenらしいハロウィンマーケットの開催が実現しました。身体や環境に良いものを使用した、新しいハロウィンマーケットをお楽しみください。

■ ハロウィンマーケット 開催概要

開催期間 : 10月12日(土)～10月14日(月)
 開催時間 : 10:00～17:00 ※ 雨天決行
 開催場所 : koe house 1F「koe green」/ 3Fテラス
 内容 : 1F ハロウィンプレートメニューの販売/スイーツ・ベーカリー・グロッサリーの販売
 3F ハロウィンマルシェ限定 フード・ドリンクの販売

▼最新・詳細の情報は随時公式Instagram、HPで配信いたします。

koe 公式Instagram (@koe_official) / koe公式HP <https://www.koe.com/>

主な販売商品



『ハロウィンデリプレート』(パン、ミニサラダ、ドリンク付)
¥1,800+tax



『焼芋ジェラート』
バニラジェラート×アーモンドバターソース
ドリンクセット ¥750+tax

<出店店舗紹介>

USHIO CHOCOLATL

広島県尾道尾道市の向島という島にあるミュータント達によって運営されるチョコレート工場。今日も這いずりまわりながら六角形を製造している。明日を知らず今日に賭ける、夢と現実の狭間。

foo CHOCOLATERS

USHIO CHOCOLATLのシスターブランド。奇妙なブルーの女性達が踊りながら作るチョコレートは奇妙な事に牛乳を使わずにミルクチョコレートを創り出す。新たな概念的で、広島空港の中に鎮座。

DADA NUTS BUTTER

高知県土佐山田町、赤い鉄筋の建物の二階でナッツバターを作っています。ナッツバターとは、ローストし、香りを高めたナッツを石臼ですりつぶし滑らかなペーストにしたものです。DADA NUTS BUTTERは、ナッツ好きが高じて「ピーナッツ以外のナッツもトーストに塗りたい」という思いから始まりました。これまでの「甘いピーナッツバターをトーストに塗って食べる」というのとは少し違った体験をしてもらえよう、ナッツの産地や品種にこだわり、それぞれの個性を大切にしながら新鮮なナッツバターを作っています。

POMPONCAKES BLVD.

その季節の一番美味しい素材を使って。オーガニックでジャンキーをコンセプトに毎日ぱくぱく食べられるケーキを作っています。

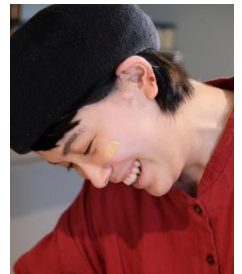
ディレクター 立道嶺央

1983年生まれ。大学では建築デザインを学ぶ。その後、2011年「街をリビングルーム化」をコンセプトに鎌倉の路上でオーガニックジャンキーなケーキの移動販売を始める。

〒247-0063 鎌倉市梶原4-1-6助川ビル101 Phone:0467-33-4746 OPEN 10:00~18:00

村口絵里

大阪芸大を卒業後、広島の山奥で土作りから、小麦の栽培・製粉・食卓づくりを学ぶ。東京各店で修行を経たのち、サンフランシスコ「TARTINE BAKERY」で研修。帰国後、代官山「GARDEN HOUSE CRAFTS」のシェフに就任。現在は地元大阪に戻り、独立準備中。アドバイザーや、イベント出店などをメインに、パンに囚われない自由な発想で、その土地の素材を生かした作品を発表している。



<出店店舗紹介>

【10月12日販売】

アベクミコ タイ料理人 -スペシャルタイプレート-

アパレルブランドなどを経て、タイ料理人に。2018年東京 東中野でDDDスタート。出張料理、ケータリング、料理教室に加え、完全予約制のプライベートダイニングも行なっている。その他、さまざまな料理イベントを不定期に開催中。

<https://www.instagram.com/peaceful1024/>



【10月13日販売】

もりかけ商店 -どらやきスタンド-

かりんとうやどらやきなど日常の中にあると嬉しいおやつを中心に。味の奥の響きを大切にしています。目黒の工房にて不定期に工房販売も。

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

Instagram <https://www.instagram.com/morikage.st/>



【10月14日販売】

参道屋 DADA NUTS BUTTER -特製サンド-

DADA NUTS BUTTERと、世界の郷土料理を掘り下げ続けている料理人による神出鬼没なユニット。世界の道端や食堂、家庭で食べられるその土地の人々の飾らない郷土料理。様々な国をテーマに、そのストーリーとナッツバターを絡めて一つのサンドにします。



【10月12日～14日3日間販売】

月詠珈琲 -自家焙煎スペシャルティコーヒー-

《時間帯に合わせて異なるコーヒーを》

月の満ち欠けは新月から始まり、満月を経て、また新月へ。私たち人間も朝に目を覚まし、夜になれば眠り、また目を覚ます。

そんな毎日の生活の中で時間帯によって珈琲を選ぶ事が出来たなら、もっと珈琲が親しみやすくなるはず。

東京都渋谷区道玄坂2-7-2 東方ビル地下1階 <https://tsukuyomi-coffee.com>

