PRESS RELEASE

情報公開日時：4月27日（水）12時

日本初スペシャルティ・バニラブランド

『Hugh Morgan』誕生！第1号店が大手町にオープン

ミシュラン星獲得店出身パティシエによる、高級スイーツラインも始動

Ys株式会社（本社：東京都台東区 / 代表取締役CEO：寺田祐貴）は、日本初となるスペシャルティ・バニラブランド『Hugh Morgan（ヒュー・モルガン）』を発表いたします。
第1号店を大手町フィナンシャルスクエア ノースタワー1Fに、4月28日よりオープンいたします。世界から選りすぐりのバニラビーンズを独自に買い付け販売、またミシュラン星獲得店出身のシェフパティシエ 佐川 優 を迎えた高級スイーツラインを始動。7種類のバニラスイーツを販売します。順次ECでの販売も予定しております。
EC：https://shop.hughmorgan.co.uk/

■『Hugh Morgan』店舗詳細

営業時間：月~金曜日（11:00-19:00）/ 土日祝定休
場所　　：東京都千代田区大手町1-9-5 大手町フィナンシャルシティ ノースタワー1階
アクセス：東京メトロ大手町駅（丸ノ内線 / 東西線 / 千代田線 / 半蔵門線）丸ノ内線出口直通
公式インスタグラム：https://instagram.com/hughmorgan_vanilla

■ “バニラの更なる可能性” を追求するブランドとして。

世界で最も高貴な香料と言われるバニラ。その歴史を創ったのは、16世紀英国を統治した女王エリザベス一世の侍医として活躍したHugh Morgan（ヒュー・モルガン）でした。
彼は当時中米原産でわずかにミックス・スパイスの1つとして使われるに過ぎなかったバニラを、初めて単独の香料として確立した人物でした。彼によるバニラ香料の確立後、程なく王室を含む上流階級を中心に、バニラの芳しい香りと活用法が知れ渡ります。その後、英国のみならずヨーロッパ全域でバニラは香水や菓子に使われる高貴な香料として大きく発展。Hugh Morganは、今日のバニラの発展の基礎を創ったのです。彼が果たした創造性を尊敬し、インスピレーションの源として、私たちはスペシャルティ・バニラブランドとして “バニラの更なる可能性” を追求しています。

■ Our Product

現在、バニラはいわゆるプランフォリア品種（いわゆる「バーボン（ブルボン）・バニラ」などが含まれる）とタヒテンシス（タヒチ・バニラと同義）品種を中心に世界で愛されていますが、実は発祥地のアメリカ大陸、プランフォリア品種の生産の中心地であるアフリカ、そしてタヒテンシス品種の生産の中心地であるアジアのそれぞれで生産されるバニラには香りに大きな違いがあることはあまり知られていません。

私たちは**「Elegance」/「Classic」/「Dawn」の３つコンセプト**に沿って、毎年それぞれの対象エリアから最もブランドコンセプトに合う高品質なバニラを選定する点にあります。
例えば最も有名な産地の一つであるマダガスカルは、プランフォリア品種の産出量としては世界一を誇りますが、同じアフリカではウガンダも主要な生産地であることはあまり知られていません。同じ国でも農園によって品質は様々ですし、主要な生産地でなくても優れた農園は多く存在します。
私たちは優れたバニラ商として、世界の様々な生産地のバニラを厳しい基準で選別し、極めて質の高いバニラを提供します。

「Elegance」
バニラ市場において最も成長しているアジアのバニラ。特にプランフォリア品種と比較してより複雑で個性が強いとされ高級菓子に使われるタヒチ品種から構成されています。インドネシア産、パプアニューギニア産を中心に構成されることが多く、香水のような芳醇な香りが特徴です。 (S) 600円 / (M) 2,000円

「Classic」
現在のバニラの主産地として知られるマダガスカル産を中心に、まさにスタンダードと呼べるような高品質なバニラから選別されています。Classicは主にプランフォリア品種から構成されており、バニリンの含有量が特に多いのが特徴です。 (S) 650円 / (M) 2,100円

「Dawn」
バニラの歴史の出発点であり、原産地として知られる中米の高品質なバニラから構成されており、まさにバニラのルーツと呼ぶことができます。メキシコ産、コスタリカ産を中心に構成されることが多く、「Classic」同様にバニリンの含有量が多いプランフォリア品種から選別されています。 (S) 650円 / (M) 2,500円

■ Sweets Menu
シュークリーム（400円）/ プリン（400円）/ バニラケーキ（600円）/ マカロン（300円）/ バターサンド（450円）/ パウンドケーキ（400円）/ クッキー（580円）

バニラが主役となるように、生地やクリームなど他の素材の要素を極力シンプルにし、バニラの香りや味わいが感じられるように仕上げています。シンプルな分、サブレの食感やプリンのなめらかさや生地とクリームの相性などにこだわって作っています。
世界の様々な生産地から卸業者を挟まずに自社で直接買い付けているため安価で仕入れる事ができ、お菓子では考えられないくらいたっぷりのバニラビーンズをスイーツに使用しています。

プリン1つに対して約1/2本のバニラビーンズを使っています。バニラは液体に香りや味わいを煮出し、煮出した後のバニラ鞘の部分にもまだ香りが残っているので、そちらを乾燥させパウダーにして、クッキーやパウンドケーキなどの生地にふんだんに練りこみ余すことなく使っています。

シェフパティシエ 佐川 優

海山川に囲まれた徳島県生まれ。幼稚園の時からの夢は「ケーキ屋さん」。大阪や東京の色々なケーキ屋さんで10年修行した後「レフェルヴェソンス」で食材の大切さや食文化や自然の大事さを学ぶ。食材の背景や歴史、フードロスになる食材を使うなど「美味しい」＋「何か」を伝えれるような、意味のあるお菓子を作り、沢山の人を笑顔にし続けていきたい。

紹介いただけるメディア様をお待ちしております。
第1号店にてスイーツやスペシャルティ・バニラについて、
弊社ブランド担当やシェフパティシエ 佐川よりご説明させてください。

【本件に関するお問い合わせ先】
Ys株式会社　PRESS：中沢
Tel：090-4392-3437　E-mail：kiruta@hughmorgan.co.uk