



# News Release

〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3 電話03-3989-4410 FAX03-5954-7022 <http://ryohin-keikaku.jp>

2021年6月23日

## Café&Meal MUJI 「シェフズ デザート プロジェクト」スタートのお知らせ



株式会社良品計画（東京都豊島区／代表取締役社長 松崎 暁）は、6月24日（木）より、各地で活躍するシェフが考案したデザートメニューを提供する「シェフズ デザート プロジェクト」をスタートすることをお知らせします。

### ■「シェフズ デザート プロジェクト」について

無印良品は、人と人、人と自然、人と社会をつなぐプラットフォームでありたいと考えています。世界的な新型コロナウイルス感染拡大の影響で、飲食店をはじめ、生産者の方々や食に関わる多くの方々が苦境に立たされています。無印良品の飲食業態 Café&Meal MUJI は、このような苦しい状況下でもご自身の力を発揮され、各地域で大切に育てられた食材を活かし、生産者と食べる人、地域の人々とのつながりを構築しているシェフのみなさまと一緒に発信していきたいという思いで、「シェフズ デザート プロジェクト」を計画しました。ご自身の拠点のみならず、Café&Meal MUJI をはじめとする外部とも協業する姿が、飲食業界全体への明るい話題となり、さらなる良い循環や環境が生まれることを目指します。

6名のシェフが考案したデザートメニューを1品ずつ、約2カ月の期間限定でCafé&Mealの店舗にてご提供します。約1年を通じて楽しんでいただけるプロジェクトで、シェフの皆さまの活動や食への想いをCafé&Mealの店舗でお伝えします。

### ■第1弾 渥美創太氏 「ヌガーグラッセ」

第1弾「ヌガーグラッセ」を考案したのは、フランス・パリ11区に位置するレストラン「MAISON」のオーナーシェフである渥美創太さんです。「素材の力をそのままお皿に乗せる」という思いで、フランスの大地で育てられた食材の自然の美味しさを最大限に引き出せるよう、メニューを考えて料理を作られています。

昨今の新型コロナウイルス感染拡大の影響で、海外への渡航や旅行が難しい今、パリから日本まで美味しいが届きまじょうに、フランスの伝統菓子をMAISONらしくアレンジし、今回のプロジェクトを通して提供します。

### 【ヌガーグラッセ】

ナッツやドライフルーツと、クローバーから採った蜂蜜をたっぷり入れたヌガーグラッセをゴーフレット生地ではさみました。程よい甘さと、食感が特長です。クローバー蜂蜜は、渥美シェフのレストランでも実際に使用しています。

販売価格： 消費税込 650 円

販売期間： 6/24（木）～ 8/25（水）

販売店舗： 日本全国の Café&Meal MUJI、Café MUJI、MUJI Diner 銀座

※Café&Meal MUJI みんなみの里は対象外です。

※お持ち帰りはできません。

※売り切れの場合もございます。販売状況については店頭にてご確認ください。



### 【渥美創太氏プロフィール】

1986 年生まれ。

レストラン MAISON(パリ 11 区)オーナーシェフ。

2005 年渡仏後、VIVANT (2012-2014) 、LE CLOWN BAR (2014-2017) にてシェフを務めたのち独立。

### 【レストランの紹介】

Restaurant MAISON

パリ 11 区にある一軒家のガストロノミーレストラン。

[www.maison-sota.com](http://www.maison-sota.com)

Instagram: [maison\\_sota](https://www.instagram.com/maison_sota)

### ■「シェフズ デザート」プロジェクト 今後のスケジュール

第 2 弾 8/26（木）～ 奥田政行氏

第 3 弾 10 月下旬 ～ 岸本恵理子氏

第 4 弾 2022 年 1 月 ～ 掛川哲司氏

以降も、確定次第 Café&Meal MUJI、Café MUJI の店頭、または弊社 HP (<https://cafemeal.muji.com/jp/>) にてご案内致します。

以上