

2020年8月19日(水)、東京・広尾に、
ビーガン・パティシエ 岡田春生による
100%植物性食材のみを使用したスイーツをご提供する専門店
「hal okada vegan sweets lab」をオープンいたします。



2020年8月19日(水)、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)は、東京・広尾に、100%植物由来の食材のみを使用したビーガン・スイーツのテイクアウト専門店「hal okada vegan sweets lab(ハル オカダ ビーガン スイーツ ラボ)」をオープンいたします。卵や牛乳などの動物性食材を一切使用せずにスイーツを構成する「ビーガン・パティシエ」として長年研鑽を積んだ岡田春生による、当社初の専門店となります。

当社は、創業からの約20年間、「カフェ」を舞台に様々な人々が共感で集うコミュニティの場を創造し、「食」を中心とした文化を通じて生活提案を行ってまいりました。かねてより「美しく、生き活きとした“Well-Being”な社会を創造する」というミッションのもとに“食”を通じてイノベーションを起こすべく、表参道の発酵料理店「発酵居酒屋5」やビーガン・カフェ「Trueberry」をはじめ、多様な業態の開発も推進しております。また、世界でのビーガンの市場規模は2018年に100億ドルを超え、2020年には109億ドルにのぼると予測され(出典:ユーロモニター)、日本でのビーガン市場も2020年には2019年比で38.4%上昇し、246億円となっております(出典:2020年5月/TCPマーケティングリサーチ株式会社「植物性代替食品市場の最新動向と将来展望」)。この要因には、食物アレルギーを持つお子様が10年で2倍に急増し、その70%以上が動物性食材であること(出典:2014年度/アレルギー疾患に関する3歳児全都調査)や、全世代において健康や環境の観点から動物性食材を摂取しない食生活を送る方が増えていることもございます(出典:2019年12月/日本のベジタリアン・ヴィーガン・フレキシタリアン人口調査 by Vegewel)。

このような背景から、この度、ビーガン・スイーツ専門店「hal okada vegan sweets lab」をオープンすることとなりました。

店名の「lab」は、ここを拠点に、ビーガン・パティシエ 岡田春生が日々スイーツを探求をし、進化し続ける商品をみなさまにご提供していくことを意味しております。オープン時は、岡田の代表作でもある「苺のビーガン・ショートケーキ(ホール ¥4,300/ピース ¥680 ※全て税抜)」の1商品からスタートし、今後、季節限定商品や新商品の発売、EC販売での全国配送も予定しております。

当店舗は、事前WEBサイトでご予約・決済をいただくテイクアウト専門店として営業をいたします。また、新型コロナウイルスの感染拡大防止対策も考慮し、店頭ではキャッシュレス対応をさせていただきます。

岡田 春生からのメッセージ / プロフィール



ビーガン・スイーツの開発から16年。

きっかけは、卵や牛乳などの食物アレルギーで洋菓子が食べれない子供たちへ夢を与えたい、という思いでした。時代と共に、アレルギーをお持ちの方のみならず、ビーガンの方や健康の観点から好まれる方からの需要も増えていき、100%植物性食材のみで構成した洋菓子の需要を日々実感しています。

私が目指すのは、「誰もが楽しく1つのテーブルを囲むことができる『ボーダレスな食』を提供すること」です。植物性食材に対する需要をお持ちの方にも安心してお召し上がりいただくことができ、そうでない方にも満足な美味しさをご提供できること。それが、私が考える「ボーダレスな食」のあり方です。

この度、広尾に、その探求をしていくためのLAB（ラボ）として「hal okada vegan sweets lab」を構えることとなりました。当店を拠点に、今までの経験に甘んじることなく、スイーツの更なる可能性を探求していきたいと思っています。

▼岡田 春生（おかだ はるお）：「hal okada vegan sweets lab」エグゼクティブ・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ビーガン・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。飽くなき探究心で、食の未来を見据えたスイーツを提供している。

商品概要

ホールケーキは、WEBサイトでの事前ご予約・決済のみとさせていただきます。また、ピースケーキは当日のご来店でもお買い求めいただけますが数に限りがございますので、WEBサイトでの事前ご予約をおすすめいたします。



苺のビーガン・ショートケーキ（ホール）
¥4,300（税抜）



苺のビーガン・ショートケーキ（ピース）
¥680（税抜）



テイクアウトイメージ

店舗概要

※下記の営業時間は通常営業時です。新型コロナウイルス感染拡大防止の為、休業 / 短縮営業となる場合がございます。



スイーツに欠かせない、しあわせな甘さとコク。100%植物由来の食材だからこそ実現する、やさしさ。「ひと口食べれば誰もが笑顔になれる」そんなおいしさを追求する、ビーガン・パティシエ 岡田春生によるスイーツをお届けします。

hal okada vegan sweets lab （ハル オカダ ビーガン スイーツ ラボ）

住所：〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-4-18 1F
時間：11:00-19:00（定休：水曜日）
WEB：<https://www.halokada.com>
SNS：[@halokada_vegansweets](https://twitter.com/halokada_vegansweets)

▼お買い求め方法：WEBサイトにて事前ご予約・決済を承っております。

カフェ・カンパニー 店舗運営ポリシー <店舗をご利用いただくお客様へのお願い>

SAFETY and SECURE POLICY

お客様とスタッフの
安全・安心を守ります。

We will protect the health and safety of customer and staff

お客様ならびに当社の全スタッフ、その家族を守るため
安全・安心を最優先に取り組みます。
ご理解、ご協力ください。

MASK



入退店内移動・勤務中の
マスク着用を推奨

HAND SANITIZER



手洗い・うがい・手指の
消毒・殺菌を徹底

TAKE TEMPERATURE



スタッフの検温を
実施

IN STORE DISINFECTION



店内のこまめな
消毒を実施

SOCIAL DISTANCE



Social Distance の
ご協力を

CAFE
COMPANY

“お互いがお互いを守ること”

お客様へのお願い

— 当店のコロナ感染予防対策にご協力ください —



発熱や呼吸器症状などの体調の優れない方の
入店をお断りさせていただいております。



入り口でのお客様の手指消毒をお願いします。



店内移動中などのマスク着用と咳エチケットの
ご協力をお願いします。



ソーシャルディスタンスを保つ為、席の利用方法
レジ待ちのルールなどご協力をお願いします。



大声での会話の自粛をお願いします。



長時間でのご利用をお控えください。

CAFE
COMPANY

“お互いがお互いを守ること”

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。また、2019年11月1日より株式会社subLimeと経営統合し、「GYRO HOLDINGS株式会社」を発足。 GYRO HOLDINGS株式会社 コーポレートサイト : <https://www.gyro.holdings>

<展開ブランド（一部抜粋）>

WIRED CAFE、ALFRED TEA ROOM、フタバフルーツパーラー、Trueberry、ROSEMARY'S TOKYO (NEWoMan 6F)、MOJA in the HOUSE (渋谷)、PUBLIC HOUSE、食堂居酒屋どいちゃん、発酵居酒屋5 (表参道) …etc

< 本件に関する取材・お問い合わせ >