

ヴィーガン・スイーツ専門店「hal okada vegan sweet lab」

100%植物性食材のみを使用した
2種のヴィーガン・クリスマス・ケーキを発売。
2020年11月17日（火）よりご予約を開始いたします。



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100%植物由来の食材のみを使用したヴィーガン・スイーツのテイクアウト専門店「hal okada vegan sweets lab（ハル オカダ ヴィーガン スイーツ ラボ）」は、2020年11月17日（火）より、2種類のクリスマス限定商品の予約を開始いたします。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「ヴィーガン・パティシエ」として長年研鑽を積んだ岡田春生による、クリスマスだけのスペシャルな商品となっております。クリスマス商品は数量限定となりますので、予定数に達し次第、受付は終了となります。また、予約は全てオンラインのみを予定しております。

※商品概要は次ページにございます。

▼2020年クリスマス限定ケーキ 特設オンライン予約フォーム：<https://bit.ly/3IC0UBy>

【ご予約期間】 11月17日（火）～12月13日（日）※オンラインでのご予約のみとなります。

【店頭お渡し期間】 12月21日（月）～12月25日（金）各日程 11:00～19:00

※商品代金はご予約の際に事前決済にて頂戴致します。

※数量限定商品のため、予定数に達し次第の締め切りとさせていただきます。

商品概要



ノエル・フリーズーいちごのクリスマスー

価格：¥5,500（税抜）

サイズ：5号（直径15cm / 4~6名様用）

苺を贅沢に約20個使用したクリスマス限定のショートケーキ。

オリジナル豆乳ホイップクリームとグルテンフリーのスポンジを合わせた、植物性食材ならではの軽やかなコクも特徴です。テーブルを楽しく彩る

リースのようなデコレーションもお楽しみください。



ピスタチオとフランボワーズのショコラ・ド・ノエル

価格：¥6,800（税抜）

サイズ：5号（直径15cm / 4~6名様用）

切り株のようなココアビスキュイに囲まれた艶やかなチョコレートガナッシュ、濃厚ピスタチオクリーム、ココアスポンジ、フランボワーズ・カスタードクリーム、チョコレートガナッシュ、グルテンフリー・スポンジが織りなす彩豊かなレイヤーは、植物性100%でありながら深い味わいの重なりと滑らかな口溶けが特徴です。

パティシエ プロフィール



ヴィーガン・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、ヴィ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。その探求をしていくためのLAB（ラボ）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。2020年8月19日、東京・広尾に「hal okada vegan sweets lab」をオープン。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。

店舗概要

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。そんなおいしさを追求する、ヴィーガン・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 ヴィーガン スイーツ ラボ）

住所：〒150-0012 東京都渋谷区広尾5-4-18 1F

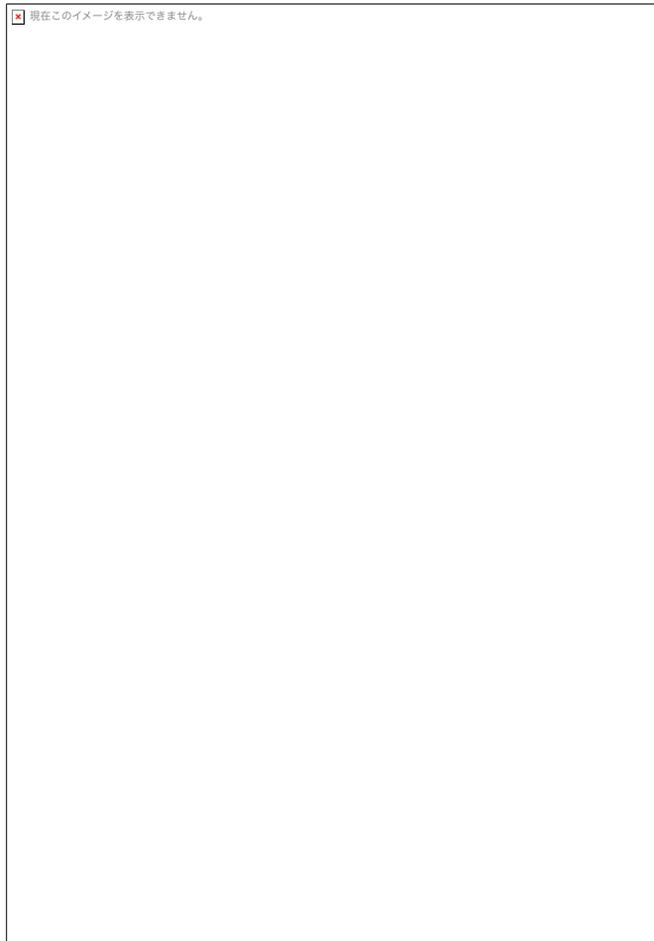
時間：11:00-19:00（定休：水曜日）

WEB：<https://www.halokada.com>SNS：[@halokada_vegansweets](https://twitter.com/halokada_vegansweets)

▼お問い合わせ方法：WEBサイトにて事前ご予約・決済を承っております。

オフィシャル画像ダウンロードURL：<https://bit.ly/3nAlRgv> ※ご掲載などのご活用ください。

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>



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 >