

imperfect

imperfect 株式会社

2020年9月10日

**【期間限定】 ウェルフードマーケット&カフェ「imperfect」、
3種の「クラッシュプリン・ドリンク」を新発売**
～女性が育てるコーヒー豆のエスプレッソとマロンの相性がぴったり～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（＝いいことをして、世界と社会をよくしていこう）活動を展開するウェルフードマーケット&カフェ「imperfect（インパーフェクト）表参道」は、期間限定商品として3種類の「クラッシュプリンラテ・ドリンク」を10月1日(木)より発売いたします。

【「imperfect」公式サイトはこちら】 <http://www.imperfect-store.com/>

■期間限定の新商品「クラッシュプリン・ドリンク」3種類

この秋 imperfect がお届けするのは3種類のプリン・ドリンク。クラッシュしたプリンをベースに、3種類のドリンクをご提案します。

①クラッシュプリン・ラテ

キャラメルソース、クラッシュプリンとアーモンドミルクでプリンに見立てたドリンクの出来上がり。最後に、imperfect のシグネチャー・ブレンドを使用したエスプレッソで仕上げることで、濃厚なエスプレッソの香り立つ、大人なプリン・ドリンクになりました。プリン・ドリンクは試してみたいけど甘すぎるのは苦手、そんな方にお試しいただきたい1杯です。



②クラッシュプリン・フロート

クラッシュプリン・ラテにアイスクリームをトッピングしたアレンジドリンク。ラテとアイスクリームが徐々にまざり合うことで甘みが広がる満足度の高い1杯です。



③クラッシュプリン with リッチアーモンドアイスクリーム

クラッシュプリンを 1.5 倍*使用し、imperfect のリッチアーモンドアイスクリームをトッピング。コーヒーエキスの苦みに、プリン、アーモンドアイス、カスタードクリームソースを絶妙なバランスで仕上げました。プリン好きが、プリンの美味しいところをぎゅっと詰め込んで開発したプリンを堪能できる贅沢なドリンクです。



*クラッシュプリン・ラテとクラッシュプリン・フロートの 1.5 倍

販売期間：2020年10月1日(木)～2020年11月30日(月) *なくなり次第終了

価格	：クラッシュプリン・ラテ	700円(税別)
	クラッシュプリン・フロート	800円(税別)
	クラッシュプリン with リッチアーモンド	950円(税別)

*いずれもアーモンドミルクを使用しています。アレルギーについては店頭で詳細をお尋ねください。

■ ウェルフード&ドリンク

imperfect では農家の自立支援や環境保全の取組みを通じて生産された素材を使用したウェルフード&ドリンクをご提供しています。

クラッシュプリン・ラテ及びクラッシュプリン・フロートには、女性主体で経営されている農園で生産された**コーヒー豆**の imperfect オリジナルのシグネチャー・ブレンドを使用しています。

クラッシュプリン with リッチアーモンドには環境に配慮しながら生産された**アーモンド**ミルクを使用しています。

■ imperfect の素材へのこだわり～女性主体の農園で育てられたコーヒー豆を使用～

コーヒーの一大生産国であるブラジルでは、女性農業従事者の就労時間が男性に比べて1週間あたり 7.5 時間も長いにもかかわらず、収入は 30%も低いと言われています。その理由に、女性がコーヒー生産に関する十分な教育を受ける機会が少なかったり、適切な情報にアクセスする機会が少ないことが挙げられます。

imperfect では女性が主体で経営されているコーヒー農園をサポートする「カフェ・デラス」プロジェクトを通じて生産されたコーヒー豆をシグネチャー・ブレンドに使用しています。



■ imperfect の素材へのこだわり～環境に配慮して生産されたアーモンドを使用～

野菜や果物をおいしく実らせるには受粉が欠かせません。受粉の方法はさまざまですが、大きな割合を占めているのがミツバチによる受粉であり、FAO（国際連合食糧農業機関）の調査によれば、世界の食料の 100 種類の作物の内 70 種以上がミツバチの受粉に支えられていると言われています。ミツバチの受粉活動は、農作物以外の野生の植物の受粉にも大きく影響しており、生物多様性の維持という点でも欠かせないものです。

imperfect では、水源の保全や土地固有の植物を植える等、ミツバチの生育環境を整えながら整えながら育てるアーモンドを使用したアーモンドミルクを使用しています。



The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加頂く機会をご提供しております。

「imperfect 表参道」店舗概要



名称 : imperfect 表参道
所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ同潤館 1 階
営業時間 : 11:00~21:00 (日曜日のみ~20:00)
TEL : 03-6721-0766
URL : <https://www.imperfect-store.com/>

※当面、全ての営業時間を 20:00 までに短縮して営業しております。

会社概要

名称 : imperfect 株式会社
設立 : 2019 年 3 月 18 日
代表者 : 代表取締役社長 浦野正義
所在地 : 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目 6 番 1 号
事業内容 : 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営
/飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL : <https://www.imperfect-dowell.com/>

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、Fax : 03-3210-6546、E-Mail : press@imperfect-dowell.com