



報道関係各位

2016年4月5日

世界の「マギー」ブランドと、ミシュラン星 10 年連続獲得シェフ・松嶋啓介氏のコラボレーション

MAGGI CAFÉ、原宿に 4 月 6 日(水)から期間限定オープン

ネスレ日本株式会社(本社:兵庫県神戸市、代表取締役 社長 兼 CEO:高岡 浩三、以下「ネスレ」)は、世界 90 ヶ国以上で展開する調味料ブランド「マギー」と、10 年連続ミシュラン一つ星を獲得したシェフ・松嶋 啓介氏(株式会社 Accelaire 代表)のコラボレーションによる“MAGGI CAFÉ (マギー カフェ)”を 4 月 6 日(水)から 6 月末までの期間限定で原宿にオープンします。



写真(左から): MAGGI CAFÉ 店内、MAGGI CAFÉ テラス席

■野菜好きにはたまらない!「マギー 化学調味料無添加コンソメ」を使用したヘルシーな南仏プレミアムランチ

松嶋 啓介氏が運営する原宿のカフェ・ビストロ CAFÉ NiCE MATiN(カフェ ニース・マタン)を一新して期間限定でオープンする“MAGGI CAFÉ”では、松嶋 啓介氏のプロデュースのもと、野菜好きにはたまらない、野菜が主役のヘルシーな“MAGGI CAFÉ 南仏プレミアムランチ”を提供します。

日本人の繊細な感覚が活かされた松嶋 啓介氏ならではの感性あふれる調理で、季節野菜の美味しさを月替わりでお楽しみいただくことができます。メニューには「マギー 化学調味料無添加コンソメ」を使用しており、野菜本来の美味しさを最大限に引き出しています。

※ “MAGGI CAFÉ”の概要、メニュー、松嶋 啓介氏のプロフィール等は、次ページ以降をご参照ください。

【このリリースに関するメディアお問い合わせ先】

ネスレ日本 メディアリレーションズ室 神戸市中央区御幸通 7-1-15 ネスレハウス 担当:細川、平松
TEL:078-230-7050 FAX:078-230-7108 E-mail:Media.Relations@jp.nestle.com
HP:<http://www.nestle.co.jp/> Facebook:<http://www.facebook.com/NestleJapan>

【掲載される場合の読者お問い合わせ先】

ネスレお客様相談室 TEL:0120-00-5916 (受付時間:年中無休 24 時間)

MAGGI CAFÉ 概要

- 【名称】 MAGGI CAFÉ(マギー カフェ)
- 【営業時間】 11:00～17:00 (ランチタイム: 11:30 ~ ラストオーダー14:00)
- 【席数】 30 席 (テーブル:24 席、テラス:6 席)
- 【住所】 東京都渋谷区神宮前 1-4-20 パークコート神宮前 1F KEISUKE MATSUSHIMA 内
- 【TEL】 03-5772-2091
- 【ランチメニュー】 MAGGI CAFÉ 南仏プレミアムランチ(月替わり) ※各月のメニューは下記をご参照ください。
- 【価格】 1,500 円(税抜)

<4月のメニュー>

- ・ブイヤベースのカレー仕立て 季節野菜のフリットミスト
- ・いろいろなカブの柑橘マリネサラダ
- ・特製ピストゥスープ



<5月のメニュー>

- ・Matsushima 特製フーガスサンド
- ・色とりどりのキャロットラペ
- ・特製ピストゥスープ



<6月のメニュー>

- ・オレンジ香る和牛の南仏煮込み
- ・カラフルなトマトとシェーブルのカプレーゼ
- ・特製ピストゥスープ



「マギー 化学調味料無添加コンソメ」製品概要

【製品名】 マギー 化学調味料無添加コンソメ 8本入り

【製品特長】

- ・化学調味料無添加、脂質ゼロ・塩味ひかえめ。
- ・あらゆる料理にクセのないクリアなうまみ。
- ・ご家族の健康を気遣う主婦の方にも安心。
- ・スープの他に炒め料理や下味付けなど、様々な料理にもおすすめ。
- ・後混ぜもOK。水にも使える。
- ・湿気にくい個包装スティック入り。



松嶋 啓介氏 プロフィール

1977年福岡生まれ。

エコール辻東京料理専門学校卒業後、渋谷「ヴァンセーヌ」を経て20歳で渡仏。

2002年の25歳の自身の誕生日にフランス・ニースにて、レストラン「Kei's passion」をオープン。

開店から3年目の2006年、28歳の時、本場フランスのミシュラン一つ星を獲得。(外国人最年少)

同年、店名を「KEISUKE MATSUSHIMA」に改め、拡大オープン。

2006年から10年連続ミシュラン一つ星を獲得。

2009年6月に東京・神宮前に東京で取り組む地産地消をテーマにした「Restaurant-I」(レストラン アイ)をオープンさせ、同店も2011年、2012年とミシュランにて一つ星を獲得。

また、日本酒文化を世界に発信した功績を認められ、2010年10月、日本酒造組合中央会が認定する「第5回酒サムライ」の称号を叙任した。

2011年フランス政府より日本人シェフとして初めて、さらに最年少で「フランス芸術文化勲章」を授与される。

著書に『松嶋啓介の家でもおいしいフレンチ』(講談社)、松嶋の評伝として『情熱のシェフ-南仏・松嶋啓介の挑戦』(神山典士著:講談社)がある。



以上