KOMEDA is □
PLANT BASED KISSA

News Release

2021 年 7 月 12 日

株式会社コメダ

＼地球とくつろぐ喫茶店「KOMEDA　is　□」オープンから１年／
コメダの看板デザート「シロノワール」が 100%プラントベースで遂に登場!!
～至福の時は、わたしにも地球にも良い時間～

株式会社コメダ [本社：愛知県　代表取締役社長：臼井興胤]は、原材料をプラントベース（植物由来）としたブランド『KOMEDA　is　□（コメダイズ）』（http://komeda-is.com）で 2021 年 7 月 15 日(木)から、オープン 1 周年を記念して「プラントベース シロノワール」を販売いたします。



1977 年の販売開始から、44 年。コメダの看板デザートとして多くの皆さまに愛されてきた「シロノワール」。「KOMEDA　is　□」のオープン当初より、多くのお客さまから寄せられたシロノワール販売希望の声にお応えして、原材料をすべてプラントベースとした「プラントベース シロノワール」を完成させました。長年のコメダのパンづくりのノウハウを活かして、植物性の原料でおいしいデニッシュパンができるよう試行錯誤を重ね、およそ一年をかけて開発。メープルシロップやソフトクリームがしっかり染み込むよう、従来のシロノワール同様、自社パン工場の職人がデニッシュ生地を手作業で折りたたみ 64 層に仕上げています。丁寧に焼き上げたデニッシュパンの上には、豆乳で作ったソフトクリーム、さらに上からサトウカエデの樹液 100%のメープルシロップ、ラズベリーを添えて仕上げました。ソフトクリームのくちどけの良さと豆乳のやさしい味わい、メープルシロップのまろやかな甘さが癖になる一品です。ほかほかのデニッシュパンと冷たいソフトクリームの“温・冷”の絶妙なバランスを“いつものくつろぎの空間”で是非お楽しみください。

株式会社コメダ　コーポレートコミュニケーション室 中島
TEL:070-3191-1322 / FAX:052-936-8881 / Email:pr@komeda.co.jp

販売を記念した、お得な企画を実施！

7 月 15 日（木）～7 月 19 日（月）まで「プラントベース シロノワール」が半額！

販売開始から 5 日間、日頃の感謝を込めて、ドリンクをご注文のお客様に新商品「プラントベース シロノワール」を半額でご提供いたします。この機会に是非、ご賞味ください。**（※1 日先着 50 名様限定）**

【商品概要】

■**商品名・価格（税込）：** プラントベース シロノワール 880 円（税込）

■**販売期間：**2021 年 7 月 15 日（木）～

■**販売店舗：**KOMEDA is □ 東銀座店

※サイズは、コメダ珈琲店で販売しているミニシロノワールと同サイズとなります。

「KOMEDA is □」のコンセプト

KOMEDA is □

PLANT BASED KISSA

CERTIFIED BY VEGAN ヴィーガン VEGEPROJECT.ORG

VEGAN info All Vegan JAPAN VEGAN SOCIETY

※各種団体認定取得

美味しいコーヒーと落ち着ける空間で、日々の生活に「くつろぎ」を提供してきたコメダ。そのコメダが、「地球とくつろぐ」ことを目指してつくったのが、プラントベース喫茶店の「KOMEDA is □」です。環境負荷の少ない“プラントベース(植物由来)”という食スタイルを、美味しさと食べごたえにこだわるコメダらしいメニューとして「いつものくつろぎ」とともに提供することで、サステナブルな社会の実現を目指していきます。

「KOMEDA is □」の“□“は「コメダで過ごす時間にお客さまが感じる、魅力や価値」を表しています。Komeda is “relaxing” “delicious” “creative” “comfortable”・・・など、その□に入る新しい魅力をどんどんつくっていきたい。コメダとしてくつろぎの幅をもっと広げていきたいという想いを、□＝空欄に込めております。その一つとして、環境にも優しいプラントベースという食スタイルで、「お肉を休む日」を無理なく手軽に楽しんで頂けるお店を作りました。また「コメダイズ」という言葉は、当店のメニューで用いられる主原料である「米＋大豆（コメ・ダイズ）」を表現しております。

●「お肉を休む日を、つくろう。」 KOMEDA is □ で提案する新しいライフスタイル

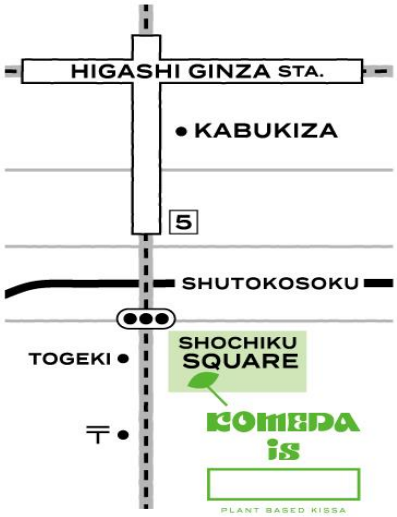
地球温暖化の大きな原因のひとつは、家畜だと言われています。例えば飼育する牛 1 頭は 1 日に温室効果ガスの主要因であるメタンガスを 160～320 リットルも出します。また食肉 1 kgを生産するためには数倍～数十倍の穀物が必要であり、水・牧草地も大量に消費することから、畜産による水質汚濁や森林破壊も大きな問題となっています。

そこで、いつもの日常の中でくつろぎを提供しているコメダが、プラントベース喫茶「KOMEDA is □」で提案するのが「お肉を休む日を、つくろう」。毎日じゃなくても、週に一度や月に一度だけでも動物由来の食品を控えてみる。朝、出勤前のモーニングで。昼のランチや、午後にひと息つくときに。または、夜にアルコールを嗜みながら。いつもの日常の中で、好きなときに、好きなペースで、「KOMEDA is □」の美味しいプラントベースを楽しむことで、無理なく手軽に地球に寄り添うことができます。「KOMEDA is □」では様々なシーンにご利用いただけるよう、時間帯を問わず楽しめるメニューをご用意しております。

株式会社コメダ コーポレートコミュニケーション室 中島
TEL:070-3191-1322 / FAX:052-936-8881 / Email:pr@komeda.co.jp

店舗・企業概要

◆店舗概要



・店 舗 名：KOMEDA is □ 東銀座店（コメダイズ ヒガシギンザテン）
・住　　所：東京都中央区築地 1-13-1 銀座松竹スクエア 1 階
・席　　数：68 席 ※全席禁煙
・駐 車 場：なし
・定 休 日：年中無休 ※年末年始は異なる場合がございます。
・営業時間：7 時～20 時 ラストオーダー19 時 30 分 ※短縮営業中。
※モーニングサービス 7 ～11 時
・酒類提供：11 時～19 時
※ 1 グループの人数は 2 名様まで（3 名以上のお客様の場合、離れた席に分かれていただいたうえでの提供となります）
※ファーストオーダーから 90 分まで
※ご注文はタブレットでご承認いただいた場合にのみ提供
・アクセス：東京メトロ日比谷線 都営地下鉄浅草線「東銀座」駅徒歩 2 分
・H　　P：http://komeda-is.com
・インスタグラム：https://www.instagram.com/komeda_is/

◆企業概要

1968年、名古屋市で「コメダ珈琲店」を開店して以来、フルサービス型の喫茶店として“くつろぎの場”を提供し、2018年2月に創業50周年を迎えました。2019年6月に全47都道府県への出店を達成。コメダ和喫茶「おかげ庵」、コメダ謹製「やわらかシロコッペ」、石窯パン工房「ADEMOK」も展開し、2021年6月末現在の店舗数は927店、国内外の様々な地域でお客様をお迎えしております。

・社　名：株式会社 コメダ
・所在地：愛知県名古屋市東区葵三丁目12番23号
・代表者：代表取締役社長 臼井 興胤
・店舗数：927店（2021年6月末現在）



◆画像データについて

「プラントベース シロノワール」のオフィシャル画像、店舗（外観・内観）画像はこちらよりダウンロードください。

※ダウンロード期限：7/31

株式会社コメダ　コーポレートコミュニケーション室 中島
TEL:070-3191-1322 / FAX:052-936-8881 / Email:pr@komeda.co.jp

【ご参考】コーポレート・サステナビリティ “心にもっとくつろぎを”プロジェクトについて

◆サステナビリティ活動と「KOMEDA is □」の開店背景



50周年を迎えた2018年には、お客様により一層おくつろぎいただけるよう、そして「くつろぐ、いちばんいいところ」を永遠に持続させるべく「KOMEDA COMES TRUE. with YOU」を合言葉とした**“心にもっとくつろぎを”**プロジェクトを開始。以降、様々な活動に取り組んでいます。
http://komedacomestrue.komeda.co.jp/concept/
プロジェクト内では、生産農家に配慮したコーヒー豆を調達したり、店舗にソーラーパネルを設置しCO2を削減するなど、サステナブルな社会の実現を目指してまいりました。その新たな取り組みが、プラントベース喫茶「KOMEDA is □」です。

◆これまでの取り組み

サステナブルなコーヒー豆の調達



コーヒー農家と地球環境を守る取り組みをしている取引先からコーヒー豆を調達することで、間接的に貧困問題、環境保全への貢献をしています。

再生可能エネルギーの導入



太陽光パネルの設置・再生可能エネルギー（風力・太陽光発電）への切替えで CO_2 排出量を削減し、脱炭素社会の実現に向けて貢献しています。

障がい者アーティストの起用



すべての人が平等な機会を得られる社会の実現に向け、障がいのあるアーティストの作品を店内ポスター・豆菓子パッケージへ採用しています。

誰もがくつろげる環境整備



すべてのお客様がくつろぎを体験できるように、定期的に介助犬受け入れ研修を実施し、コメダ流おもてなしを磨くとともに、多機能トイレを設置するなど環境整備をしています。

学校授業での食育活動



次世代への育成のため、コメダらしく食を通して社会課題・環境課題について考える授業を行っています。

森林保全活動「コメダの森」



木材を多用するコメダだからこそ、間伐や植樹などの森林保全活動を通じて豊かな森づくりに取り組んでいます。

株式会社コメダ　コーポレートコミュニケーション室 中島
TEL:070-3191-1322 / FAX:052-936-8881 / Email:pr@komeda.co.jp