



2022年6月吉日
ゴディバジャパン株式会社

ゴディバカフェと福井県のコラボレーション企画、第3弾！ 6月15日から新たなヌードルメニューが登場

～福井県の蕎麦屋「だいこん舎」とコラボし、新メニューを開発。8月末までの期間限定発売～

ゴディバ ジャパン株式会社（東京都港区）が運営する GODIVA café において、6月15日より福井県とコラボレーションしたフードメニューを新たに発売します。福井県の名産である蕎麦を使い、ゴディバらしくアレンジしました。同様のメニューを春にも展開しておりますが、今回は福井県の蕎麦屋と共同で開発し、夏仕様に仕上げております。



福井県とのコラボレーション企画、第3弾

今年、ブランド誕生 50 周年を迎えた私たちは、『ゴディバは日本をもっと知りたい』をコンセプトに掲げ、日本中の様々な地域・食材・伝統工芸との幅広い事業展開を進めています。この一環で、「GODIVA café（以下ゴディバカフェ）」では福井県とのコラボレーション企画を行っています。

福井県は社長のジェローム・シュシャンが学生時代に初めて日本を訪れた際に足を踏んだ地で、非常に思い入れのある縁深い地域です。今回は第3弾として、福井県の名産である蕎麦をアレンジした新ヌードルメニューを6月15日より発売いたします。今春にも同様のヌードルメニューを発売し好評を得ていますが、今夏のメニューでは福井県の蕎麦屋「だいこん舎」とコラボレーションし、共同でメニュー開発を行うほか、福井産の食材を活用したり、福井の漆器ブランドの器で提供するなど、より福井県との関わりを深めた企画となりました。

メニュー概要

名称：福井コラボ だいこん舎×GODIVAcafe 「越のルビートマトのカルパッチョ蕎麦」

価格：880円

取扱期間：2022年6月15日～8月31日（予定）

取扱店舗：東京店・飯田橋店・日本橋店・大宮店・みなとみらい店の5店舗

福井県の蕎麦屋「だいこん舎」とのコラボメニューには、福井県産で風味のよい在来種の二八蕎麦を使用いたしました。カカオフルーツを出汁に加えたフルーティな蕎麦つゆと和えて爽やかに召し上がっていただくサラダ蕎麦です。

今回のコラボ実施にあたり、ゴディバカフェの料理長 工藤が改めて福井県を訪問。店主の南 和孝さんとともに試行錯誤し、両者の特徴を融合させたメニューを完成させました。



このメニューはトッピングされた色鮮やかなトマトの赤が目を引きませんが、これは福井県産のミディトマト「越のルビー」です。この越のルビーに合わせ、カカオフルーツの爽やかな酸味をプラスしたオリジナルの蕎麦つゆを添え、大根おろしを乗せて仕上げました。暑い夏でもさっぱりと食べられる1品で、これからの時期に最適です。

だいこん舎について

福井県は越前陶芸村に店を構え、福井でのびのび育った玄蕎麦を100%使用した、石臼挽自家製粉の十割蕎麦が味わえる蕎麦屋です。「大根のように究極の脇役になり、お蕎麦を引き立たせたい。大根のように大きな根をはって、お客様が集まり、交流し、自分自身も成長したい」との思いで店名を掲げています。また、蕎麦を楽しむ器にもこだわり、日本六古窯にも数えられる「越前焼」を使用しています。

店名：十割蕎麦 だいこん舎

所在地：〒916-0273 福井県丹生郡越前町小曾原 120-3-20

電話：0778-32-3735

<https://www.soba-daikonya.com/>

ヌードルメニューのために用意した越前漆器

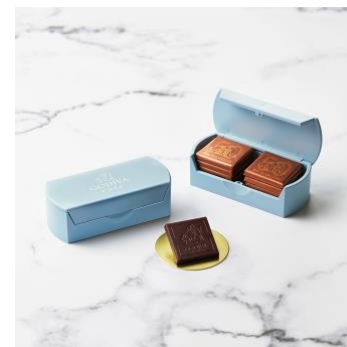
サラダ蕎麦用に今回新たに用意したのは、福井県の伝統工芸品である漆器で作られた器です。こちらは漆器ブランド「漆琳堂（しつりんどう）」のもので、ゴディバのロゴを印字して数量限定で準備いたしました。漆琳堂は過去、ゴディバカフェのメンバーが福井県を訪れた際に出会い、今回のメニュー発売に合わせてオーダーしたものです。

■漆琳堂

<http://shitsurindo.com/>



また、福井県の越前漆器で製作したバロタン（チョコレートを入れて持ち運べる容器）も、引き続きゴディバカフェ全店で販売しています。ショーケースで販売しているバルクチョコレート2粒が収まる大きさのバロタンですが、写真のように「カレ（四角いチョコレート）を重ねて収納することもできます。



※バロタンはゴディバのルーツであるベルギーが発祥で、チョコレートを入れる専用の箱として各ブランドが個性を出してこだわって作る文化があります。ゴディバカフェでは日本の伝統を取り入れた独自のバロタンを作ることで、日本の文化にも敬意を表しながら、両国の文化を一度に楽しんでもらう斬新な時間を提供したいと考えています。



■ゴディバカフェについて

2020年11月、「毎日をちょっと良く」をコンセプトに、ゴディバの新業態としてセルフサービス型のカフェを東京駅にオープン。以降、飯田橋、銀座、みなとみらい、日本橋、大宮に出店し現在6店舗が営業中。関東近郊で店舗展開を図っています。ゴディバを代表するフローズンドリンク「ショコリキサー」をはじめ、ゴディバカフェでしか味わえない多様なカカオドリンクやユニークなフードメニュー、チョコレートスイーツが人気。1日を通してあらゆるシーンに利用いただけるカフェです。

URL : <https://www.godiva.co.jp/cafe/>

Instagram : https://www.instagram.com/godivacafe_jp/

【店舗一覧】

GODIVA café Tokyo | 東京都千代田区丸の内 1-9-1JR 東京駅構内地下1階 グランルーフ フロント内

GODIVA café ecute EDITION 飯田橋 | 東京都千代田区飯田橋 4-17-27JR 飯田橋駅構内 ecute EDITION 飯田橋 2F

GODIVA café Ginza | 東京都中央区銀座 4-1 丸の内線銀座駅構内 Echika fit 銀座

GODIVA café Minatomirai | 神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-3-4 みなとみらい東急スクエア ステーションコア B3F

GODIVA café Nihonbashi | 東京都中央区日本橋 1-3-13 東京建物日本橋ビル 1F

GODIVA café Omiya | 埼玉県さいたま市大宮区錦町 630 J 大宮駅構内 ecute 大宮 M2 階

本件に関するお問い合わせ先

ゴディバカフェ広報担当 小野 茜 | 080-4325-6363 | akane.o@eatunique.co.jp