

4月4日「グルテンフリーカフェ・タマクーヘン」新店舗オープン

～グルテンフリーだから美味しいグルテンフリーカフェオープン～

株式会社クルヴェル・キャン（本社：東京都世田谷区、代表取締役：小田寿夫）は、2018年4月4日に二子玉川に、「グルテンフリーカフェ・タマクーヘン」をオープンいたします。

■新店舗オープンの背景

クルヴェル・キャンはこれまでに、ドッグカフェ「レドゥ・ブルー」をはじめ、さまざまな特化型の飲食店店舗をオープンさせてきました。数多くの出店、メニュー開発を繰り返す中、お客様にとって、また、自分の大切な人にとって、何を提供すべきかを幾度も考えてきました。今回のコンセプトは「グルテンフリーモアナチュラル」。新店舗「グルテンフリーカフェ・タマクーヘン」では、身体に悪影響を及ぼさない原料を厳選し、大切な人に食べてもらいたい食べ物と飲み物を提供いたします。



■店舗の特長

我慢せずに食べたいものを食べる

グルテンフリーと聞くと、おいしくないと思われる方もいるかと思います。今までの制限食は、美味しさよりも食を制限することが重視されているのではないのでしょうか？今回、オープンする新店舗「グルテンフリーカフェ・タマクーヘン」は、「グルテンフリーだからおいしい！」をテーマに、グルテンフリーへの拘りよりも、美味しさへの拘りを実現したメニューを提供いたします。健康にいい食生活を実現するために食べたいものを我慢する時代から、本当に食べたいものを食べながら健康にいい食生活を実現する時代へ。食事制限をしていたとしても、我慢せずに食べたいものを食べることのできる場の提供を目指します。

■代表的な提供メニューと商品

1. グルテンフリーパン

小麦粉、卵などを一切使用せず国産米粉 100%で焼き上げた、グルテンを含まないパンを販売いたします。グルテンフリーに拘らないお客様にも喜んでいただけるよう、新食感のおいしいパンを開発いたしました。

トーストにすると、外側はカリッと、中はとろけるような食感。米粉本来の甘さを活かし、味わい豊かなパンに仕上がりました。店内で焼き上げるグルテンフリーのパンは、焼きたてを店内で販売するだけでなく、イートインスペースでも提供予定です。



2. グルテンフリーバームクーヘン

小麦の代わりに国産の有機玄米全粒粉（JAS 認定）を使用して、グルテンを含まない、無添加のバームクーヘン「タマクーヘン」。自分の大切な人にずっと食べ続けてほしいと思える商品を、職人が一つ一つ、長い工程をかけて焼き上げています。伝統的な製法と最新技術を駆使して作られたバームクーヘンは、従来のバームクーヘンよりしっとりとした仕上がります。喉越しも良く、口の中に入れると、とろけるような食感が楽しめます。店内では、毎朝一本分のバームクーヘンをお客様の目の前でカット販売予定です。



3. メディカルハーブティー

植物の力を体内に取り入れることで、体の中から健やかさや美しさをサポートしてくれる、オリジナルのハーブティーを提供する予定です。

JAMHA 認定ハーバルセラピスト/ AEAJ 認定アロマセラピスト/ JAI 認定エッセンシャルオイル アートブレンドリングフォーミュレーターの小野光子氏による

「M.Herbs&Aromatherapy」のオリジナルブレンドのメディカルハーブティーを、どこよりも先駆けて、販売いたします。イートインスペースでも提供予定です。



■新店舗の概要

店舗名 : グルテンフリーカフェ・タマクーヘン

住 所 : 東京都世田谷区玉川 3 丁目 2 0 - 1 名川ビル 1 F

電話番号 : 03-6805-7443

営業時間 : 10 時～19 時

URL : <http://www.tamcafe.jp/>

■会社概要

商号 : 株式会社クルヴェル・キャン

代表者 : 代表取締役 小田 寿夫

所在地 : 〒158-0094 東京都世田谷区玉川 3 丁目 1 5 番 7 号

設立 : 1992 年 6 月

事業内容 : 飲食店の経営

資本金 : 3,400 万円

URL : <http://www.ccinc-love.com/>

■本件に関するお問い合わせ先

企業名 : 株式会社クルヴェル・キャン

担当者名 : 実川、山田

TEL : 03-3700-8443 実川携帯 080-4864-4448

Email : jitsukawa@ccinc-love.com