



2018年03月26日

プレマ株式会社

プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)

ヴィーガン・ベジタリアン対応オーガニックカフェが 京都北山に3月26日プレオープン！ W入賞のギルトフリー・ジェラートも

京都の自然食流通業、プレマ株式会社は、京都市北区のファッションエリア・北山に、ヴィーガン・ベジタリアン・ギルトフリーをコンセプトにする飲食店を、2018年3月26日にプレ・オープンいたします。

店名は、提供されるフードの特徴を示すため「プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)」です。



オルタナティブ・ランチセット

プレマ株式会社は、自然食やオーガニックフードの裾野を広げようと、昨年4月、京都市中京区においてイタリアン・ジェラート店「プレマルシェ・ジェラテリア」を開業。伝統的なミルクや卵を使ったレシピでは一切の合成乳化剤を排除するとともに、20種類を超えるヴィーガン・ノンミルクジェラートを提供してきました。今年2月には

イタリア・リミニで開催されたイタリアジェラート協会(SIGA)主催の国際ジェラートコンテストで、同店ジェラティエーレ(ジェラート職人)でありプレマ株式会社 代表取締役でもある中川 信男が常識外のミルクを一切使わないフレーバーで2部門に同時入賞を果たし、同店の味とテクスチャーが世界的に認められました。

また、プレマルシェ・ジェラテリアは今年3月、訪日外国人が利用するTripAdvisorの京都・スイーツ部門で1位にランクされるに至り、特にヴィーガン対応ジェラートは同店を利用する外国人や食物アレルギーを持つ顧客から高い評価を得ています。

このようなジェラートにおけるギルトフリー化、ヴィーガン化の成功をさらに発展させるため、主に外国人が好むバーガーなどのファーストフード、イタリアン・ピッツァなどを同じ考え方により、化学調味料・酵母エキスなどの人工うまみ調味料、精白糖、合成添加物、トランス脂肪酸などを排除するとともに、動物性素材を一切使わないヴィーガンにも対応させた料理を提供する飲食店を開業すると決定。訪日外国人はもちろん、美容と健康に意識が高いヘルスコンシャスな顧客に食事を選ぶ楽しさを味わってもらうことを目的としたカフェをプレ・オープンすることとなりました。

現在、ディナーメニューは開発中のため、プレ・オープン以降は当面ランチメニューおよびオーガニックドリンク類、イタリアン・ジェラートのみを提供。ディナーメニューの開発が完了次第、ディナー提供開始と共に本オープンを予定しています。

■公式ホームページ

<https://pizzeria.organic/>

■場所

〒603-8054

京都市北区上賀茂桜井町77 ノースウェーブ北山1F

■プレ・オープン日程

2018年3月26日 月曜日 12時～

■プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)のポリシー
持続可能なお客様の人生、そして世界のために。

プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)は

- ・人工的うまみ、つまり化学調味料はもとより、酵母エキスも、一切加えません。
- ・トランス脂肪酸、精製食塩、アンフェアな輸入白砂糖は一切つかいません。
- ・ヴィーガンメニューが、全体メニューの半数以上にします。これによりフードバリア(R)を超越します。

- ・可能な限りオーガニック・フェアトレード素材を非常に高額になってしまうなど、無理のない範囲で優先的に使用します。
- ・スーパーフード、薬膳素材、特殊水、遠赤外線、育成光線の照射等、健康に貢献する素材と技法を多用します。
- ・秘めた和素材の魅力を引き出し、手軽で強いジャンクさと清浄さ、機能性を和の技法によって世界のレシピと味を統合します。

■プレ・オープン時のメニューの抜粋

○イタリアン・ジェラート

VEGAN/VEGETARIAN/NON-VEGETARIAN 共通

1フレーバー ¥500

2フレーバー ¥600

○オルタナティブ・バーガー

VEGAN ¥780

VEGETARIAN ¥780

NON-VEGETARIAN ¥880

インディアン・サドゥ VEGAN/VEGETARIAN 辛さ ★☆☆

ヴィーガンパティ スパイシーなインドカレーテイストで
カレー好きな日本人におすすめ

ハリウッド・セレブ VEGAN 辛さ ☆☆☆

フィッシュフライ風パティ コールスローでさわやかに
クリスピー好きな欧米人におすすめ

ゴールデン・ジム VEGAN/VEGETARIAN 辛さ ★★★

お肉風パティ ヴィーガン焼き肉のタレの香りを添えて
トレーニング中の方におすすめ

ジャパニーズ・ビジネスマン NON-VEGETARIAN 辛さ ★☆☆

牛肉100%パティ 秘伝の特選素材デトックスレシピにて
煩惱が多い方におすすめ

■オルタナティブ・ランチセット

オルタナティブ・バーガー+ミニサラダ+特製フレンチフライ+フムス

VEGAN ¥1,280

VEGETARIAN ¥1,280

NON-VEGETARIAN ¥1,380

または、ヴィーガン・タコライス 単品
VEGAN ¥1,280

その他、各種ランチセット、オーガニックドリンクをご用意しています。

- ・当店では、ヴィーガン/ベジタリアン素材と動物性素材は別調理を行っています。
- ・ヴィーガンはヴィーガンチーズ使用、ベジタリアン/ノンベジタリアンはモッツァレラチーズを使用します。
- ・マヨネーズ、ドレッシング、ソース等は自家製で、すべてヴィーガンスタンダードで製造しています。

【本件に関するお問い合わせ先】

プレマ株式会社

プレマルシェ 飲食事業部 広報

林 美緒

電話 : 075-600-2848

FAX : 075-813-5331

メール : info@prema.co.jp

プレスリリース画像



オルタナティブ・ランチセット



プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)_外観



プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)_内観



ロゴ



ジェラテリアの様子



ジェラート世界10位入賞



ジェラート世界3位入賞



ヴィーガン・ティラミス



ヴィーガン・ピッツァ



ヴィーガン・ピッツァ



ヴィーガン・ジェラート



三河みりんを使った創作アルコール・ジェラート



ヴィーガン・バーガー



ヴィーガン・バーガーランチセット一例



プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)_外観2



プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)_外観3



プレマルシェ・ピッツェリア&オルタナティブ・ジャンク(TM)_内観2