

報道関係者各位

2019年9月17日
カネカ食品株式会社

日本初！？ベルギーヨーグルト専門店
ピュア ナチュラル ベルギー ヨーグルト カフェ
『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』

10月16日（水）より代官山に期間限定オープン！
～日本最年少二つ星シェフ・厚東 創氏がメニューをプロデュース～

株式会社カネカ（本社：東京都港区、社長：角倉 護）のグループ会社であるカネカ食品株式会社（本社：東京都新宿区、社長：古長 玄一郎）は、日本初上陸※のベルギーヨーグルトを使用したベルギーヨーグルト専門店『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』（ピュアナチュラル ベルギーヨーグルトカフェ）を、2019年10月16日（水）から11月7日（木）まで、東京・代官山にあるカフェ「SIGN ALLDAY」にて期間限定でオープンします。

※Mintel 社製品データベースを用いた調査結果、当社調べ



◆伝統料理とベルギーヨーグルト『ピュアナチュラル』を融合させたメニューが堪能できる！
日本最年少二つ星シェフが監修する“ベルギーヨーグルト専門店”

『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』（ピュアナチュラル ベルギーヨーグルトカフェ）は、美食の国ベルギーが生んだ、「濃厚さ」と「なめらかな舌触り」の両方を楽しめる『ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル』と、ベルギーの代表的な料理を融合させたオリジナルメニューをお楽しみいただける、日本初のベルギーヨーグルト専門店です。

店内は、ブランドカラーのグリーンとホワイトで統一された上品なくつろぎの空間が広がり、日本最年少二つ星シェフである厚東 創氏の監修のもと、『ピュアナチュラル』の濃厚でリッチな味わいを際立たせるメニューを提供予定です。

ベルギーヨーグルト ピュアナチュラル PR 事務局（シグナル内）

担当：中島、小沼

TEL：03-5572-6068 / FAX：03-6673-4282 / E-mail：PurNatur_pr@vectorinc.co.jp

◆『PUR NATUR BELGIUM YOGURT CAFE』概要

期間：2019年10月16日（水）～11月7日（木）

営業時間：11:00 - 21:00（LO 20:30）

場所：「SIGN ALLDAY」

東京都渋谷区代官山町 19-4 代官山駅ビル（代官山駅徒歩0分）

販売商品：ベルギーヨーグルト『ピュアナチュール』を使用した

美食の国ベルギーの魅力を味わえるオリジナルメニュー。

※提供メニューの詳細については決定次第ご案内いたします。



◆メニュー監修／厚東 創氏 プロフィール

HAJIME KOTO（34歳）：日本最年少ミシュラン二つ星シェフ

北海道で生まれ、フランス料理界の巨匠アラン・デュカス氏やミッシェル・ブラス氏に師事。

フランスや日本のレストランで研鑽を積み、エグゼクティブシェフに就任したレストランでは、オープンして4ヶ月で日本のフランス料理界の中では最年少（当時29歳）でミシュラン二つ星を獲得。



2017年、お客様からいただいたご要望を料理で表現し食事を創りあげるオートクチュール・レストランメゾン・ブランドとして「HAJIME KOTO」を設立。エグゼクティブシェフとして、レストランという特定の場を設けないことで可能にしたオーダメイドのスタイルで、東京やパリ等、国内外問わずメゾン・ブランドからの依頼を中心とした食事の場で活動。

また、「HAJIME KOTO」ブランドのノウハウとネットワークを駆使し食に携わるものを中心とした料理、空間やデザイン、プロダクトといったプロデュース活動も行なっている。

◆『ベルギーヨーグルト ピュアナチュール』について

『ベルギーヨーグルト ピュアナチュール』は、濃厚なのになめらかな食感を実現するために、ベルギー・Pur Natur（ピュアナチュール）社の伝統製法を用いています。

選び抜いた4種類の乳酸菌を配合することで、濃厚な食感、生乳の甘みを引き出し、味わい深いヨーグルトに仕上げました。また、長時間の2段階発酵製法で甘みとほのかな酸味を感じる味わいと「とろつとなめらか」な食感を生み出しました。さらに、攪拌（混ぜ込み）を最低限に留めることで、ヨーグルトの組織をつぶさず、独特の食感を維持します。

<商品概要>

販売先：東日本、西日本、九州地区のベーカリー、量販店、一般小売店

商品名／容量／希望小売価格：

- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュール プレーン 砂糖不使用」 105g 税抜 166 円
- ・「ベルギーヨーグルト ピュアナチュール ブルーベリー」 100g 税抜 183 円

商品特長：

- ・濃厚でコクのある味わい
- ・生乳本来の甘みとほのかな酸味
- ・なめらかな舌触りの独自食感

商品に関するお問い合わせ先 カネカ食品株式会社 0120-97-1207（土日祝日を除く 10:00～17:00）



<カネカ食品株式会社の概要>

本社：東京都新宿区
事業内容：製パン製菓、加工食品向け仕入販売、機械販売
代表取締役社長：古長 玄一郎

<Pur Natur Invest BVBA(ピュアナチュール)の概要>

本社：ベルギー王国 クルイスハウテム
事業内容：乳製品、ジャム、フルーツスプレッドの製造販売
ヨーロッパ各国に有機乳製品を展開
代表取締役社長：Marc Verhamme

ベルギーヨーグルト ピュアナチュール PR 事務局（シグナル内）

担当：中島、小沼

TEL：03-5572-6068／FAX：03-6673-4282／E-mail：PurNatur_pr@vectorinc.co.jp