

GREENS

流行の発信拠点表参道に
まるで野菜をかじったような新感覚のジュースバー
「GREENS OMOTESANDO」 期間限定 OPEN
2015年9月10日(木)～11月1日(日)



※画像はイメージです

カゴメ株式会社（社長：寺田直行、本社：愛知県名古屋市）は、『鮮度を感じる、新しい野菜のかたち。』を実現した新ジャンルの"生鮮飲料"「GREENS」を提供するジュースバー「GREENS OMOTESANDO」を、2015年9月10日(木)～11月1日(日)の期間限定で、表参道にオープンします。

昨今、コールドプレスジュースや手作りジュース等の需要の高まりから、“鮮度”を強く求める消費者が増えています。当社では、昨年、プロジェクトチーム「Fresh Innovation Challenge」を立ち上げ、鮮度を感じる“色・香り・食感”を追求し、まるで野菜をかじったような“鮮度”を感じることができる“生鮮飲料”という新ジャンルの飲料を開発しました。

この"生鮮飲料"「GREENS」をトレンドに敏感な方々に体感して頂くために、流行の発信拠点である表参道の大通り沿いという好立地に店舗を展開します。店舗内は野菜や果物を食べる感覚でジュースを楽しんでいただけるよう、開放的な調理場を設けたライブ感溢れる内装や、“鮮度”を体験できるコンテンツを用意しております。今までのジュースとは異なる鮮度を感じる"生鮮飲料"「GREENS」を是非、体感頂ければと思います。

なお、「GREENS」は今後、首都圏エリアのコンビニエンスストアやスーパーでの販売も予定しています。

※コンビニエンスストア、スーパーで販売予定の「GREENS」は「GREENS OMOTESANDO」での提供商品と一部原料・製法が異なります。

「GREENS」とは

今までの野菜飲料とは異なる“鮮度”を感じることができる“生鮮飲料”という新しいジャンルの飲料。人が“鮮度”を感じる要素を徹底的に研究することで、今までの野菜飲料とは異なる『鮮度を感じる、新しい野菜のかたち。』を実現しました。

販売商品

GREENS 4種類

■ Green mix (小松菜・セロリ・キウイ等)

青々しい香りと、セロリ・キウイのシャキシャキ・つぶつぶ食感

■ Yellow mix (黄人参・パイン・グレープフルーツ等)

爽やかな香りと、パイン・グレープフルーツのシャキシャキ・つぶつぶ食感

■ Purple mix (ビート・いちご・ぶどう等)

ビートの野菜を感じる香りと、いちご・ぶどうのつぶつぶ・プチプチ食感

■ Red mix (トマト等)

真っ赤に熟したトマトの香りと、シャキシャキ・ざらざら食感



※店舗での販売時はキャップがない状態で提供します。

お客様のご要望に応じて、持ち運び用のキャップを差し上げます。

パティスリー“Peltier”とコラボレーションしたオリジナルケーキも提供予定

「Fresh Innovation Challenge」とは

これまでとは異なる鮮度を追求した新ジャンルの開発を生み出すために立ち上がったカゴメ社内のプロジェクトチーム。お客様の感じる鮮度に徹底的に向き合い、これまでの枠組みにとらわれることなく、原料、加工技術、商品設計、製造、物流、営業などを革新することで、これまでになかった鮮度を実現します。

「GREENS OMOTESANDO」店舗概要

表参道の大通り沿いからも見ることのできるオープンキッチンにて、専門スタッフによって下ごしらえされた野菜やフルーツを使い、オーダーに合わせてその場で、野菜飲料を作ります。

また、黒を基調とした落ち着いた店内には、野菜飲料に使用している素材をイメージしたカラフルな装飾を施しています。



店舗情報

店舗名：GREENS OMOTESANDO

住所：東京都渋谷区神宮前6丁目2-9 ペルティエ 1F

開催期間：2015年9月10日(木)～11月1日(日) 無休

営業時間：11:00～19:00 (一部日程では変更の可能性有り)

URL：www.kagome.co.jp/greens/

