

ワン手で食べ歩きできる新スタイルフードの1号店がオープン
新食感！シフォントースト専門店「LAST CHIFFON」
おにぎりの常識を覆す新スタイル「onigiri stand Gyu!」
 2016年9月30日（金）2店舗同日オープン



※画像は左、右ともにイメージです



‘Last chiffon’

HARAJUKU



この度、ラフォーレ原宿 2Fのフードエリア「GOOD MEAL MARKET」に、シフォントースト専門店「LAST CHIFFON(ラストシフォン)」、おにぎり協会全面プロデュース「onigiri stand Gyu!(オニギリスタンド ギュッ)」の計2店舗の1号店が、2016年9月30日（金）オープンいたします。

「LAST CHIFFON」はナイフフォークなしでホットドッグのように手軽に食べられるシフォンケーキの専門店であり、今までにない新しい味わいとスタイルを発信いたします。また、「onigiri stand Gyu!」はおにぎり協会全面プロデュースのおにぎり専門店、著名クリエイターも多数参加し伝統的なおにぎりの他、“スイーツおにぎり”や“超高級おにぎり”など常識を覆すような新しいスタイルのおにぎりを提案いたします。

また、各店ではオープン日から3日間、オープンを記念して各日先着100名様に「プレーンシフォントースト」、「おにぎり petite(プチ)」無料配布も実施いたします。

この秋、トレンドの発信拠点ラフォーレ原宿が発信する新感覚スタイルのフードを是非お楽しみください。

【ラフォーレ原宿に関するお問い合わせ先】

ラフォーレ原宿 PR 事務局（株）プラチナム内）大庭・主代・浜木
 TEL: 03-5572-7351 FAX: 03-3584-0727 MAIL: laforet@vectorinc.co.jp
 （株）ラフォーレ原宿 広報・PR 担当 水野・大野谷
 TEL: 03-3475-3123 FAX: 03-3405-0147 MAIL: mizuno@lfh.co.jp ohnoya@lfh.co.jp

新食感！ふんわりあつあつサクサクのシフォントースト専門店の1号店がオープン！ LAST CHIFFON (ラスト シフォン)

シフォントーストの専門店「LAST CHIFFON (ラスト シフォン)」がラフォーレ原宿に全国初出店いたします。

トーストを普段から食べる感覚のようにシフォントーストが世界中の人々に食べられる文化を創造したいというコンセプトのもと、今までにはない新しい味わいとスタイルのシフォンケーキを発信します。

シフォンケーキのふんわり感とトーストのサクサク感、フレンチトーストのようなしっとり感、様々な食感を一度に楽しむことができます。

また、各商品はカナダ産ピュアメープルシロップや米油など厳選した食材を使用。塩気をきかせたバターを塗ってトースターであつあつに焼き上げます。また、ソースやトッピングを組み合わせることができ、食べるだけではなく生地とトッピングの組み合わせ全22種の中より選ぶ楽しみも提供いたします。



商品名:シフォントースト メープルシロップ

価格: ¥390 (税抜)

バターをたっぷり塗ってトースターで焼きあげ、外はしっとりサクサク、中はアツアツのシフォントースト



商品名:チョコレートシフォントースト キャラメルバナナ生クリーム

価格: ¥490 (税抜)

こんがりサクサクのチョコレートシフォンケーキにチョコとバナナ、生クリームの王道の組み合わせをトッピング



商品名:メープルシフォントースト キャラメルソース生クリーム

価格: ¥420 (税抜)

香ばしく焼きあがったメープルシフォントーストに自家製のキャラメルトーストと新鮮な生乳を使用した口溶けのよいクリームをトッピング

あつあつ焼きたて提供へのこだわり

シフォン生地は店内に併設したキッチンで1回に4ホールずつ、1日に何回も焼き上げる方法で焼き立て提供にこだわっております。またお客様の目の前で1点1点トーストする販売スタイルをとっており、店内にはトーストされた香ばしい匂いが広がります。

手軽に気軽にワンハンドスタイル

毎朝食食べるトーストのようにシフォンケーキを食べていただきたいというコンセプトから、ナイフフォークを使わずホットドック感覚で気取らずに食べていただけるスタイルです。

【ラフォーレ原宿に関するお問い合わせ先】

ラフォーレ原宿 PR 事務局(株)プラチナム内) 大庭・主代・浜木

TEL: 03-5572-7351 FAX: 03-3584-0727 MAIL: laforet@vectorinc.co.jp

(株)ラフォーレ原宿 広報・PR 担当 水野・大野谷

TEL: 03-3475-3123 FAX: 03-3405-0147 MAIL: mizuno@lfh.co.jp ohnoya@lfh.co.jp

**「一般社団法人おにぎり協会」全面プロデュースおにぎりの常識を覆す新スタイル
onigiri stand Gyu! (オニギリスタンド ギュッ)**

おにぎり協会全面プロデュースのおにぎり専門店「onigiri stand Gyu!」がラフォーレ原宿に初出店いたします。日本の伝統食“おにぎり”の新たな世界を創造し、発信します。

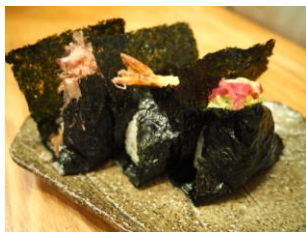
「onigiri stand Gyu!」は、「おにぎり×Café×Bar＝onigiri stand」というおにぎり店の新スタイルを提案しており、店舗は全面白を基調としています。また、「日本の食文化の発信拠点」として、地域のアンテナストアとしての機能も担っており、日本のうまいが“ギュッ”と詰まったコンセプトショップです。



商品名: onigiri-petit (おにぎりプチ)

価格: ¥300/個 (税抜)

定番の具材からパクチー、抹茶などユニークな食材を使い、グローバルな味に仕上げた「おにぎりプチ」は、小腹が空いたときはもちろん、お酒のお供、お土産や自分へのご褒美など、用途も見た目もバリエーションに富んだカラフルな一口サイズのおにぎり。



商品名: トラディショナルおにぎり

価格: ¥150 (税抜)～

鮭、梅といった人気の定番具材から、玄米を使った栄養バランスの良いサラダおにぎり、厳選こだわり食材の超高級おにぎりなど、形はトラディショナルでありながらも、味や組み合わせにオリジナリティをもたせた三角おにぎり。

おにぎりの常識を覆す、これまでに全くなかった新スタイル

メニューは、ヘルシーで栄養バランスの優れた日本古来の食事スタイル「一汁一菜」がベースとなっています。主食(おにぎり)、汁(味噌汁)、副菜(漬物)の伝統的な組み合わせに、原宿仕様の革新的要素をプラス。ランチはもちろん、ギフトやホームパーティー、お酒とともにスタンドでサクッと楽しめるスタイルなど、原宿に集まるトレンドに敏感な人や訪日外国人に対し、おにぎりの新たな楽しみ方を提案します。

おにぎりに合わせるこだわりお味噌汁と漬物

味噌汁は厳選した味噌を使用した日替わりメニュー。カップで後からお湯を注ぐテイクアウトスタイルも。漬物に代わる新たなパートナーとして「国産野菜のピクルス」をご用意。日々の食事にも、ハレのシーンにも彩りを加えます。

オープン日から3日間各店で先着100名様に無料配布イベント開催!

開催期間: 9月30日(金)～10月2日(日)

- 「LAST CHIFFON」 “ラストシフォン プレーン”を無料配布!
- 「onigiri stand Gyu!」 “おにぎり petite(プチ)”を無料配布!



【ラフォーレ原宿に関するお問い合わせ先】

ラフォーレ原宿 PR 事務局(株)プラチナム内) 大庭・主代・浜木

TEL: 03-5572-7351 FAX: 03-3584-0727 MAIL: laforet@vectorinc.co.jp

(株)ラフォーレ原宿 広報・PR 担当 水野・大野谷

TEL: 03-3475-3123 FAX: 03-3405-0147 MAIL: mizuno@lfh.co.jp ohnoya@lfh.co.jp