

- 「伊右衛門サロン アトリエ 京都」 オープン1周年記念 -
「伊右衛門サロン」と「ダンデライオン・チョコレート」がコラボレーション。

2020年3月16日（月）より京都限定で
「お茶とカカオのブラウニー」を発売いたします。

宇治抹茶とほうじ茶を贅沢に練りこんだ生地、ドミニカ共和国産カカオのガナッシュとカカオニブをあし
らった、卵・乳製品・小麦・白砂糖不使用のヴィーガンのブラウニーを両店舗のパティシエが共同開発いた
しました。本商品は、「伊右衛門サロン アトリエ 京都」と「ダンデライオン・チョコレート 京都東山一念坂
店」の2店舗限定で販売いたします。

伊
右
衛
門

IYEMON
SALON ATELIER



DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE



カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役 社長：楠本修二郎）が運営する「伊右衛門サロン アトリエ 京都」は
2020年3月29日にオープン1周年を迎えます。それを記念して、2020年3月16日（月）より、「伊右衛門サロン」とダンデライオン・チョコ
レート・ジャパン株式会社が手掛けるBean to Bar チョコレートの専門店「ダンデライオン・チョコレート」がコラボレーションした商品
「お茶とカカオのブラウニー」を、「伊右衛門サロン アトリエ 京都」と「ダンデライオン・チョコレート 京都東山一念坂店」の2店舗で限
定販売いたします。

本商品は、「伊右衛門サロン」のスイーツ開発を手掛ける岡田春生と、「ダンデライオン・チョコレート」のペストリーシェフである森本康
志の共同開発のもとに誕生いたしました。「食・心・身体」の健康バランスを「お茶」を通じてプロデュースする「伊右衛門サロン」の「お
茶」と、シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのきび砂糖だけでつくるBean to Barチョコレート専門店「ダンデライオン・チョコ
レート」による厳選した「チョコレート」を使用した、他にはない、スペシャルな商品です。

宇治抹茶とほうじ茶を使用したブラウニー生地に合わせてガナッシュには、日本茶とも相性が良い厳選したドミニカ共和国産カカオのチョコ
レートを使用しています。お茶の風味に馴染みつつ、しっかりとチョコレートも感じる事ができるドミニカ共和国産カカオは、コーヒーや
チェリーのような力強く豊かな風味を持ちながらも、食べやすさを兼ね備えていることが特徴です。また、本商品は、卵・乳製品・小麦・白
砂糖を一切使用していないヴィーガン・グルテンフリー仕様となっております。お茶とご一緒にはもちろん、ふくよかでマイルドな味わい
のお酒とお楽しみいただくこともおすすめです。

お茶の香り豊かなブラウニー生地に絡まるようにチョコレートの味わいが広がる、しっとりと溶けていく食感を是非お楽しみください。

▼ 商品について



お茶とカカオのブラウニー

¥1,800（税抜） 宇治抹茶 / ほうじ茶 各2ヶ入り

「伊右衛門サロン」と「ダンデライオン・チョコレート」のコラボレーションにより誕生した、卵・乳製品・小麦・白砂糖を使わずに作ったヴィーガン・グルテンフリーのブラウニー。

宇治抹茶とほうじ茶のブラウニー生地にもニカ共和国産カカオを使用したガナッシュとカカオニブをあしらったお茶とカカオのブラウニーです。しっとりした口当たりのお茶のブラウニーと芳醇なカカオのハーモニーをどうぞお楽しみください。

※店内でお召し上がりいただく商品ではなく、物販商品となります。

▼ 開発者について



岡田 春生（おかだ はるお）

カフェ・カンパニー株式会社 ヴィーガン・パティシエ

チャヤマクロビオティックスでのシェフパティシエや鎌倉の日本初ヴィーガンスイーツ専門店「halcafe 229」オーナーパティシエなどの経験を経て、カフェ・カンパニー株式会社に専属のエグゼクティブ・パティシエとして参画。「伊右衛門サロン」「伊右衛門カフェ」「フタバフルーツパーラー」「Trueberry」「wired bonbon」などの店舗においてヴィーガン・スイーツの開発を担当。アレルギーを持つお子さんや親御さんなど食べる人みんなが笑顔で安心して楽しめる動物性食品不使用のスイーツ開発に従事。食の未来を見据えたスイーツを提供している。



森本 康志（もりもと やすし）

ダンデライオン・チョコレート ペストリーシェフ

名古屋の製菓専門学校を卒業後、同じ名古屋市にある洋菓子店「パティスリー リムーザン」に入社。その後、カフェ＆バー「air cafe」で新店舗のシェフパティシエとして、デザートやプチガトーの開発・製造を行う一方で、パリストアやバーテンダーとして研鑽を積む。2016年ダンデライオン・チョコレート・ジャパンに参画し、入社後すぐに伊勢外宮店ペストリーシェフに就任。2018年からは京都東山一念坂店のペストリーシェフも兼任し、現在は全店舗ならびにコラボレーション向けのペストリー開発にも携わる。インスピレーション溢れるアイデアと0から造形する力には定評がある。

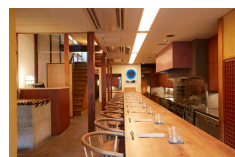
▼ 販売店舗について

伊右衛門サロン アトリエ 京都

- 住所 : 〒605-0821 京都府京都市東山区八坂鳥居前下の清井町481-1
- 電話番号 : 075-744-6451
- 客席数 : 47席 (1F / 2F)
- 営業時間 : 8:00~23:00
(L.O コースメニュー21:30 / グランドメニュー・ドリンク22:00)

伊
右
衛
門

IYEMON
SALON ATELIER



ダンデライオン・チョコレート 京都東山一念坂店

- 住所 : 〒605-0826 京都府京都市東山区榎屋町363-6
- 電話番号 : 075-531-5292
- 客席数 : 56席 (CACAO BAR 8席も含む)
- 営業時間 : 10:00~19:00 (L.O. 18:30)

DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE



(c) Dandelion Chocolate Japan

「伊右衛門サロン」「伊右衛門カフェ」について

日本が世界に誇る「茶」を通じた豊かな生活文化を、よりモダンにカジュアルにカフェというスタイルで明日につなげていきたい。

「伊右衛門サロン京都」は、「お茶は生活文化をデザインする」という想い、「カフェを通じて新しいライフスタイルを提案していく」という意志のもと、株式会社福寿園、サントリー食品インターナショナル株式会社、カフェ・カンパニー株式会社の3社共同開発により、2008年6月に京都・丸鳥三条に1号店をオープンいたしました。2019年に当社が株式会社福寿園およびサントリー食品インターナショナル株式会社から「伊右衛門」ブランドの飲食展開に関するライセンスを取得し、2019年3月に1号店を「伊右衛門サロン アトリエ 京都」として京都・東山に移転・リニューアルオープンし、7月に「伊右衛門サロン 渋谷ヒカリエ店」がオープンいたしました。また、2019年12月に、より日常的でクイックなスタイルでご利用いただける「伊右衛門カフェ」が誕生いたしました。現在、「伊右衛門サロン」は2店舗、「伊右衛門カフェ」は4店舗（ラゾーナ川崎店、品川店、GINZA SIX店、恵那峡サービスエリア店）がございます。



※「伊右衛門サロンアトリエ 京都」（京都・東山）

※「伊右衛門サロン 渋谷ヒカリエ店」（東京・渋谷）



※移転前 / 現在は閉店
「伊右衛門サロン 京都」（丸鳥三条）



「ダンデライオン・チョコレート」について

DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE

創業者トッド・マゾニスらによって2010年に始められたサンフランシスコ発のBean to Barチョコレートの専門店です。ダンデライオン・チョコレートでは、カカオ本来の味を純粋に味わうために、シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのケインシュガーのみを使用し、選別から、焙煎、摩砕、テンパリング、成形、包装まですべての工程を自分達のファクトリーで行っています。また使用するカカオ豆の生産者である農家をすべて訪れ、時には発酵から乾燥までのプロセスについて対話し、直接交渉を行った上で、輸入しています。蔵前、鎌倉、伊勢、京都、表参道にカフェを構え、Bean to Barをムーブメントから文化として根付かせることを目指しています。



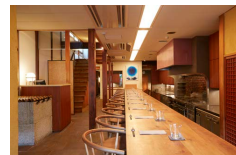
「お茶とカカオのブラウニー」販売店舗 概要

伊右衛門サロン アトリエ 京都

- 住所 : 〒605-0821 京都府京都市東山区八坂鳥居前下る清井町481-1
- 電話番号 : 075-744-6451
- 客席数 : 47席 (1F / 2F)
- 営業時間 : 8:00~23:00 (L.O コースメニュー21:30/グランドメニュー・ドリンク22:00)

伊
右
衛
門

IYEMON
SALON ATELIER



ダンデライオン・チョコレート 京都東山一念坂店

- 住所 : 〒605-0826 京都府京都市東山区栴野町363-6
- 電話番号 : 075-531-5292
- 客席数 : 56席 (CACAO BAR 8席も含む)
- 営業時間 : 10:00~19:00 (L.O. 18:30)

DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE



(c) Dandelion Chocolate Japan

伊右衛門サロン / 伊右衛門カフェ 全店舗 店舗概要 ※以下店舗では本件の京都限定コラボ商品の販売はございません。

伊右衛門サロン 渋谷ヒカリエ店

- 住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 6F 「銀座大食堂」内
- 電話 : 03-6263-9674
- 時間 : 11:00-23:00
- 席数 : 70席

伊右衛門カフェ 品川店

- 住所 : 〒108-0075 東京都港区港南2-3-13 品川フロントビル 1F
- 電話 : 03-5843-4277
- 時間 : 8:00~23:00 (土・日・祝 11:00~23:00)
- 席数 : 66席 (内、テラス16席)

伊右衛門カフェ GINZA SIX店

- 住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 6F 「銀座大食堂」内
- 時間 : 11:00-18:00
- 席数 : 9席 (他、共用席約160席)

伊右衛門カフェ ラゾーナ川崎店

- 住所 : 〒212-8576 神奈川県川崎市幸区堀川町72-1 ラゾーナ川崎プラザ 2F
- 電話 : 044-874-8646
- 時間 : 10:00~23:00
- 席数 : 58席

恵那峡サービスエリア店

- 住所 : 〒509-7201 岐阜県恵那市大井町船山1120中央自動車道 恵那峡SA (上り) 恵那峡サービスエリア フードコート内
- 電話 : 0573-20-5760
- 時間 : 7:00~21:00

本リリースで使用している画像は下記よりご覧いただけます。ご掲載等にご活用くださいませ。
ダウンロードURL : <https://bit.ly/2wD6Jd5>

カフェ・カンパニー株式会社 会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : www.cafecompany.co.jp
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業



<カフェ・カンパニー株式会社について>

日本国内外において、「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする55ブランド・95店舗(2019年1月末現在)のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。

< 本件に関するお問い合わせ >

カフェ・カンパニー株式会社 PR担当:加藤 菜緒 pr_info@cafecompany.co.jp Tel 03-5778-0477 (080-4348-3999) / Fax 03-5778-0478

ダンデライオン・チョコレート・ジャパン株式会社 芹沢 菜澄 serizawa@dandelionchocolate.jp Tel 03-5833-7271