

葉山でパティシエが手作り！ バター・ミルク・白砂糖・卵を一切使わない ギルトフリーな『チャヤマクロビ』のクリスマスケーキ予約受付スタート

～ 契約農家「嘉山農園」の苺を使用した、グルテンフリーなショートケーキとカカオたっぷり濃厚チョコレートケーキ ～

「Healthy & Beauty 食べてきれいになる、オーガニックな生き方。」をコンセプトとする、株式会社 CHAYA マクロビフーズ(チャヤマクロビフーズ、代表取締役社長:小川 博行)は、2018年10月15日(月)より、ギルトフリーなマクロビクリスマスケーキをレストラン&カフェの4店舗で受付を開始いたしました。



■バター・ミルク・白砂糖・卵を一切使わない ギルトフリーなクリスマスケーキ

チャヤマクロビの「クリスマスケーキ」のスポンジやホイップクリームは、全て植物性の素材で作られています。動物性のバターや生クリームなどの乳製品精製された白砂糖、卵も使用しておりません。パティシエが1台1台神奈川県葉山のアトリエで丁寧に作り上げる「クリスマスケーキ」。『チャヤマクロビオティックス』の理念である、「Healthy & Beauty 食べてきれいになる、オーガニックな生き方。」を体現したギルトフリーなクリスマスケーキです。



【チャヤマクロビ こだわりの食材】

- | | | |
|---------------|---|----------------------------------|
| ① 白砂糖 | ⇒ | メイプルシロップ、デーツシロップ、てんさい糖 |
| ② 卵、ゼラチン | ⇒ | 寒天、葛 |
| ③ 生クリーム | ⇒ | 有機豆乳 |
| ④ 動物性バター・サラダ油 | ⇒ | アーモンドミルク、ココナッツミルク、
菜種油、カカオバター |
| ⑤ 小麦粉 | ⇒ | 米粉(苺のショートケーキのみ) |



体にやさしい植物性の食材を使用しておりますので、小さなお子様からご年配の方まで、皆様でお楽しみいただけます。

【グルテンフリー】

嘉山農園 苺のショートケーキ

5号 5,980円(税込)

フルーツ業界では名高い嘉山(かやま)農園の完熟苺をたっぷり使った「苺のショートケーキ」。
小麦粉は使わず、米粉に豆腐やメイプルシロップ、ココナッツミルクを加え焼き上げた米粉のスポンジケーキに、口溶けなめらかな豆乳ホイップクリームを合わせました。白砂糖・卵・バターなどの乳製品を使用せず、グルテンフリー(小麦粉不使用)な「ショートケーキ」は、まさにギルトフリーでありながら上品な味わいです。

[直径 15 センチ×高さ 9 センチ]

原材料: 苺、豆乳ホイップクリーム(豆乳ホイップ、甜菜糖、バニラエッセンス)、米粉、メイプルシロップ、ココナッツミルク、豆腐、菜種油、アーモンド粉、ホワイトソルガム、豆乳、ブルーベリー、ピスタチオ、フリーズドライストロベリー/ベーキングパウダー(アルミフリー)、天然重曹



嘉山農園 苺のチョコレートショートケーキ

5号 5,980円(税込)

甘くジューシーな苺と、カカオをふんだんに使った驚くほど濃厚な「苺のチョコレートショートケーキ」です。チョコレートスポンジに、チョコムースとバニラムースをとサンドしました。上に飾るのは、ショートケーキと同じく嘉山農園の完熟苺です。白砂糖・卵・バターなどの乳製品が不使用とは思えないほど、濃厚で食べ応えのある「チョコレートショートケーキ」です。

[縦 13 センチ×横 12 センチ×高さ 9 センチ]

原材料: 豆乳ホイップクリーム(豆乳ホイップ、甜菜糖、バニラエッセンス)、苺、豆乳、メイプルシロップ、小麦粉、ココナッツミルク、菜種油、甜菜糖、カカオマス、アーモンド生ペースト、カカオバター、デーツシロップ、アーモンドパウダー、ココアパウダー、ピスタチオ、バニラエッセンス、葛粉、寒天粉/ベーキングパウダー(アルミフリー)、天然重曹



【契約農家 嘉山農園】

有機肥料と徹底した温度管理で、ひと粒ずつ丹精込めて育てられた「嘉山農園の苺」。フルーツ業界では名高く、多くのパティシエを魅了しています。栄養が豊富な土と温度は、苺にコクのある甘味と、爽やかな酸味を与えてくれます。

初めてのケーキはチャヤマクロビで

卵や白砂糖、バターなどの乳製品が不使用なため、お子様のケーキデビューや卵アレルギーの方にもおすすめです。ショートケーキは小麦粉も不使用なため、小麦アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけます。

※製造工場内では小麦を使う商品を製造しております。



■『チャヤマクロビオティックス』とは

葉山 日影茶屋から誕生した、新しいマクロビオティック。

創業 300 年、江戸時代から伝わる神奈川県、葉山の老舗料亭『日影茶屋』から誕生した『チャヤマクロビオティックス』。「Healthy & Beauty 食べてきれいになる、オーガニックな生き方。」をコンセプトとし、肉・卵・乳製品・白砂糖・化学調味料を使わずに、国産有機玄米や野菜、豆、海藻を使い、美と健康にこだわった料理を監修・提供しています。



「マクロビオティック」とは

マクロビオティックとは日本の伝統食を基本に、その土地の旬の物を食べることや、自然の恵みを残さず丸ごといただくなど、自然と調味をとりながら、健康的な暮らしを実現する考え方のことです。

『チャヤマクロビオティックス』は、マクロビオティックの考え方をベースに彩り豊かで新しい Healthy & Beauty な食のスタイルを提案します。からだにいいだけではない、見た目と味、食べた時の満足感にこだわった、新しく楽しい食の提供を目指しています。

伝統的な日本食をベースとしたマクロビオティックは、からだにやさしく、今の食生活にこそ必要な食事だと私たちは考えます。

でもからだにいいというだけでは、「食べる」ことの大切な意味が満たされない。

ワクワクする見た目の美しさ、「わあ、おいしい」という驚きと感動、くつろげる空間やいっしょに食べる人との会話…。それらもすべて、「食べる」ときの大切な理由です。

『チャヤマクロビオティックス』は、食がおいしくて楽しいを実現するために、より気軽に身近気持ちもからだも元気になれる、そんな「マクロビオティック」を提案したいと思っています。

8 Philosophy (指針)

- 1 国産有機玄米を使用します。
- 2 有機栽培・特別栽培など、こだわりの農産物を使用します。
- 3 契約農家など生産者様を大切に、日本の農業を応援します。
- 4 春夏秋冬の恵みを大切に「旬食材」「産地」「生産者」にこだわった食材を提供します。
- 5 海産物は産地が明確なものを使用します。
- 6 マクロビオティックをベースに、肉・卵・乳製品・精製された白砂糖を使用しません。
- 7 CHAYA マクロビのルーツである湘南・葉山の食材にこだわり、地産地消を実践します。
- 8 化学調味料、合成着色料、人工甘味料を使用しません。

■今日から始められる『チャヤマクロビオティックス』の料理&スイーツをご自宅でも

『チャヤマクロビオティックス』のオンラインショップ(<https://chayamacrobi.official.ec/>)やレストランの店頭でも、マクロビオティックのスイーツやレトルトがご購入いただけます。葉山でパティシエが手作りした、バター・白砂糖・卵を一切使わないギルトフリーなスイーツをはじめに、各種レトルト食品を販売しております。レトルト食品は、化学調味料、合成着色料は一切使わない安心・安全な食材のみを使用しています。ナチュラルでありながら、健康や美を気遣うので、お子様でも安心してお召し上がりいただけます。

店舗概要

Restaurant チャヤマクロビ 伊勢丹新宿店

住所 東京都新宿区新宿 3-14-1 新宿伊勢丹本館 7 階レストラン街
「イートパラダイス」
(JR 新宿駅より徒歩 5 分、地下鉄丸の内線
新宿三丁目駅より徒歩 1 分)

営業時間 11:00 ~ 22:00
ランチ 11:00~16:30L.O
ティー 15:00~17:00
ディナー17:00~22:00(21:15L.O)

定休日 伊勢丹休館日に準ずる
電話番号 03-3357-0014 (ディナーのみ予約可)
席数 店内 56 席・テラス席 28 席



Cafe & Restaurant チャヤ ナチュラル&ワイルドテーブル 日比谷シャンテ店

住所 東京都千代田区有楽町 1-2-2 東宝日比谷ビル B2F
(JR有楽町駅 日比谷駅 日比谷口より徒歩5分
東京メトロ日比谷駅 A5 出口より徒歩2分)

営業時間 火～土曜日: 11:00～23:00(L.O 22:30)
日・月曜日: 11:00～22:00(L.O 21:30)
ランチ 11:00～14:00L.O
カフェ&ディナー 14:00～L.O

定休日 日比谷シャンテ休館日に準ずる

電話番号 03-3500-5514 (平日 14:00～、土日祝日 17:00～予約可)

席数 43 席

**Cafe & Deli チャヤマクロビ ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留店**

住所 東京都港区東新橋 1-6-3 ザ ロイヤルパークホテル 東京汐留 1F
(JR・地下鉄 新橋駅より 徒歩 3 分
都営地鉄大江戸線・ゆりかもめ 汐留駅より 徒歩 1 分)

営業時間 モーニング 7:00～10:00 (ラストオーダー9:30)
ランチ&ディナー 11:00～21:00 (ラストオーダー20:30)

定休日 無休

電話番号 03-3573-3616 (平日 14:00～、土日祝日 11:00～ご予約可)

席数 72 席

**Cafe & SAKANA Bistro Bojun tomigaya**

住所 東京都渋谷区富ヶ谷 1-35-20 富ヶ谷スプリングス 2F
(小田急線 代々木八幡駅 南口より徒歩 4 分
地下鉄千代田線代々木公園駅 1 番出口より徒歩 4 分)

営業時間 11:30～23:00(22:15 L.O.)
ランチ 11:30～17:00
ディナー 17:00～23:00(22:15 L.O.)

定休日 月曜日 ※祝祭日は営業・翌日振替休業

電話番号 03-6804-9550 (ディナー ご予約可)

席数 43 席



<株式会社 会社概要>

■会社名 : 株式会社 CHAYA マクロビフーズ

■所在地 : 東京都港区東新橋 1-6-3 ロイヤルパークホテル ザ 汐留 1 階

■電話番号 : 03-3573-3611

■代表者 : 代表取締役 小川博行

■資本金 : 3,000 万円

■年商 : 5 億 7200 万円(平成 28 年度)

■事業内容 : マクロビオティックレストランとカフェの運営および卸ビジネス

■従業員数 : 正社員 27 名 パート 63 名 総従業員数 90 名(2017 年 4 月現在)

■設立 : 2010 年 3 月

■URL : <http://www.chayam.co.jp/>

<プレスリリースの問い合わせ> 木内 [TEL: 03-3573-3611](tel:03-3573-3611) (直通) Mail: info@chayam.co.jp