



大人むけのシークレットカフェ

報道関係各位

2015年10月27日

ハインツ日本株式会社

<http://heinz.jp>

大人の日(11月22日)に合わせて、イマドキ主婦に密かな楽しみをご提供
大人むけのパスタソースを使用した贅沢限定メニューも登場！

『ハインツ大人むけのシークレットカフェ』

— ロイヤルガーデンカフェ青山とコラボレーション —

2015年11月17日(火)～22日(日)期間限定オープン

デミグラスソース・ホワイトソースなど洋風ソースのトップメーカー、ハインツ日本株式会社(本社：東京都台東区、代表取締役社長：グスタヴォ・ペイショト)は、大人の日※(11月22日)に合わせ、大人の女性に密かな楽しみを提供するカフェレストラン『ハインツ大人むけのシークレットカフェ』を、ロイヤルガーデンカフェ青山とコラボレーションして、2015年11月17日(火)～22日(日)まで期間限定でオープンします。

当社「大人むけのパスタ」ブランドは、誰もが持つ“大人な気分を楽しみたい”というニーズに着目し、“食にこだわる楽しみを知っている大人が満足するクオリティー”というコンセプトで展開しています。『ハインツ大人むけのシークレットカフェ』は、当ブランドユーザーの喫食実態にある、夫や子供に隠れて自分だけこっそり贅沢をして楽しみ、ちょっと後ろめたさを感じながらも、暮らしを楽しんでいるイマドキ主婦たちが密かに楽しめる贅沢な空間を提供いたします。

期間中は、ハインツ「大人むけのパスタ」ソースに贅沢な食材を組み合わせたコラボメニューを4種ご提供するほか、シークレットカフェならではの演出として、カフェタイムにはコラボメニューをご注文いただいたお客様にイケメンバトラーがお名前を囁きながらあなただけを見つめる“秘密のひととき”をご提供します。是非とも、ご期待ください。



店舗ロゴ

前左) 紅ずわい蟹のトマトクリーム ソフトシルククラブ添え
右) 完熟トマトのポモドーロ イペリコ豚のグリルとともに
後左) 牛肉とイペリコ豚の粗挽きポロネーゼのラザーニャ
右) 粒たらこことウニの十勝産生クリーム仕立て 生ウニ添え

※大人の日について：「大人むけ」ブランドで展開する1食用レトルトのパスタソースとスープが大きく成長していることから、“大人”をテーマとする食シーンにさらなるニーズがあることに着目し、4月22日と11月22日を『大人の日』として日本記念日協会に2014年に登録しました。

■ 報道関係者様お問い合わせ先 ■

ハインツ大人むけのシークレットカフェ広報事務局(ヒール・アール・ビ・ナート内) 担当/住田、井上、蛭川

TEL 03-6385-4943 FAX 03-3263-5623 E-mail heinz@prk.co.jp



- 名称 『ハインツ大人むけのシークレットカフェ』
- 期間 2015年11月17日(火)～11月22日(日) 6日間
- 店舗 ロイヤルガーデンカフェ青山
- 住所 東京都港区北青山2-1-19 (TEL 03-5414-6170)
- 営業時間 11:00 - 23:00 ※ランチタイム 11:00～16:00、カフェ・ディナータイム 16:00～23:00
- オリジナルメニュー
 - ① 紅ずわい蟹のトマトクリーム ソフトシェルクラブ添え (1,300円・税込)
ソフトシェルクラブを一杯丸ごとから揚げにし、香ばしい豊かな味わいとトマトソースの酸味が絶妙なバランスです
大人むけの Pasta / 『紅ずわい蟹のトマトクリーム』を使用
 - ② 牛肉とイベリコ豚の粗挽きポロネーゼのラザーニャ (1,300円・税込)
イベリコ豚とラザーニャ用パスタを焼き上げた熱々のひと皿。チーズとポロネーゼの香りが食欲をそそります
大人むけの Pasta / 『牛肉とイベリコ豚の粗挽きポロネーゼ』『イベリコ豚と完熟トマトのポモドーロ』を使用
 - ③ 粒たらことウニの十勝産生クリーム仕立て 生ウニ添え (1,300円・税込)
パスタにウニソースがよくからみ、生ウニを添えた高級感のある一品です
大人むけの Pasta / 『粒たらこの十勝産生クリーム仕立て』を使用
 - ④ 完熟トマトのポモドーロ イベリコ豚のグリルとともに (1,300円・税込)
イベリコ豚をグリルし、甘みと旨みが凝縮された美味しさを一層引き出された食べ応えのある一品です
大人むけの Pasta / 『イベリコ豚と完熟トマトのポモドーロ』を使用

※オリジナルメニューは、ランチタイムに1日2種、カフェ・ディナータイムに3種ご提供

※ランチタイムは、2,000円のセットメニューのみご提供

(コースメニュー/スープ、サラダ、オリジナルメニュー、パン、ドリンク付き)

①



②



③



④



■ 店舗外観・案内図



-アクセス方法-

東京メトロ銀座線「外苑前駅」徒歩5分

半蔵門線「青山一丁目駅」徒歩5分

【ご参考資料】



■「大人むけの Pasta」商品一覧

商品名	内容量	商品特長
牛肉とイベルコ豚の粗挽きボロネーゼ	130g	粗挽きにした旨み豊かな牛肉と芳醇な甘みのイベルコ豚を、香味野菜・フランス産ポルドーワインとじっくり煮込みました。濃厚な旨みとたっぷりの具材感が自慢のボロネーゼ。
紅ずわい蟹のトマトクリーム	180g	紅ずわい蟹のほぐし身がたっぷりのスープ仕立てのトマトクリームパスタソース。濃厚な蟹の旨みに丁寧にすりつぶした野菜の味わいが溶け込んだまろやかな味わい。
イベルコ豚と完熟トマトのポモドーロ	130g	しっかりとした肉の旨みと脂の芳醇な甘みが特徴のスペイン産イベルコ豚を完熟トマトで煮込みました。トマトの豊かな風味に溶け込んだイベルコ豚の旨みが味わい深いポモドーロです。
粒たらこの十勝産生クリーム仕立て	130g	たらこの濃厚な旨みと食感が楽しめる、たらこクリームソース。十勝産生クリーム、バターなどの乳製品でコク深く仕上げた贅沢な味わい。
オマール海老のトマトソース	180g	オマール海老の風味豊かなブイオンが溶け込んだ旨みたっぷりのスープ仕立ての完熟トマトソース。海老の具材と程よい辛さがアクセントのちょっとクセになる美味しさです。
3種のチーズのカルボナーラ まろやか卵黄仕立て	130g	3種のチーズ（パルミジャーノ・レッジャーノ、ペコリーノ・ロマーノ、クリームチーズ）と卵黄の味わいが溶け込んだまろやかなソースに、旨み豊かな厚切り熟成ベーコンを加えました。
イセエビのトマトクリーム	130g	オーストラリアイセエビブイオンを使い、完熟トマトと生クリームでまろやかに仕上げました。蟹身を加え、コクのあるエビの旨みと濃厚なトマトクリームの贅沢な味わい。
厚切りベーコンの贅沢ナポリタン	130g	厚切り熟成ベーコンの豊かな風味と、隠し味に本格デミグラスソースを加えたコク深い味わい。懐かしの味とは一味違う、ホテルで頂くような洗練された大人むけのナポリタン。

■発売日：2015年9月1日
 ■メーカー希望小売価格：250円（税込み263円）
 ■調理方法：袋のまま沸騰したお湯の中に入れて温め、ゆでたての Pasta と混ぜる

■ハインツ大人むけの Pasta ブランドについて

ハインツは、誰もが持つ“大人な気分を楽しみたい”というニーズに着目し、“食にこだわる楽しみを知っている大人が満足するクオリティー”というコンセプトで展開しています。2009年の発売から、厳選素材とこだわりのソースが支持を受け、直近3年間では売上153%増と大きな成長を見せています。今後さらに大きな成長を図るために、評価の高い既存ブランドの主要要素を残しながら、堂々とした王道感のあるパッケージに発売以来初の全面刷新を行い2015年9月より新発売しております。「大人むけの Pasta」をはじめとする1人前レトルタイプは、Pastaソース市場全体の中で、唯一大きく成長しているカテゴリーです。その中で当ブランドは最大の伸長率を見せています。当社が行った調査では、大人むけであることや、高級感、ちょっと贅沢なことなどがブランド選択の理由という意見が多く、主婦が平日昼間に夫や子どもに隠れて「大人むけの Pasta」を食べて贅沢な気分を味わい、食べた後のパッケージもこっそり捨てるという意見もありました。

■大人の日について

「大人むけ」ブランドで展開する1食用レトルトの Pastaソースとスープが大きく成長していることから、“大人”をテーマとする食シーンにさらなるニーズがあることに着目し、4月22日と11月22日を『大人の日』として日本記念日協会に2014年に登録しました。『大人の日』は夫婦やパートナー同士が日頃の子育て等を離れ、2人で“ちょっと大人な気分”を味わい、互いの関係をより良好なものにするための記念日です。夫婦が大人同士でちょっとだけ贅沢な時間を過ごす、そんなおしゃれな演出を食卓から応援します。将来は家族の役割を記念する「父の日」や「母の日」と同様に、社会的に重要な記念日として認知されることを目指しています。