

報道関係者各位

2016年7月11日
日本ワーキング・ホリデー協会

英語オーダーで「Free Coffee Ticket」ゲット？！
日本初！海外を肌で感じるカジュアル・ダイニング
「Workingholiday Connection」が7月11日(月)オープン
～期間限定メニュー第1弾はオーストラリアで人気のスイーツやワニの手羽先！～



ワーキングホリデー制度を支援し、促進している非営利団体、一般社団法人日本ワーキング・ホリデー協会（JAWHM）（本社：東京都新宿区、理事長：池口 洲、以下「日本ワーキング・ホリデー協会」）は、世界を肌で感じられるカジュアル・ダイニング「Workingholiday Connection」(<http://wh-c.jp>)を2016年7月11日(月)にオープンいたします。

「Workingholiday Connection」は、ワーキングホリデー制度の認知向上と、海外へ興味を持っている若者の支援を目的としています。世界を肌で感じられるカジュアル・ダイニングとして、ワーキングホリデー経験者のスタッフを起用し、また、シーズン毎にワーキングホリデー協定国の料理を提供します。上記のように海外を感じてもらうことで、「海外で活躍する日本人と若者とがつながる場所」になることを目指します。

メニューは、シドニーのベストパリスタに日本で唯一選出された Sasa Shoji 氏が厳選したコーヒー豆をこだわりの製法で浅煎りしたコーヒーや、オーストラリアへワーキングホリデーした後、シドニーの有名パンケーキ店で料理長を務めた日本人が帰国後に開発したオリジナルパンケーキなど、本格志向な料理をお楽しみいただけます。

また、英語でメニューをオーダーした際には、次回来店時にコーヒーが1杯無料になる「Free Coffee Ticket」を贈呈いたします。

【店舗概要】

店 名： Workingholiday Connection
所 在 地： 東京都渋谷区神宮前 4-31-10 YM スクエア原宿 2F
営 業 時 間： 11:00～23:00
電 話 番 号： 03-6434-0359
休 業 日： なし
席 数： 計 60 席
U R L： <http://wh-c.jp>
オープン日： 2016年7月11日(月) ※7月11日は終日貸し切り



【コンセプト】

◆シーズン毎にワーキングホリデー協定国を中心とした世界各国の料理を提供

「Workingholiday Connection」では、世界を感じてもらうことをコンセプトに、シーズン毎に世界各国から取り寄せた食材で、その国独自の料理を紹介します。第一弾は、日本で初めてワーキングホリデー制度を導入し、毎年渡航先として1番人気の「オーストラリア」の料理を提供します。

◆「ワーホリ経験者」のスタッフが常駐

世界中で活躍している日本人を若い世代に紹介し、海外留学やワーキングホリデーを通じて自身の選択肢が増えることに気付いてもらいたいという思いから、スタッフにワーキングホリデー経験者を起用しており、店舗では日本を飛び出し活躍した人たちのリアルな話を聞くことができます。「ワーキングホリデーに興味はあるけど、セミナーに行くにはハードルが高い」そういった方々にもワーキングホリデーを身近に感じてもらえます。

【メニュー紹介】

メニュー名：アーティフィサーコーヒー

金額：460円(ホット)／480円(アイス) (税込)

オーストラリアの最有力誌シドニーモーニングヘラルドにベストバリスタとして選ばれ、その後バリスタ協会の審査員まで勤め上げた唯一の日本人、Shoji Sasa氏が焙煎したコーヒー豆を輸入し、皆様に提供します。シーズンによって産地も厳選し、そのコーヒー豆独特の苦味を出さないために極力浅煎りにして豆の本来の味や特徴を抽出しています。



メニュー名：ふわとろパンケーキ

金額：1,000円(税込)～

日本で和食を学び、オーストラリアへワーキングホリデーした後、シドニーの有名パンケーキ店で料理長を務めた日本人が帰国後に開発したオリジナルパンケーキを提供します。本場オーストラリアのリコッタチーズを使用したふわふわのパンケーキは、卵の風味が残っていて、フレンチトーストにも近い味わいです。



季節限定メニュー名：Manly Mess (マンリーメス)

金額：1,000円(税込)～

Manly Messは容器に敷き詰めたかき氷の上に、メレンゲ、生クリーム、ラズベリー、ストロベリー、エディブルフラワーを盛り付けた、目にも舌にもおいしい新感覚スイーツです。メレンゲを壊しながらふわふわのかき氷とかき混ぜ、食べやすいように容器の中でMESS(ごちゃませ)して頂きます。

本場オーストラリアでは、海から上がって火照った体を冷やすために食べられており、猛暑が予測される今年にはピッタリです。



季節限定メニュー名：ワニの手羽先(ディナーのみ)

金額：3,000円(税込)

ワニの肉は、硬くゴツゴツとした外皮からは想像がつかないほど透き通るように白く、例えるなら脂が乗った鶏ササミのようで、牛や豚よりもさっぱりとした味が特徴です。そんなワニの前足を、ワイルドな手羽として提供します。また、ワニ肉の独特な食感も楽しむことができます。



【一般社団法人 日本ワーキング・ホリデー協会 概要】

所在地：東京都新宿区西新宿 1-3-3 品川ステーションビル新宿 5階 507

代表取締役：池口洲

URL：<http://www.jawhm.or.jp/>