

2021年3月3日（水）～3月9日（火）の1週間限定！

伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクションで開催される

「子どもたちに伝えたい食のこと」に

ヴィーガン・スイーツ専門店「hal okada vegan sweet lab」が出店いたします。

オープン時からご好評いただいている人気の「苺のショートケーキ」を始め、  
今回初めて発表する新作の「ロールケーキ」や「チーズケーキ」など、  
全て、卵や牛乳など一切使用せず100%植物性食材のみで構成した商品をご用意いたします。



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、2021年3月3日（水）～3月9日（火）の1週間限定で、伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクションで開催される「子どもたちに伝えたい食のこと」に出店をいたします。今回は、「hal okada vegan sweets lab」のエグゼクティブ・パティシエである岡田 春生が長年の研究と試作を重ねてついに完成したチーズケーキやロールケーキなどの新作を含め、全8種 / 14品をご用意いたします。

岡田のヴィーガン・パティシエとしてのキャリアのきっかけは「卵や牛乳などの食物アレルギーで洋菓子が食べられない子供たちへ夢を与えたい」という思いです。子どもたちはもちろん、そのご家族など全ての方々が、安心して、笑顔で食卓を囲むことができる未来を、スイーツを通じて創っていきたくて考えています。

## 開催概要

【期 間】 2021年3月3日（水）～3月9日（火）

【場 所】 伊勢丹新宿店 本館地下1階 フードコレクション（催物場）

【営業時間】 公式HPでご確認ください（<https://www.isetan.mistore.jp/shinjuku.html>）

伊勢丹新宿店 「子どもたちに伝えたい食のこと」 出店時の商品概要

※商品の内容や価格は変更となる可能性があります。ご了承くださいませ。



**豆乳のなめらかチーズケーキ**

**NEW!**

価格：ホール ¥4,320 / ピース ¥730 (税込)

豆乳のカスタードクリームに、白味噌、米粉、寒天などを組み合わせ、口どけの滑らかさと爽やかな味わいにこだわったオリジナルのチーズケーキ。【伊勢丹新宿店 先行販売】



**苺のショートケーキ**

価格：ホール ¥2,400 / ピース ¥780 (税込)

米粉のスポンジと豆乳ホイップクリームに、神奈川県「嘉山農園」の有機肥料で育てた摘みたて完熟苺をトッピングした人気のショートケーキをスクエアで。



**NEW!**

**モンブラン・ロールケーキ**

価格：ホール ¥3,240 / ピース ¥750 (税込)

渋皮マロンとマロンペーストを豆乳ホイップで包み込み米粉生地でロールした、モンブラン・ロールケーキ。



**NEW!**

**抹茶と黒糖わらびのロールケーキ**

価格：ホール ¥3,024 / ピース ¥699 (税込)

黒糖わらび餅と鹿の子豆を濃厚な抹茶のホイップクリームで包み込みました。香り高い抹茶風味の米粉生地もお楽しみください。



**チョコレート・ロールケーキ**

価格：ホール ¥3,024 / ピース ¥699 (税込)

カカオと豆乳と合わせたチョコホイップとガナッシュをココアの米粉生地でロールした濃厚チョコレート・ロールケーキ。

**NEW!**

**グルテンフリーの豆乳ティラミス**

価格：¥680 (税込)

なめらかな豆乳チーズクリームとエスプレッソをたっぷり染み込ませたグルテンフリーの米粉スポンジを重ね合わせたティラミス。

【伊勢丹新宿店 限定販売】



**NEW!**

**カスタード・フルーツサンドウィッチ**

価格：¥780 (税込)

※スペシャルBOX入り ¥1,800 (税込)

たっぷりの豆乳のティラミスクリームとカスタードクリームで果物をサンドした、パティシエが作る、リッチなフルーツサンド。

【伊勢丹新宿店 先行販売】



**有機オートミールと米粉のグラノーラ**

価格：¥594 (税抜)

**NEW!**

有機オートミールとココナッツシュガー、米粉、米油だけを使用して焼き上げたシンプルで贅沢なグラノーラ。

<商品情報>

▼アレルギー：大豆、アーモンド

※フルーツサンドウィッチのみ：小麦、大豆、アーモンド、バナナ、キウイ

▼グルテンフリー（フルーツサンドは除く）

▼保管方法：要冷蔵（グラノーラは常温）

▼消費期限：当日限り（グラノーラは製造から60日間）



## 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](#)

▼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。

オフィシャル画像ダウンロードURL : <https://bit.ly/2NHAPp0> ※ご掲載などのご活用ください。

### ▼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。



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ら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、健康や地球環境保全の観点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可能性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。

## 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](http://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」をはじめとする約80店舗(グループ総数/2020年12月現在)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。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。また、2021年1月21日に、新たな食のエコシステムの構築を目指す株式会社グッドイートカンパニー、株式会社NTTドコモと業務提携契約を締結。

GYRO HOLDINGS株式会社 コーポレートサイト : <https://www.gyro.holdings>

株式会社グッドイートカンパニー コーポレートサイト : <https://goodeatcompany.com>

### <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 >