

北海道美唄発！キッチンカーからコロナを乗り越え待望の実店舗へ

# asombroso! 新店舗オープン

フライドポテトとヴィーガンスイーツ

場所：江別蔦屋書店「食の棟」 日付：2022年3月18日



アソンプロツソ北海道(株) (本社：美唄市西3条南5丁目8-1、代表取締役：齋藤誠輔) はハンドカットフライズ（フライドポテト）とヴィーガンスイーツを専門とした asombroso! を江別蔦屋書店「食の棟」にて3月18日に新規オープンすることとなりました。

弊社は2019年にキッチンカーからハンドカットフライズとヴィーガンスムージーの販売を開始しました。同年「旭川テック横丁」に出店をするもコロナにより8ヶ月で閉店。コロナの悪影響を受けながらもキッチンカー販売を続けてきました。現在はフランチャイズキッチンカーを名古屋と東京で展開。提携店として「シルバニア森のキッチン」でもハンドカットフライズを提供しています。コロナによる悪影響を乗り越え、待望の実店舗が北海道に誕生します。

代表の齋藤はニュージーランド滞在時に味わったフライドポテトに感動しました。そこから「北海道産ジャガイモ」と「この感動的な味わい」を掛け合わせたら、生産者もお客様も笑顔にすることができる。そのような思いからハンドカットフライズが生まれました。より多くの方に喜んでいただけるようにヴィーガンにも対応。新店舗ではヴィーガンスムージーやスイーツ、ランチやディナーにも対応した料理をご用意しております。

アソンプロツソ北海道(株)は北海道の「食と農」を結び、人を良くする「食」体験を提供していきます。

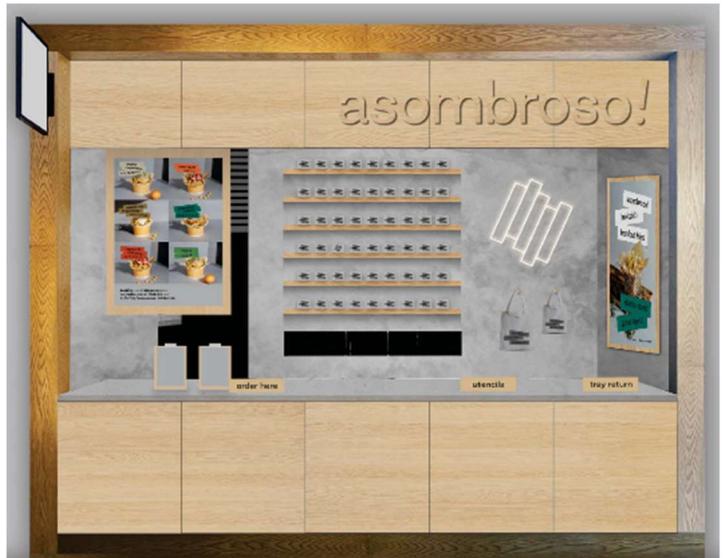
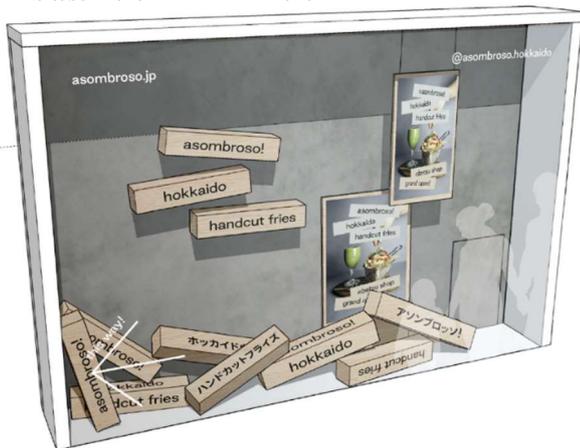
アソンプロツソ北海道 株式会社 代表：齋藤誠輔  
直通電話：090-5955-8050 FAX：0126-20-0301  
Mail: info@asombroso.jp  asombroso.hokkaido

【新ロゴマーク】



下：屋外から見た側壁。ポテトの一本一本が転がっている様子をイメージ。思わず写真を撮って楽しめるような空間づくり。食べるだけ終わらない「食体験」を提供する。

右：店舗正面のイメージ図



左上：「陰と陽セット」揚げ物であるハンドカットフライズは「陰」。その他スムージー・サラダ・ドレッシング・スイーツはヴィーガンで作られるため「陽」。プラントベースやヴィーガンの方にぜひ食べて頂きたい。ヘルシーだけどちょっとジャンクなプレートとなっています。



左下：「ハンドカットフライズとタコライスコンボ」ハンドカットフライズの1，2位を争うメニューのミートソースが使われたアソンプロソ自慢のタコライス。もちろんハンドカットフライズも味わえるコスパ最強のプレートです。江別蔦屋書店限定メニューです。

その他、お子様ハンドカットフライズプレートもご用意しておりますので、小さいお子様連れのお客様にもお楽しみいただけます。また、ビールやコーヒー、オーガニックレモネードなど、ドリンクメニューも豊富に取り揃えておりますので、様々なシーンに asombroso! 江別蔦屋書店をご利用ください。

ヴィーガンスイーツでは、主な原料として、砂川産中道ファームの90%減農薬のゆめぴりかの米粉を使用しています。さらにこの米粉はカーボンオフセットにも取り組んでおり、環境にもやさしい食材となっています。

また、小麦・白砂糖も一切使用せずに作られるため、心身にもやさしいスイーツとなっております。店舗ではデザートプレートも数量限定で販売致します。

右オートミールクッキーと燻製キャラメリゼ

左：加熱しないローケーキ



asombroso!  
hokkaido  
handcut fries