

日本橋兜町「ease」と Little Darling Coffee Roasters がコラボレーション！
 アマゾンカカオのティラミスかき氷を 2020年7月10日(金)より
 六本木ヒルズカフェ スペースにて「ease meets Little Darling Coffee Roasters」が出店決定！

Pâtisserie
e a s e
 m-e-e-t-s
 Little Darling
 COFFEE ROASTERS



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区恵比寿)は、運営する南青山「Little Darling Coffee Roasters」と株式会社イートクリエイター(本社:東京都中央区日本橋横山町)の運営する日本橋兜町「ease」とコラボレーションし2020年7月10日(金)から8月9日(日)までの期間限定で高感度な「ファッション」と「食」の情報発信を行うポップアップスペース「HILLS BOX」にて「ease meets Little Darling Coffee Roasters」を出店します。

「ease meets Little Darling Coffee Roasters」は、予約の取れない星付きフレンチ「シンシア」の立ち上げからシェフパティシエを勤めた大山恵介が開業するパティスリー/ベーカリー「ease」とコラボレーションとして、「Little Darling Coffee Roasters」のスペシャリティコーヒーと共に期間限定で味わえるティラミスかき氷がお楽しみいただけます。

店内には、「Little Darling Coffee Roasters」が店を構える、SHARE GREEN MINAMI AOYAMAにあるSOLSO FARMの都心型GREENマーケット「SOLSO PARK」の店内をオマージュした涼しげなグリーンを店内に配置。じりじりと焼けるような暑さが続く都心ど真ん中に、Little Darling Coffee Roasters とコラボレーションして誕生した「ティラミスかき氷」が夏の涼を皆様にお届けします。

今回、夢のコラボレーションで誕生したアマゾンカカオのティラミスかき氷は、世界に5台しかないかき氷マシン「ICE FLAKE」を使用。「ICE FLAKE」は、新潟の伝統技術である刃物の素晴らしさや県産食材の豊かさをかき氷を通じて県内外に広く伝えるために活躍している「新潟かき氷プロジェクト」の一環で誕生。

今回この夢のコラボレーションのために特別に貸し出しを許可していただき夢のコラボレーションが実現しました。

「ICE FLAKE」の最大の特徴である刃は、刃物の町(越後与板打刃物・越後三条打刃物)の伝統工芸士や三条の包丁メーカーが関わって開発したもので、今までのかき氷機にない鋭い切れ味が特徴です。

ふわっとした食感に続いて、即座にはらりと口の中で溶ける繊細な氷に、Little Darling Coffee Roasters が厳選して抽出したコーヒーとアマゾンカカオを使用した特製シロップをたっぷりとかけ、上から濃厚で甘みのあるマスカルポーネクリームをトッピングし、仕上げにアマゾンカカオのパウダーをふりかけることで、ほのかに苦味のあるコーヒーの味わいと、ほどけるように溶けていくマスカルポーネは口の中でまさに極上のティラミスの味わいとなります。

また、そのほかに、「本日のフルーツかき氷」第一弾として「いちごみるく」をご用意。ミルクレーンと香り高くジューシーなスカイベリーを使用し、甘酸っぱいイチゴとミルクの絶妙なハーモニーがお楽しみいただけます。

かき氷で冷えた体には、ホッと心休まる Little Darling Coffee Roasters の厳選した Little Darling Coffee Roasters AMERICANO や、Little Darling Coffee Roasters LATTE などのコーヒーをご用意いたします。

また、ease のシェフパティシエ大山恵介が所属するパティシエコラボレーションユニット「Sugar」のパフェイベントが六本木ヒルズカフェ スペースにて開催が決定！六本木ヒルズカフェスペースでも、期間中「Sugar」が振る舞う特別パフェイベントも期間限定で開催予定となります。

じりじりと焼けるような暑さの避暑地として、予約の取れない星付きフレンチ「シンシア」の立ち上げからシェフパティシエを務めた大山恵介が開業するパティスリー/ベーカリー「ease」と南青山にある「Little Darling Coffee Roasters」の夢のコラボレーションで誕生したかき氷を六本木ヒルズで味わってみては？

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://ur0.work/vdhO>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当: 飯島

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210

【コラボレーションかき氷について】



アマゾンカカオのティラミスかき氷 1200円

世界に5台しかないかき氷マシーン「ICE FLAKE」を使用。

「ICE FLAKE」の最大の特徴である刃は、刃物の町（越後与板打刃物・越後三条打刃物）の伝統工芸士や三条の包丁メーカーが関わって開発したもので、今までのかき氷機にない鋭い切れ味が特徴です。

ふわとした食感に続いて、即座にはらりと口の中で溶ける繊細な氷に、Little Darling Coffee Roasters が厳選して抽出したコーヒーとアマゾンカカオを使用した特性シロップをたっぷりとかけ、上から濃厚で甘みのあるマスカルポーネクリームをトッピングし、仕上げにアマゾンカカオのパウダーをふりかけることで、ほのかに苦味のあるコーヒーの味わいと、ほどけるように溶けていくマスカルポーネは口の中でまさに極上のティラミスの味わいとなります。

【ease について】

予約の取れない星付きフレンチ「シンシア」の立ち上げからシェフパティシエを勤めた大山恵介が開業する パティスリー／ベーカリー。

2020年3月店舗オープン前にお披露目として催事出店した、銀座三越伊勢丹「GINZA Sweets Collection 2020」では、大山プロデュースのアマゾンカカオシュークリーム、バターサンドが人気を博し、メディアにも大きく取り上げていただきました。

1g、1℃、1mmの工程をこだわり抜いた「誰もが安心して、肩肘貼らずに食べられるお菓子」をコンセプトに、山葵の清涼感を遠くで感じるショートケーキや酸味あるアマゾンカカオのシュークリームなど約20種類の生菓子に、フィナンシェなどの焼き菓子、自家製天然酵母パンなどをご用意。店内ではカウンターやテラス席を完備し、イートイン限定ケーキもお楽しみいただけます。

オンラインショップでは、プレオープン期から大人気の焼き菓子ギフトや限定商品の販売も。

法人向けに取引先様へ贈るお中元やお歳暮、また手土産など様々なギフト対応も取り扱い致します。

【「ease」シェフパティシエ大山恵介について】



1986年生まれ。高校卒業後、日本菓子専門学校にて和洋菓子を専攻。卒業後、京橋「イデミスギノ」浦和「アカシエ」などのパティスリー・レストランで経験を積んだのち、渡仏。フランス各地のレストランでデザートと料理を学ぶ。帰国後、株式会社ひらまつ銀座「アルジェントASO」代官山「レストランテASO」（ともに当時ミシュラン二つ星）でデザートを担当。福岡「レストランテASO天神」新橋「レストランラフィネス」にてシェフパティシエを歴任。武蔵小杉「パティスト」オープニングよりシェフ兼シェフパティシエに就任。千駄ヶ谷「レストランシンシア」（ミシュラン一つ星）オープニングよりシェフパティシエに就任 2018年 料理人コンペディション RED-U35にて唯一パティシエとしてシルバーエッグ獲得。

【ease 六本木ヒルズ店詳細】

■住 所／HILLS BOX

〒106-6108 東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ ヒルサイド 2F

■電 話／03-6231-1681（予約不可）

■期 間／7月10日-8月9日（期間中定休日なし）

■営業時間／11:00-19:00

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。

<http://ur0.work/vdh0>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail : tgo-press@transit-web.com / TEL : 050-1743-1210

【Little Darling Coffee Roasters について】



「Little Darling Coffee Roasters」は、<アーバンパークコーヒーロスター>を店舗のコンセプトに、南青山一丁目に位置し、目の前には緑の広場が続く都心のコーヒーロスターカフェ。インダストリアルなイメージの倉庫跡地をリノベーションし、POPアートやグラフィックなどのクリエイティビティを融合し、コーヒーをよりスペシャルなものにするためにつくられた空間です。焙煎から抽出までこだわり、新鮮で美味しいスペシャルティコーヒーを提供します。またフードは、ロンドンなどで話題の「BAO」などのワンハンドメニューも充実し、緑豊かな広場で気軽に楽しめます。

焙煎から抽出までこだわり、新鮮で美味しいスペシャルティコーヒーを提供します。またフードは、ロンドンなどで話題の「BAO」などのワンハンドメニューも充実し、緑豊かな広場で気軽に楽しめます。

地域住民・オフィスワーカーなど様々なライフスタイルに合わせて利用ができ、隣接した室内イベントスペースと連動し、ロスターカフェだけにとどまらない新たなスポットとして提案します。

■焙煎から抽出までこだわりのコーヒー

“コーヒーフェストラテアート世界選手権 2016”で世界第2位に輝いた当社所属のトップバリスタ・赤川 直也が、世界各地の選りすぐりのコーヒー豆を季節に合わせてセレクトいたします。焙煎には、ドイツの老舗焙煎機「プロバット」を使用して焙煎し、焙煎したての豆を常時5種ご用意します。エスプレッソマシンやアメリカンプレス、ハンドドリップなどのこだわりの抽出方法をお客様の好みに合わせて提案。目の前で淹れている様子を楽しみながらフレッシュなコーヒーを味わえます。また、豆本来の味を堪能できる「ハンドブリュー (H/I)」(¥600〜)と、エスプレッソのフレーバーとミルクの相性を楽しめるブラックコーヒー(エスプレッソかロングブラック)とホワイトコーヒー(ミルクが入ったラテ、カプチーノ、フラットホワイト)2種を味わえる「B&W」(¥700)がおすすめです。

正式名称：Little Darling Coffee Roasters (リトル ダーリン コーヒーロスターズ)

住所：東京都港区南青山一丁目 12-32 SHARE GREEN MINAMIAOYAMA

営業時間：平日 8:00-20:00(L.O. 19:30) / 土日祝 10:00-19:00 (L.O.18:30)

定休日：不定休

座席数：16席(イベントスペース66席)

電話番号：03-6438-9844

ウェブサイト：<http://www.littledarlingcoffeeroasters.com>

Instagram：https://www.instagram.com/littledarling_coffeeroasters

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロード頂けます。
<http://ur0.work/vdhO>

<本件に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE 担当：飯島

E-mail：tgo-press@transit-web.com / TEL：050-1743-1210