

株式会社 エルティーアール

報道関係各位

2024年7月吉日

今年の夏は「The Unknown Cafe Gallery Harajuku」で
加治ひとみとプラントベース&グルテンフリースイーツ「UPBEET!Tokyo」プロデュースの
健康的でヘルシーなメニューをご提供します♪

「KUBIRE CAFE」開催決定！！

2024年7月24日(水)～8月25日(日)

腸活ブームの火付け役「加治ひとみ」さんのイベントも実施！



株式会社 CL ホールディングス(東京都港区、代表取締役社長:内川 淳一郎)の
子会社である株式会社エルティーアール(東京都港区、代表取締役社長:谷 丈太郎)が運営する
「The Unknown Cafe Gallery Harajuku」にて、2024年7月24日(水)～8月25日(日)
の期間、「くびれ」をテーマにした「KUBIRE CAFE」を開催いたします。

■「The Unknown Cafe Gallery Harajuku」公式サイト:<https://ukcg.jp/> (ご予約もこちらから)

2023年4月、原宿にオープンした新しい才能を応援するとともに、来店者に Unknown な作品
とのリアルに遭遇し触れるという体験を提供するカフェギャラリー「The Unknown Cafe Gallery
Harajuku」の2024年の夏は、加治ひとみプラントベース&グルテンフリースイーツ
「UPBEET!Tokyo」とのコラボレーションで、健康的でヘルシーなメニューを展開いたします。

体が整えば心も満たされる。女性が憧れる”くびれ”は日々の食生活から・・・
「KUBIRE CAFE」に込めた思いは、単なる体型ではなく、無理せず美味しく、腸の調子を整えてくれ
るメニューをご提供したいというところからスタートしました。

「見た目はおしゃれで可愛い！けど、一見罪悪感ある・・・本当に体に良いの・・・？実は食べると
健康的」をコンセプトにしたメニューは、暑い夏に食べたくなる夏野菜とスパイスが健胃整腸・消化
促進をもたらす「サマースパイスカレー」、ヘルシーで栄養満点の「アボカド&ケールオープンサンド」な
どのフードメニュー、UPBEET!Tokyo のパンケーキミックスを使用した、ピーツでピンク色にしたオシャ
レなパンケーキにフレッシュなフランボワーズやブルーベリーをたっぷり添えた

「ごきげんパンケーキ(レッドビューティー)」と「ごきげんパンケーキ(ブルービューティー)」、ジャパン・フード・セレクション 最高評価「グランプリ」獲得した UPBEET!Tokyo のブラウニーを使用した「甘酒ブラウニーパフェ」などのデザートその他、赤、緑、青の 3 種類の腸活「スムージー」など工夫を凝らしたメニューをご用意いたします。

その他、開催期間中、腸活ブームの火付け役で、持続可能な『健康美』について情報を発信している美腸プランナー、加治ひとみさんの腸活メニューが体験できるイベントも実施予定です。

今年の夏は、美味しく・おしゃれに健康的なメニューが食べられる「KUBIRE CAFE」で、肌や体の調子を整えて、仕事もプライベートも楽しむ時間を大切にお過ごしください。

「加治ひとみ」プロフィール

Name:加治ひとみ (モデル・美腸プランナー)
Date of birth: 1987.8.26

夢を諦めきれず 26 歳で TGA (東京ガールズオーディション) 2014 に応募し、アーティスト部門グランプリを受賞。
28 歳というアーティストとしては遅咲のデビューを果たす。
楽曲作成では作詞を担当している。

持ち前の健康的でヘルシーな雰囲気と、長年続けている食生活やフィットネスで鍛え上げたしなやかなボディ「かちボディ」は女性の憧れとして圧倒的な存在感を放ち各メディアに取り上げられている。

また 10 年以上続けている「腸活」が話題になり腸活ブームの火付け役に。
その他ファッションやメイク、ボディメイキングも話題となりメディアで活躍中。

Instagram (@kaji_26)では、その活動やプライベートなども公開中。

- 加治ひとみ 最新情報: <https://lit.link/kajihitomi>
- 加治ひとみ OFFICIAL WEBSITE: <https://avex.jp/kajihitomi/>
- 加治ひとみ official Instagram: https://www.instagram.com/kaji_26/

【UPBEET!Tokyo】

「毎日や人生を”ワクワク=Up beat”させるヴィーガンスイーツを届けたい」というミッションを掲げ、こだわりの 100%植物性食材から誕生したプラントベース&グルテンフリーのスイーツ。

UPBEET!Tokyo は 4 つの約束のもとで、商品をお届けしています。

- ① 乳・卵不使用
- ② 白砂糖不使用
- ③ 小麦粉不使用
- ④ 日本の発酵食品使用



【会社概要】

社名: 株式会社 morning boost
所在地: 〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋 2-20-13
事業内容: プラントベース、グルテンフリースイーツなどの企画・卸・小売
代表取締役 CEO: 神宮司 希望
製造元: アルファワークス株式会社 V&G ファクトリー with UPBEET!Tokyo
(日本初「CODEX HACCP・日本ヴィーガン協会・ジャパンハラールファウンデーション」トリプル認証獲得<2023年2月>)

- Instagram @upbeettokyo
- オフィシャルサイト <https://upbeettokyo.com/>

◇「KUBIRE CAFE」メニュー◇

<フード>



サマースパイスカレー
税込 1,540 円

スパイスで腸も心もハッピーに！
色とりどりの夏野菜カレー。

Kubire Salon 監修メニュー



アボカド&ケールオープンサンド
税込 1,540 円

アボカドとケールの食物繊維で腸内を刺激
麹ミルク入りのヨーグルトソースで爽やかに仕上げたオープンサンド。

Kubire Salon 監修メニュー

<デザート>



ごきげんパンケーキ(レッドビューティー)
税込 1,650 円
※7/24~8/11 限定

UPBEET!Tokyo のパンケーキミックスを使用した、食べるとごきげんになるパンケーキ。フランボワーズをトッピング。

UPBEET!Tokyo 監修メニュー



ごきげんパンケーキ(ブルービューティー)
税込 1,650 円
※8/12~8/25 限定

UPBEET!Tokyo のパンケーキミックスを使用した、食べるとごきげんになるパンケーキ。ブルーベリーをトッピング。

UPBEET!Tokyo 監修メニュー



甘酒ブラウニーパフェ
税込 1,320 円

UPBEET!Tokyo の甘酒ブラウニーを使用したパフェ。ソイホイップと豆乳チョコソースで甘さは控えめに。

UPBEET!Tokyo 監修メニュー

<ドリンク>



・グリーントックススムージー
・ピーツスキンスムージー
・ブルーリフレッシュスムージー
税込 1,250 円 ※テイクアウト可能

バナナ、アボカド、豆乳をベースに使用

緑：ほうれん草、アーモンドバター、抹茶
赤：いちご、パイン、ココナッツクリーム、ピーツ
青：パイン、アーモンドバター、ブルースピルリナ

◇店舗概要◇

【店舗名】 :「The Unknown Cafe Gallery Harajuku」(アンノウン カフェ ギャラリー ハラジュク)
【オープン】 :2024年7月24日(水)~2024年8月25日(日)
【所在地】 :〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-6-2 原宿ベルビア1F
【営業時間】 :11:00-20:00 ※9:00-11:00 はイベント実施予定
【年間休日】 :不定休

■「The Unknown Cafe Gallery Harajuku」公式サイト:<https://ukcg.jp/> (ご予約もこちらから)
■公式 Twitter:https://twitter.com/ukcg_jp
■公式 Instagram:https://www.instagram.com/ukcg_jp
■エルティーアール公式サイト:<https://ltr-inc.co.jp/>

©2024 The Unknown Cafe Gallery Harajuku

<報道各位から本件に関するお問い合わせ先>

株式会社エルティーアール
〒107-0061 東京都港区北青山二丁目9番16号 青山AAビル2階
広報担当:山本
TEL:03-6770-2110(代表) FAX:03-6851-2280 mobile:070-6553-5085
Email:a-yamamoto@legs.co.jp