

## 最高に映えるフルーツCheesecakeが『生』で新登場～ Namery Roasted原宿店 新規OPEN

映えるチーズケーキとカレーの「美食CAFE」を世界へ ～BRING BISHOKU CAFE TO THE WORLD WITH CURRY&CHEESECAKE～

株式会社東京美食Labo（本社：東京都港区西麻布3-22-9 代表取締役：笠川大海）は、大好評のフルーツたっぷりで映える『レア』に加えて、食感がより一層なめらかな「今までない新商品」として『生』チーズケーキ（NAMA Cheesecake）を提供する「Namery Roasted 原宿店」（住所：東京都渋谷区神宮前1-9-30 FLEG 1階）を2022年5月16日より新規OPEN致します。（2022年5月上旬よりプレOPEN実施中）



日比谷公園で話題の大人気おしゃれチーズケーキ  
～さらに食感を進化させた新感覚スイーツへ挑戦～

Namery Roasted 日比谷店では、フルーツたっぷりで映える「レアチーズケーキ」、王道の濃厚「バスクチーズケーキ」、昭和な雰囲気を感じさせつつも新しい食感の「プリン」、そして圧倒的に映える本格的な旨味の「カレー」等が大好評を博しており、TVやSNSなど各種メディアにも多く取り上げられております。今回のNamery Roasted 原宿店では、全く新しい「火」を一切使うことのない『生』のチーズケーキ「NAMA Cheesecake」を提供し、新ジャンルへ挑戦致します。

※下記はNamery Roasted 日比谷店で提供している商品

（参考）<https://www.instagram.com/nameryroasted/>



### 最新の新感覚『生(NAMA)』チーズケーキ

～原宿に「最先端スイーツ」デートスポット誕生～

Namery Roasted 日比谷店で提供しているレアチーズケーキと同様に「他に類を見ない」くらいにフルーツがふんだんに使用され「映えるチーズケーキ」としての大人気コンセプトはそのまま。一方で、『生』と『レア』で何よりも大きく違うのはその「食感」。NAMA Cheesecakeは食材の素材のみで固めて作る火を使わない『生』。



レアチーズケーキのようにゼラチンでも固めず特殊な技法で固めるチーズケーキとなっております。また、ゆっくりとお召し上がり頂くことで、ご提供直後の「冷たくひんやり滑らか」の状態から徐々に「まったりと滑らかな口溶け」へと『食感の変化』と食材本来の味を深く楽しむことができます。



SNSやTVでも大人気の圧倒的に「映える」カレー

～見た目だけじゃない本格的な「旨味」と「スパイス」～

2種類のルーを「あいがけ」で選べるNamery Roasted日比谷店で大人気の「映える」カレーはこちらの原宿店でもご提供。オリジナルでスパイスを配合した様々な香りを楽しめるスパイスカレーや、厳選した松阪牛の濃厚な旨味/甘みとスパイスの辛さが絶妙なバランスのカレーを「混ぜ合わせて」食べて頂くのがオススメ。



たっぷりのアチャールにエディブルフラワー（食用花）が目にも美しいひと皿となっております。そしてビジュアルとは裏腹にかなり本格派。しっかりスパイシーで、濃厚なコクと旨味が味わい深くご好評を頂いております。



新店舗概要 (2022.5.16 GRAND OPEN)

～全く新しい「生」食感のチーズケーキ「NAMA Cheesecake」～

店舗：Namery Roasted 原宿店

住所：東京都渋谷区神宮前1-9-30 FLEG 1階

時間：10:00-19:00 (L.O.)

価格：NAMA Cheesecake 1,000円 (税別) / Curry 1,500円 (税別) 等



店内はお洒落で上質な空間となっており、お料理はもちろん、洗練された素敵な雰囲気から接客までと全てにおいて居心地の良い「何度でも訪れたくなる」カフェとしてご利用いただけます。



## 会社概要

～日本の美食を繋げて世界中の人を笑顔に～

会社名：株式会社東京美食Labo

所在地：東京都港区西麻布3-22-9

代表者：笠川大海

WEB：<https://tokyo-b-labo.com/>

SNS：[https://www.instagram.com/tokyo\\_b\\_lab/](https://www.instagram.com/tokyo_b_lab/)

## 事業内容

- (1) 新規事業・商品開発 日本の美食を生産者と共に「発掘・創出」
- (2) 販売・マーケティング事業 独自の国内外販路を經由して美食を「販売・マーケティング」
- (3) プラットフォーム事業 生産者と顧客をつなぐ上質な美食の「プラットフォーム」創造

東京美食Laboオンラインストア

<https://tokyoblabo.thebase.in/>



---

株式会社東京美食Laboのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/99297](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/99297)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社東京美食Labo

マーケティング本部

マーケティング企画室長

松本克也

TEL : 03-6804-1521 (平日10:00-17:00)

E-mail : matsumoto@tokyo-b-labo.com