

## 注目のレストランKabi ペーストリーシェフ 中村樹里子さんの 西宇和みかんの美味しさをギュッと詰め込んだ デザートコース&コラボスイーツ

- 目黒の「Kabi」にて期間限定 **西宇和みかんデザートコース スタート!**  
西宇和みかんの魅力を五感で味わう6品のデザートコースを提供!
- 西宇和みかんオリジナルスイーツをプロデュース 中村樹里子×カフェ・カンパニー**  
渋谷「WIRED TOKYO 1999」・銀座「フタバフルーツパーラー 銀座本店」  
表参道「発酵居酒屋5」の3店舗で12月10日(月)から期間限定販売



JAにしゅうわ西宇和農業協同組合は、今最も注目されているレストラン「Kabi」のペーストリーシェフである中村樹里子さんが開発した、西宇和みかんを最大限に味わえるデザートコースを本日11月29日(木)より、「Kabi」にて期間限定で販売いたします。

さらに、中村樹里子さんとカフェ・カンパニーがコラボレーションしたスイーツメニューを12月10日(月)より、渋谷・銀座・表参道の3店舗で販売いたします。

愛媛県・西宇和地域で生産され、日本で最大の生産量を誇る「西宇和みかん」と、デザートの世界で常に新しい取り組みを行うパティシエ 中村樹里子さんが素敵なタッグを組みました。

日本人にとって最もなじみ深い果物でもある「みかん」は、そのまま食べられることがほとんど。そこで、西宇和みかんならではの味わいを楽しめるデザートを開発。

「Kabi」では、西宇和みかんだけで構成する6品のデザートコースを。そして、カフェ・カンパニーの店舗では、親しみやすい中にも、新しい味わいを感じられるスイーツのプロデュースを手掛けています。

カフェ・カンパニー店舗での西宇和みかんコラボスイーツは、「WIRED TOKYO 1999」の「西宇和みかんのデニッシュフレンチトースト」、「フタバフルーツパーラー 銀座本店」の「西宇和みかんのみかん蜂蜜のフレンチトースト」、「発酵居酒屋5」の「発酵西宇和みかんレモンサワー」と「甘酒ヨーグルトブランマンジェ-発酵西宇和みかんジュレ」をご用意いたします。全店舗に足を運んでも違ったメニューを楽しんで頂けるように組み立てました。

愛媛県の西宇和みかんを五感全てで味わっていただけるデザートコースとスイーツを通して、より多くの方に西宇和みかんの味わいに触れて頂きたいと願っています。

【報道関係者様お問い合わせ先】

西宇和みかんPR事務局(ピーポイントプロモーション内)

担当: 藤丸(080-5511-7370)・中立

TEL: 03-6277-6701 E-mail: info@ppoint.co.jp

# Kabi ペーストリーシェフ 中村樹里子さん プロフィール



大阪出身。関西の洋菓子店などを経て、29歳で単独渡仏。パリではシェフパティシエとして「L'Instant d'Or(ランスタン・ドール)」を1年でミシュラン1つ星に導いた。帰国後は、東京・白金台のTIRPSE(ティルプス)に参加。軽やかでいて深みのあるデザート味わいには国内外からの評価も高い。2015年7月8日より「TIRPSE」のランチタイムを1年間限定で『KIRIKO NAKAMURA』とし、6品の季節感あふれるデザートだけのコースを企画。今回、目黒のRestaurant Kabiにて、KIRIKO NAKAMURAデザートコースを2週間限定で復活させる。

## 西宇和みかんデザートコース 概要

### ○中村樹里子が西宇和みかんでスペシャルデザートを開発

西宇和みかんの魅力を五感で味わうデザートコース&スイーツのメニューをオリジナル開発。メニュー開発には、日本各地を食べ歩く「フーディーズ」からも注目の、東京・目黒のレストラン「Kabi」でペーストリーシェフを務める中村樹里子があたります。

### ○コース内容と料金 ※すべて税別

デザート6品のコース 4500円  
アルコールペアリングドリンク 4000円  
ノンアルコールペアリング 3000円  
(単品でコーヒー、お茶、ワインなどもあり)

### ○提供日

11月29,30日 12月5-9,12-14,17,19-21日

営業時間：12:00 - 13:30 (LO)

予約方法：電話 03-6451-2413 (12:00-17:00)

メール reservation.kabi@gmail.com

これ以外にポケットコンシェルジュでも予約を受け付けます。

<https://pocket-concierge.jp/ja/restaurants/244309>

<一般の方問い合わせ先> 03-6451-2413

### ○Kabi

目黒通り沿いに路面店を構え、2017年11月にオープンした『Kabi』

国内外の一流店で経験を積んだ20代のシェフとソムリエ、

有名パティシエールがタッグを組んで立ち上げた店と、

食通や世界の料理人から注目を集めているレストラン。

お店のコンセプトは、「日本の素晴らしい食文化を、

自分たちらしい表現で世界に発信していく」こと。

日本の伝統的な食材や食文化、調理法を基軸としながら、

『Kabi』でしか食べることのできない独創的な料理で、

各自が好きな設えを施した空間や好きな音楽とともに提供する。



# 西宇和みかんコラボスイーツ 概要

中村樹里子×カフェ・カンパニー

西宇和みかんオリジナルスイーツをプロデュース

Kabiシェフパティシエの中村樹里子氏がプロデュースした西宇和みかんコラボスイーツがカフェ・カンパニーの店舗に登場。銀座線沿線の渋谷「WIRED TOKYO 1999」、表参道「発酵居酒屋5」、銀座「フタバフルーツパーラー銀座本店」の3店舗で12月10日（月）から期間限定で提供します。展開期間中は、店内に西宇和みかんスイーツのポスター、メニューなどで掲出します。



WIRED TOKYO 1999  
渋谷・スクランブル交差点前に位置する「QFRONT」ビル7F。TSUTAYA BOOK STOREとのコラボレーションによる「書店」と「カフェ」がシームレスにつながるブック&カフェ

○メニューと提供期間 ※料金はすべて税別

・渋谷「WIRED TOKYO 1999」

メニュー：西宇和みかんのデニッシュフレンチトースト 1280円

期間：12月10日（月）～12月31日（月）

<一般の方問い合わせ先> 03-5459-1270



発酵居酒屋5  
全てのメニューに「発酵」を取り入れ「無添加であること」「手作りであること」「気兼ねなく毎日通えること」にこだわった居酒屋

・表参道「発酵居酒屋5」

メニュー：

甘酒ヨーグルトのブランマンジェ-発酵西宇和みかんジュレ 600円

発酵西宇和みかんレモンサワー 800円

期間：12月10日（月）～12月28日（金）

<一般の方問い合わせ先> 03-5413-8701



フタバフルーツパーラー銀座本店  
銀座「GINZA SIX」6Fのプレミアムフードホール「銀座大食堂」内にある果実店「フタバフルーツ」とコラボレーションしたフルーツパーラー

銀座「フタバフルーツパーラー銀座本店」

メニュー：西宇和みかんとみかん蜂蜜のフレンチトースト 2180円  
(1日10食限定)

期間：12月10日（月）～12月31日（月）

<一般の方問い合わせ先> 03-6263-9674



「WIRED TOKYO 1999」  
西宇和みかんのデニッシュフレンチトースト



「発酵居酒屋5」  
甘酒ヨーグルトのブランマンジェ-発酵西宇和みかんジュレ、  
発酵西宇和みかんレモンサワー



「フタバフルーツパーラー銀座本店」  
西宇和みかんとみかん蜂蜜のフレンチトースト

## JAにしうわ 西宇和農業協同組合について

設立：平成5年10月

本店所在地：八幡浜市江戸岡1丁目12番10号

営業地区：八幡浜市、西宇和郡伊方町、西予市三瓶町の2市1町

出資金：30億3595万円

総資産：1602億円2960万円

職員数：552人（臨時・パート職員含む）

組合員数：12,362人 内正組合員5959人 准組合員数6403人

総代数：500人

連結自己資本比率：16.21%

子会社：株式会社ジェイエイにしうわ

株式会社丸八農協青果市場 平成28年12月末現在

◆西宇和みかん ブランドサイト <https://nishiuwamikan.com>