

The SAZABY LEAGUE
PRESS RELEASE



DAVID OTTO JUICE & KIPPY'S COCO-CREAM
2015. 10.16. "FRIDAY" GRAND OPEN!!



1F 2-6-3 SENDAGAYA, SHIBUYA-KU, TOKYO.

DAVID OTTO JUICE & KIPPY'S COCO-CREAM

2015. 10.16. "FRIDAY" GRAND OPEN!!

食材と味にとことんこだわったコールドプレスジュース専門店「DAVID OTTO JUICE」と
世界初乳製品を一切使用しないアイスクリームショップ「KIPPY'S COCO-CREAM」が
2015年10月16日(金)に東京・千駄ヶ谷に2店舗同時オープンします!



<ショップ概要>

ブランド名: DAVID OTTO JUICE / デービッド オットー ジュース www.davidottojuice.com
ブランド名: KIPPY'S COCO-CREAM / キッピーズ ココクリーム www.kippysicecream.com

住所: 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-6-3 1F
(東京メトロ副都心線「北参道駅」 徒歩8分)

営業時間: 11:00~19:30 坪数: 47坪 / 155㎡ イートイン: 可
オープン日: 2015年10月16日(金)

CONTACT:

サザビーリーグ PR: 福田恵理
T: 03-5412-1968 M: e_fukuda@sazaby-league.co.jp

CALIFORNIA
DAVID OTTO JUICE
BEVERLY HILLS

RAW SINCE 1975



JUICE FOR LIFE

「ジュースを通じて世界中の人々を幸せにする」

人々をより健康的に、豊かに、HAPPY にするために、コールドプレスジュースの元祖と言われカリフォルニアで約 40 年以上にわたり丹精込めて作られてきた David Otto 氏のジュース。「一本のボトルからはじまる深いメッセージとともにジュースを通じて世界中の人々を幸せに。」David が開発した独自のプレスマシーンや門外不出と言われたオリジナルレシピとともに、この理念を受け継いだ私たち DAVID OTTO JUICE は、人の身体にも地球にも優しい、食材と味にとことんこだわったコールドプレスジュースを提供します。使用しているボトルやストロー、カップも環境に害のないものを選びました。例えば定番のキャロットジュースの 1 バイントボトル (473ml) には甘みもβカロチンも豊富に含まれた USDA 認定を受けたカリフォルニア産のオーガニックのにんじんが約 1 キロ分も含まれており、ローフードのビーガン食としてヘルシービーブルの間で話題となり地元ファンから名だたるハリウッドセレブまで多くの人に愛されています。日本で展開するにあたり食材に一切妥協をしなかったため高品質の食材を集めるのにも苦労しました。特に通常出回っているヤングココナッツとは違って深い甘みのあるココナッツウォーターと濃厚なミルクを搾る胚乳がたっぷりあるオールドココナッツは入手できるまで 2 年かかりました。初めて日本に輸入することができたペルー産のジンジャーにおいてはペルー大使館から感謝状をいただいたほどです。

コールドプレス製法

果物や野菜を細かく裁断して粉碎した状態にし特別な布に包んでからオリジナルで考案したプレス機を使い絞ります

低温殺菌

酵素やビタミン B、C など野菜や果物が本来持っている栄養効果を死滅させないよう加熱処理は行いません

こだわりの食材

USDA 認定のオーガニックのオールドココナッツ、ジンジャー、バナナなど世界中から厳選されたこだわりの食材を使用しています

MENU

「最高のジュースを作る為には最高の食材が必要である」という David の信念を元に DAVID OTTO JUICE の食材は可能な限り USDA (アメリカ農務省) 認定のオーガニックと国内の無農薬野菜と果物を使用しています。

MENU

-

価格帯：¥800 ~ ¥1500

種類：定番ジュース約 15 種類

シェイク 2 種類

* 季節によって変動あり

VEGETABLE



COCONUT



GINGER



BANANA MANNA



KIPPY'S!

COCO-CREAM
Non-Dairy Original Ice Cream
VENICE CALIFORNIA



ICE CREAM CLEANSE

キッピーズは乳製品を使っていない世界ではじめてのアイスクリーム

KIPPY' S COCO-CREAM は、2010 年にカリフォルニアのベニスで生まれた乳製品、大豆、グルテンを一切使っていない世界ではじめてのアイスクリームショップです。キッピーズのアイスクリームはオーガニックのココナッツをベースに熱処理をしていない生はちみつで甘さをプラスしたアイスクリーム。それにフレッシュフルーツをミックスして 10 種類以上のフレーバーを作っています。ベースとなる甘み豊かなメキシコ産のオールドココナッツから採れるココナッツクリームとココナッツウォーターを余すことなくたっぷりを使い新鮮な生のココナッツクリームを毎朝手作りしています。風邪や花粉症の症状を和らげたりお肌に潤いと柔らかさをもたらすなど、昔から医療や化粧品にも使われるはちみつの中でも、驚くほどの治癒力がある生はちみつを採用。熱処理を行わないことで免疫力を高めたり血糖値を安定させたり非常に強力な抗酸化作用を備えています。「身体と心と健康な精神を育てくれる 100%オーガニックでフレッシュなアイスクリームを毎日直接お客様へ提供すること」を理念とする KIPPY' S COCO-CREAM のアイスクリームは、美味しいローフードとしてヘルシー志向の人々やハリウッドセレブにも親しまれています。ベニスの本店ではヨガと組み合わせた世界初のアイスクリームクレンズのイベントも開催するなど今話題のアイスクリームショップが日本初上陸します。

アイスクリームクレンズ

世界初、生のオーガニックの食材だけを使い、乳製品を一切含んでいないアイスクリームクレンズ

生はちみつ使用

強力な抗酸化作用がある生蜂蜜はアルカリ系の食べ物で自然のビタミンや酵素など自然の大切な栄養素が含まれています

ココナッツクリーム

ミネラル、ビタミン、酵素、脂肪、ファイバー、ラウリン酸などの栄養素により健康に

価格帯：¥500 ~
種類：10 種類以上
* 季節によって変動あり

