

【イベントレポート】

“地味だけど、すごい。素材の A D E K A”が
プラントベースカフェを期間限定オープン！
生田絵梨花さんとのオススメメニューも登場！

「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」

生田さん「これほんとに全部植物性！？」とおいしさに驚き！

特設サイト URL : <https://www.adeka.co.jp/food/deliplants/index.html>

株式会社 A D E K A（代表取締役社長兼社長執行役員：城詰 秀尊、以下 A D E K A）は、12月1日（金）～12月10日（日）に、ECO FARM CAFE 632（東京都渋谷区神宮前 6-32-10）にて、当社業務用プラントベースフードブランド「デリプランツ」シリーズを使ったオリジナルメニューを展開する「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」を期間限定オープンいたします。



「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」は、くらしを豊かにする“素材”をグローバルで展開する A D E K A が B to B ビジネスの域を超え、プラントベースフードの普及拡大を目的とした企画です。1929年にマーガリンの製造・販売を開始して以降、フードテック企業として、おいしさの追求と社会的課題の解決に取り組んできた A D E K A の技術力を結集し、“従来の常識を覆すおいしさ”にこだわり、フード、ドリンク、デザートといった豊富なメニューを開発しました。

オープンに先駆けて、本日「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」の発表会を実施しました。会場には、A D E K A のイメージキャラクターをつとめる俳優の生田絵梨花さんがゲストで登場し、生田さんオススメメニューの「アデカのジミスゴパフェ」を实食しました。

素材を表現した幾何学模様のキュートな衣装で登場した生田さんは、メニューの感想について「これほんとに全部植物性！？とってもおいしいです！」と絶賛しました。また、「どのメニューもおいしそうで、全て制覇したいです！是非色んな方に楽しんでいただきたいです！」と期間限定のアデカフェの魅力をアピールしました。

■ 「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」のオープン背景

アデカフェには、A D E K A独自の新技术「ReTERA技術」で、自然な風味や『コク』を実現したメニューが揃っています。

株式会社A D E K A 代表取締役社長兼社長執行役員城詰 秀尊は、「皆様に気軽に立ち寄っていただきたいという想いでカフェを開くことになりました。プラントベースフードという、おいしくてサステナブルな選択肢を、気軽に『おいしい!』と体験していただきたいです。」とオープンへの想いを語りました。



■ 生田絵梨花さんが限定コラボメニューを 実食! 「これほんとに全部植物性!？」とそのおいしさに驚き「仕事のご褒美として ずっと食べたいです!」と絶賛

生田さんはご自身のオススメメニュー『アデカのジミスゴパフェ』を紹介、そして実食しました。プラントベースフードブランド「デリプランツ」シリーズを使ったオリジナルメニューについては、「贅沢でおいしいのに、環境にやさしくて健康的なんて幸せですね! グラタン、うどん、フレンチトースト…どれもおいしそうで全メニュー制覇したいです!」と、目前に迫るオープンを楽しみにしていました。

そして、「こんなに大勢の人に見られながら食べることはそうそうないですね(笑)」と少し照れながら、まずは『オーツ香るフレンチトースト』を実食。「おいしい! フレンチトーストの甘さと香ばしさ、パンのうまみが合わさっていますね。」とプラントベースフードのおいしさを堪能しました。

続いて、『アデカのジミスゴパフェ』を実食し、「これほんとに全部植物性! ? とってもおいしいです!」と驚いた様子でオススメメニューのおいしさを語りました。「仕事のご褒美としてパフェを食べることがある」という生田さんは「パフェや甘いものを食べる時、健康面を気にして我慢しちゃうことがあります。これは植物性で健康的だから、罪悪感なく食べられますね(笑) ご褒美としてずっと食べ続けたいです!」とオススメメニューに大満足のご様子でした。



■ 「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」開催概要

会 期：2023年12月1日（金）～12月10日（日）

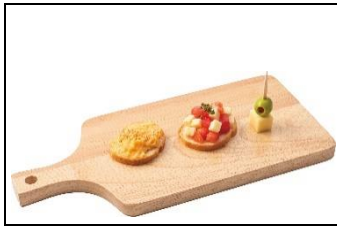
場 所：ECO FARM CAFE 632（東京都渋谷区神宮前 6-32-10）

営業時間：11：00～20：00（19：00 フードラストオーダー／19：30 ドリンクラストオーダー）

特設サイト：<https://www.adeka.co.jp/food/deliplants/index.html>

■ 「アデカフェ」メニュー

	<p>アデカのジミスゴパフェ 価格：1,100円（税込）／ハーフサイズ 650円（税込） 生田絵梨花さんのオススメ。動物性のミルクやクリーム、チーズの代わりにADEKAの「デリプランツ」を使用した、プラントベースフード・デザートです。 ショコラやピスタチオの濃厚さと、ラズベリーのさわやかな酸味が冬にぴったり。ほのかに香るオーツもポイント。ぜひご賞味ください！</p>
	<p>ベシャメル&ミートソースの野菜ごろごろグラタン 価格：1,100円（税込） プラントベースのバターやチーズをたっぷり使った野菜のグラタン。おいしさにびっくりです！</p>
	<p>きのこたっぷりクリーミーうどん 価格：1,100円（税込） フォークでいただく新感覚の洋風うどん。お出汁のコクとオーツミルクの香りをお楽しみください。</p>
	<p>オーツ香るフレンチトースト 価格：1,100円（税込） オーツミルクとメープルシロップで漬けたバゲットをプラントベースバターでカリカリに焼き上げました。</p>
	<p>オーツマサラチャイ 価格：650円（税込） オーツミルクを使ったチャイ。おいしくて心温まるホットドリンクです。</p>



「デリプランツ」チーズの盛り合わせ

価格：100円（税込）

ADEKAのプラントベースフード「デリプランツ」はそのままでも“おいしい”！素材そのもののおいしさをお試しあれ！

★1 ベシヤメル&ミートソースの野菜ごろごろグラタン・きのこたっぷりクリーミーうどんは、ランチ（11:00～17:30）ではスープ・サラダ・ドリンク付き（それ以外の時間は単品。写真はランチ時のイメージです）。

★2 アデカのジミスゴパフェ・オーツ香るフレンチトーストには、プラス300円でドリンク付き。

<セットドリンク> コーヒー（HOT/ICE）、ハーブティー（HOT/ICE）、カフェラテ（HOT/ICE）+100円、コーラ、ジンジャーエール、アップルジュース

※ このメニューで使用されている、ミルク、バター、チーズ、ホイップクリームは乳製品ではありません。また、同じ調理場にて牛乳、卵を使用しています。

■ 「アデカフェ」メニューをご注文で、もれなくプレゼント！

期間中、「アデカフェ」メニューのご注文で、「ADEKA×生田絵梨花さんオリジナルコースター」（全4種）をプレゼント！

※ メニュー1点注文あたり1枚。「デリプランツ」チーズの盛り合わせは、2点以上ご注文いただいても1枚のみのお渡しとなります。



■ プラントベースフードとは

動物性原材料を使わず主に植物由来の原料で作られた食品をいいます。近年、食の多様性や健康志向を背景に関心が高まっており、世界の市場規模は2030年に1,600億ドル[※]になるとされています。

また、環境負荷の低減、食料の安定供給など、様々な社会的課題に応えるサステナブルフードです。

※ Bloomberg intelligence, Plant-Based Foods Poised for Explosive Growth (August, 2021)より。

■ ADEKA「デリプランツ」シリーズについて

デリプランツ（Deli-PLANTS）は、“おいしいプラントベースフードを食卓のあたり前にしたい”という想いを込めて誕生した、ADEKAの業務用ブランドです。

従来の常識を覆す“おいしさ”で、そのままでもおいしく、手軽なメニューづくりをサポートする“使いやすさ”を強みとしています。さらに、コレステロールや脂質、カロリーカットや豊富な食物繊維など、プラントベースフードならではの健康メリットはそのままです。

2022年4月に販売開始をして以降、ホテル・外食・百貨店など様々な業界で徐々に採用が広がっており、さらなる普及拡大に取り組むとともに、アジア・欧米等の海外展開を視野に入れ、食の多様化・健康志向・アレルギー対応などにマッチした製品展開を強化しています。

Deli-PLANTS

■ 生田絵梨花さん プロフィール

1997年1月22日生まれ ドイツ出身
乃木坂46の1期生として活躍し、2021年に同グループを卒業。
近年、俳優としても幅広く活躍し、代表作としては、
ミュージカル『レ・ミゼラブル』『ロミオ&ジュリエット』、
映画『コンフィデンスマンJP 英雄編』『Dr.コトー診療所』、
ドラマ『こっち向いてよ向井くん』（NTV）などに出演。
アーティストとしても活躍しており、2023年10月には、
『Erika Ikuta Autumn Live Tour 2023』のファイナルを迎えた。
12月15日公開のウォルト・ディズニー・カンパニー創立100周年
記念アニメーション作品『ウィッシュ』では、ヒロインのアーシャ役
の日本語版声優をつとめる。
第44回菊田一夫演劇賞、第8回岩谷時子奨励賞を受賞。



■ ADEKAグループについて

ADEKAグループは、化学品・食品・ライフサイエンスをコアビジネスに、幅広い市場で価値ある
素材を提供するグローバル企業です。『Add Goodness』（すべてのものは、今より良くできる）を
コーポレートスローガンに、1917年の創立以来、人々の暮らしを支える製品の提供を通じて、持続可能
な社会の実現を目指しています。

例えば、おいしさ持続で食品ロス削減に貢献する業務用マーガリンや、高度ICT社会をリードする
半導体材料、クルマの軽量化で環境負荷低減に資する樹脂添加剤など、見えないところで豊かなくらし
に貢献しています。

トップシェア製品を数多く持ち、先端半導体メモリ向け高誘電材料「アデカオルセラシリーズ」は、
半導体の高機能化に欠かせない製品で、世界トップシェア[※]を誇ります。

※ 富士キメラ総研「2020年 半導体材料市場の現状と将来展望」より。

【ADEKAの詳細については、こちらからご確認ください！】

「ジミスゴ素材」特設サイト：<https://www.adeka.co.jp/jimisugo/>
YouTube 公式チャンネル：<https://www.youtube.com/@ADEKAofficial>
X（旧 Twitter）公式アカウント：https://twitter.com/ADEKA_1917

■ 株式会社ADEKA 概要

創 立：1917年（大正6年）1月27日
資本金：230億4,814万円（2023年3月末現在）
本 社：東京都荒川区東尾久七丁目2番35号
代表者：代表取締役社長兼社長執行役員 城詰 秀尊
事業内容：化学品事業（樹脂添加剤、情報・電子化学品、機能化学品）、
食品事業（業務用プラントベースフード、加工油脂、加工食品等）、
ライフサイエンス事業（農薬、医薬品等）、その他
従業員数：5,494名（2023年3月末現在／連結）
売上高：4,033億4,338万円（2023年3月期／連結）
ウェブサイトURL：<https://www.adeka.co.jp/>

以 上

<「アデカフェ」に関するお問い合わせ先>

E-mail：info_adecafe@adeka.co.jp／050-5518-4130

受付期間：2023年11月30日（木）～12月11日（月）土日を除く9:00～17:00

※ 「アデカフェ」メニューは個数限定につき、販売状況に応じて売り切れの場合がございます。