



PRESS RELEASE
イケア・ジャパン株式会社

2020年6月4日

**スウェーデンのモダンテイストが東京都心にやってくる
IKEA 原宿限定！スウェーデンの伝統料理フラットブレッドに
具材をのせた「TUNNBRÖD/ツンブロード」発売
ほかにもヘルシーでサステナブルなフードが登場！**



「より快適な毎日を、より多くの方々に」をビジョンとするスウェーデン発祥のホームファニッシングカンパニー イケアの日本法人イケア・ジャパン株式会社（本社：千葉県船橋市、代表取締役社長 兼 Chief Sustainability Officer ヘレン・フォン・ライス）は、6月8日（月）にオープンする初の都心型店舗の IKEA 原宿にて、スウェーデンの伝統料理フラットブレッドに具材をのせた「TUNNBRÖD/ツンブロード」を発売します。「TUNNBRÖD/ツンブロード」を食べられるのは、世界中のイケアストアの中で IKEA 原宿だけです。

初の都心型店舗の IKEA 原宿にて、イケアは新しいメニュー「TUNNBRÖD/ツンブロード」を発売します。イケアは、モダンでユニークな食生活を提供したい、また都市部の人々のニーズを満たし食欲そそるメニューをお届けたいと考えております。この新しいメニュー「TUNNBRÖD/ツンブロード」は、スウェーデンの伝統料理であるフラットブレッドをモダンテイストにアレンジしたものです。小麦とライ麦などのプラントベース（植物由来）素材だけを使用したフラットブレッドは、クリスプ・ブレッド、ミートボールやサーモン同様に歴史があり、大切にされているスウェーデンの伝統料理です。そのフラットブレッドに、ヘルシーでサステナブルなベジソーセージやサーモンなどの具材をのせてスウェーデンのモダンテイストに仕上げました。IKEA 原宿では、16種類のメニューの中からお好みに合わせてお選びいただけます。

「イケアは、都市部における新しいイケアのフォーマットを、モダンでインスピレーションにあふれた食を柔軟にお届けする絶好の機会と考えております。IKEA Food は、1959年にスウェー

ンのエルムフルトにて最初にイケアレストランをオープンしてから今に至るまで、イケアのコンセプトにおいて重要な役割を果たしております。すべてのイケアストアに軽食や食品を提供するビストロとスウェーデンフードマーケットを加えたことで、イケアストアでのショッピング体験は、より楽しく充実したものになっていると思います。」（IKEA of Sweden AB、IKEA Food ビジネスリーダー Michael La Cour）

スウェーデン北部では、昔からシンプルなフラットブレッドを焼いています。以前は、薄く丸いフラットブレッドはお皿の役割を果たしていました。特殊なめん棒で非常に薄くのばされたフラットブレッドは、カリカリになるまで焼いて数か月間保存したり、短時間焼いたできたての柔らかいフラットブレッドを楽しんだりしました。今日では、この柔らかいフラットブレッドをロールにして外出先に持って行き食べることが多く、食事やデザートとして、美味しく手軽な料理として楽しまれています。

「私たちは都市部での忙しいショッピング環境に対応するために、新メニュー『TUNNBRÖD/ツンブロード』を開発しました。古典的なスウェーデンの伝統と、東京の都会的でモダンなスタイルを融合させました。私たちは日本の影響だけでなく、多彩で美味しいIKEA Foodからもインスピレーションを得ました。東京の多くの人々は食べ物に非常に興味があり、新しいものを試してみたいと思っています。私たちはこの市場で新しくユニークなスウェーデンの伝統料理であるフラットブレッドを、モダンなスタイルで提供したいと思います！」（IKEA Food ビジネスの新しいコンセプトとイノベーションのプロジェクトリーダー兼シェフ Alexander Magnusson）



IKEA 原宿では、2F スウェーデンカフェにて、16種類の「TUNNBRÖD/ツンブロード」を販売。スイーツから野菜、魚・お肉まで、豊富なバリエーションの中からその日の気分に合わせてお選びいただけます。また 1F スウェーデンコンビニで



は、UTZ 認証のイケアラテ・アーモンドミルクラテ、植物由来のプラントベースサンデーなどをIKEA 原宿限定で販売。またイケアストアでおなじみの味、シナモンロールなどのパン、プラントラーメン、オーガニックドリンク、北欧の低アルコールビールなどもご購入いただけます。

IKEA 原宿で、ヘルシーでサステナブルな IKEA Food の商品をお楽しみください。

※IKEA 原宿で販売する食事のテイクアウトも承ります。

※オープン時には安全対策・混雑対策のためスウェーデンカフェの座席を間引きします。

【2F スウェーデンカフェ】



・TUNNBRÖD/ツンブロード クラシック ¥390
ソーセージ、エビ、マッシュポテトが入っています。スウェーデンでは一般的で人気のある味です。
※IKEA 原宿限定



・TUNNBRÖD/ツンブロード サーモン ¥500
北欧ノルウェーのサーモンがたっぷり入っています。
※IKEA 原宿限定



・TUNNBRÖD/ツンブロード ベジソーセージ ¥200
プラントベース（植物由来）の素材でできたソーセージが入っています。
※IKEA 原宿限定



・TUNNBRÖD/ツンブロード セムラ ¥390
スウェーデンの伝統菓子であるセムラ風味。
※IKEA 原宿限定

【1F スウェーデンコンビニ】



・プラントサンデー（ストロベリー） ¥350
植物由来のソフトアイスを使ったサンデー。リンゴンベリージャム、シリアルが入っています。
※IKEA 原宿限定



・プラントアイス（ストロベリー） ¥250
植物由来のソフトアイス



・イケアラテ Rサイズ ¥320 / Lサイズ ¥430
オーツ麦ミルクを使用したラテ。
UTZ 認証*コーヒーを使用。
※IKEA 原宿限定



・アーモンドミルクラテ Rサイズ ¥320 / Lサイズ ¥430
アーモンドミルクを使用したラテ。
UTZ 認証*コーヒーを使用。
※IKEA 原宿限定

UTZ 認証とは、持続可能な農業を後押しし、地球の明るい未来を実現する商品です。



・シナモンロール ¥100
スウェーデンで大人気のシナモンロール。

【2F スウェーデンカフェ&1F スウェーデンコンビニ】



・プラントラーメン 塩味 ¥190 / カレー味 ¥250
プラントベース（植物由来）100%のカップラーメン。パーム油不使用で環境にやさしく、麺はノンフライなのでカロリー控えめで、カップラーメンとしては珍しく化学調味料を一切使用していないので身体にもやさしい商品です。



・オーガニックドリンク

オーガニック（有機）の原料や無添加にこだわったジュースも新登場。すべての商品が有機 JAS 認定商品で、添加物などを使用していないため、自然のおいしさをそのまま味わえるヘルシーな商品です。

（画像左より）オーガニックジンジャエール ¥150 / オーガニックアップルジュース ¥ 150 / オーガニック野菜ジュース ¥200



・北欧の低アルコールクラフトビール

スウェーデンのストックホルムのクラフトビールで人気のブルワリー、Omnipollo（オムニポロ）より4種類の低アルコールクラフトビールを特別に輸入。日本ではイケアでしか買えません。アルコール度数が0.3%の低アルコールクラフトビール。※20歳以上の年齢を確認できない場合には販売いたしません。

（画像左より）オムニポロ レギュラー ¥290 / オムニポロ ブルーベリー＆バニラ ¥450 / オムニポロ リンゴンベリー ¥450 / オムニポロ ローズヒップ ¥450

※内容は変更される場合がございます。あらかじめご了承ください。

※表示価格は税込みとなります。

※一部商品抜粋になります。

※写真はイメージです。