



平成23年10月24日

各 位

会社名 株式会社ゼットン
代表者の役職名 代表取締役社長 稲本 健一
(コード番号: 3057 名証セントレックス)

新規出店に関するお知らせ

当社の100%子会社 株式会社アロハテーブル(代表取締役 稲本健一)が、東京 渋谷区広尾において、新業態「ISLAND VEGGIE Hawaiian macrobiotics」を新規出店致しますことをお知らせします。

記

1. 出店概要

東京 渋谷区広尾駅前にあります広尾商店街に新業態「ハワイアンマクロビオティックス」のデリを新規出店致します。

建築デザインは、GLAMOROUS co., ltd. の森田恭通氏、また、料理開発責任者にベジタリンアン料理家 吉原亜紀氏を迎え、イートインとテイクアウトに対応したヘルシー料理をご提供致します。

2. 店舗名

ISLAND VEGGIE Hawaiian macrobiotics／アイランドベジー ハワイアンマクロビオティックス

3. コンセプト

元来、恵まれた天候と大地に育まれた食文化をルーツに持つハワイ。
古代よりハワイでは、新鮮な食材・素材を活かしながら健康的な調理法を用い、バランスの取れた食事を摂取しています。

自然の恵みをそのままに取り入れる古代ハワイの食のスタイルに、ベジタリアンやマクロビオティックスの手法を取り入れながら、従来の健康法やルール・形にとらわれず、旬をいただき、食材が持つチカラをとりいれる新たな食のスタイル、それが「ハワイアンマクロビオティックス」です。

アイランドベジーでは、ベジタリアン料理家・吉原亜希さんによる監修により、多彩なベジーフードを取り揃えテイクアウトとイートインに対応。日々気軽に楽しめるベジーフードを提供いたします。

4. 所在地

東京都渋谷区広尾 5-3-9 CASビル 1F

5. オープン予定日

平成23年10月31日

6. 席数

店内16席

以上

本件のお問い合わせは以下をお願いします
株式会社アロハテーブル 広報担当 03-6416-3121

ISLAND VEGGIE

Hawaiian macrobiotics

2011 10 31 GRAND OPENING at HIROO

新業態、ハワイアンマクロビオティックス・デリ “アイランドベジー” がオープンします。



Interior Design by Yasumichi Morita [GLAMOROUS co., Ltd.](http://GLAMOROUS.co., Ltd.)

What's "Hawaiian macrobiotics" ?

元来、恵まれた天候と大地に育まれた食文化をルーツに持つハワイ。

古代よりハワイでは、新鮮な食材・素材を活かしながら健康的な調理法を用い、バランスの取れた食事を摂取しています。

自然の恵みをそのままに取り入れる古代ハワイの食のスタイルに、ベジタリアンやマクロビオティックの手法を取り入れながら、従来の健康法やルール・形にとらわれず、旬をいただき、食材が持つチカラをとり入れる新たな食のスタイル、それが「ハワイアンマクロビオティックス」です。

アイランドベジーでは、ベジタリアン料理家・吉原亜希さんによる監修により、多彩なベジーフードを取り揃えてイクアウトとイトインに対応。日々気軽に楽しめるベジーフードを提供いたします。

ベジタリアン料理家 吉原亜希 "ISLAND VEGGIE" Food Producer

看護学校を卒業、病院勤務をした後、アジア方面への旅を中心とした生活を送る。僧侶との出会いがきっかけに、ベジタリアンなライフスタイルに変わる。その後ベジタリアズム・マクロバイオティック・伝統食への関心を深め、食養家大森一慧先生に師事。「食」を通して、カラダ＝心＝精神＝環境の繋がりと野菜の美味しさを伝える事とし幅広く活動。2002年ハワイ島に拠点を移し、80%RAW/LIVING FOODの食生活を送る。2008年福岡にて日本初ベジバーガー専門「MANA BURGERS」をオープン。2011年アイランドベジーの料理開発責任者に就任。

meet free once a week

ポールマッカートニーが環境問題緩和の目的で提唱する「ミートフリーマンデー」というムーブメントがあります。これは月曜に限らずとも「週に一度は肉を食べない日を設ける」という提案です。アイランドベジーでは、環境問題もさることながら、菜食主義を推進するわけでもなく、まずは体に優しい食生活を「週に一度くらいからはじめてみては？」という気持ちで「ミートフリー・ワンス・ア・ウィーク」を提案します。

ISLAND VEGGIE Hawaiian macrobiotics

東京都渋谷区広尾5-3-9 CASビル1F

03-6277-0962

OPEN: 11:00 - 20:00

月曜定休



ORGANIC DELI

食べる人のヘルシーとハッピーを願って愛を込めて調理した目にも舌にもカラダにも美味しく嬉しいデリ。

- ・TOFUレモン・ポキ
- ・Egglessエッグサラダ
- ・紅いもの豆腐アイオリ
- ・OKARAマルゲリータ
- ・モックチキンのから揚げ
- ・酒粕グラタン and more....
- ・ベジタブル・ポキ
- ・UNTUNナサラダ
- ・ビーンズスプラウトのコブサラダ
- ・MANAナゲット
- ・グリーンオリーブのマリネ

"Vegetus", origin of the word "vegetarian", means "full of life force" or "healthy and vibrant both spiritually and physically". Island Veggie uses seasonings made in a traditional way, made of ingredients full of nature's bounty, using as much organic fresh vegetables, beans and grains as possible, as well as seaweed, sprout, nuts and fruits. The food offered at the deli is prepared with care, for the health and happiness of customers. It looks good, tastes good, and is indeed good for the body.



MANA BURGERS

100%植物性のオリジナルパテと自家製ソース、新鮮野菜と天然酵母のバンズを使用したベジタブルバーガー。

- ・オリジナルMANA BURGERS
- ・チーズMANA BURGERS
- ・クラシックMANA BURGERS
- ・カツMANA BURGERS and more....

"Natural Junk" hamburger that combines the punchy taste of "junk food" and health and safety of natural food. Enjoy the harmony of 100% plant-based original patty, hand-made fresh vegetable sauce and buns made with natural yeast.



NATURAL SWEETS

多くの栄養価をもつミラクルフルーツ“アサイー”を使用したアサイーボウルをはじめ、甘さを抑えたヘルシースイーツ。

- ・アサイーボウル HONEY
- ・ISLAND ACAI パナナケーキ
- ・“AWA”ZENZAI
- ・季節のフルーツタルト and more....

Miracle fruit "Acai", originating from Amazon. This fruit contains countless nutrients and is good for skin, anemia and eye fatigue. It is also perfect for anti-aging as it suppresses free radicals! Acai bowl is a very popular dish in Hawaii. Super energy Acai Bowl is made of Sambazon acai puree with a touch of lime, organic granola and banana, blueberry and other seasonal fruits.