

2022年6月6日
NewsRelease

Maruta

スイーツを食べて、サステナブルライフ
夏限定「MAKIBI cake – Sugina -」予約開始
～ 東京・調布レストラン「Maruta (マルタ)」～



東京・調布にある薪火料理が楽しめるレストラン「Maruta (マルタ)」は、薪火の香るケーキ「MAKIBI cake」の夏の季節限定商品として、抹茶を思わせる香りと栄養価を持つスギナを使った「MAKIBI cake – Sugina -」を2022年6月5日（日）21時よりオンライン販売で予約を開始いたします。*SNS先行告知

レストラン「Maruta (マルタ)」はサステナブルレストランの先駆けとして、ゼロ・ウェイストを日々実践しています。地元の食材、各地の逸品に加え、庭で自生する植物や果実、一見雑草と見過ごされる野草にも目を向けて、食材利用の可能性を追究しています。コースで提供されているデザートをオンラインで販売することでこの活動をより多くの方々に知っていただき、ご賛同いただきたいです。

【商品説明】

「MAKIBI cake / Sugina- <seasonal>」

¥4,200.- (税込) 《賞味期限：約2週間》 ※送料は別途かかります。

2022年6月5日（日）21時よりオンライン予約開始

<http://marutaonline.shop>

※ギフトやホームパーティで到着日に希望がある際はご注文時「備考欄」にご記載ください。

2022年6月16日（木）初回発送 ※2回目以降は毎週日曜日21時迄受注分を翌木曜日に発送

薪火で仕上げる「MAKIBI cake」の夏限定商品。選んだ食材はスギナとジューンベリーの葉に、針葉樹の葉を漬け込んだリキュール。抹茶を思わせる香りと甘味・苦味が程よい爽やかな甘さの夏らしいケーキです。

☆食材、和漢「スギナ」とサステナブルライフ

スギナは、春に出てくるツクシの本体部分。
トクサ目トクサ科の耐寒性多年草で草丈は30-40
センチほどで繁殖力が強い植物です。

Marutaのスタッフが5月から庭で自生している
スギナを手積み採取し、丁寧に水洗い後、乾燥させ
粉末にしたものをケーキの生地練り込んでいます。
含まれるミネラルは、ナトリウム、カリウム、
カルシウム、ビタミン類はB1、B2、C。その他、
アミノ酸やケイ素も含まれ、特にケイ素は歯・髪・
爪の健康維持に不可欠なミネラルです。

また、スギナは和漢、生薬です。「5-7月に全草を
採取し、水洗いしてから天日で乾燥させます。
これを生薬のモンケイ（門荊）といいます。腎臓炎、
利尿、肋膜炎、去痰、膀胱炎、回虫駆除にモンケイ
の煎じ液を服用します。また、皮膚疾患やうるし
かぶれには外用として用いられます。（出典元：公益社団法人 日本薬学会HP）」

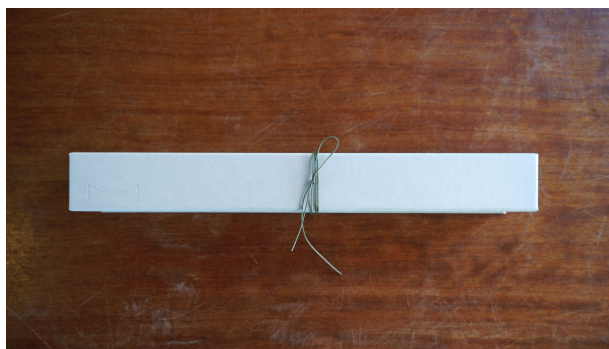


【参考】「MAKIBI cake」商品コンセプト

Marutaにご来店のお客様には、お料理だけでなくここでしか体験できない時間を過ごしていただきたい。ただ、コロナ禍や遠方でご来店いただけない方々に少しでもMarutaでの体験を感じて味わっていただける商品は作れないだろうか？という着想から“薪火”や“ハーブ・野草が生い茂る庭”をシンボリックにした商品が誕生しました。商品を通し、Marutaが大切にしているサステナブル（レストラン運営における好循環）を美味しく楽しいおうち時間で感じていただきたいです。（Maruta商品開発者談）



MAKIBI cake仕上げ作業シーン



MAKIBI cake包装パッケージ

■ 本リリースへのお問い合わせ

Maruta PR 山崎 憲子 nori5030@gmail.com 090-2354-8225