



VITO®

SHIBUYA109
ENTERTAINMENT

2022年10月19日
株式会社SHIBUYA109エンタテインメント
ViTOJAPAN株式会社

SHIBUYA109渋谷店に「IMO KURI PRO」が渋谷初出店！

秋の味覚「さつまいも」や「栗」を堪能できるこだわりスイーツが登場
栗がまるごと一粒のった「くりソフトジェラート」も販売！

株式会社SHIBUYA109エンタテインメント（本社：東京都渋谷区/代表取締役社長：石川 あゆみ）が運営する「IMADA KITCHEN（イマダキッチン）」にて、ViTOJAPAN株式会社（本社：東京都新宿区/代表取締役：山口淳子）の新業態である「IMO KURI PRO」が、2022年11月1日（火）～2022年11月30日（水）の期間限定で出店いたします。



「IMO KURI PRO」は「芋・栗を扱うプロフェッショナル」が作った、素材本来の美味しさにこだわったスイーツブランドです。

お芋は、鹿児島県鹿屋市で一定の生産・出荷基準に基づき認証をうけた特別なお芋「かのや紅はるかPREMIUM」を唐津大壺でじっくり焼き上げ、自然の甘み成分「麦芽糖」を引き出した、しっとりまろやかな「壺みついも」を使用。

栗は、各商品にふさわしい素材を厳選し、使用しています。

この時期だけの芋・栗スイーツをお楽しみください。

■「IMO KURI PRO」概要

出店場所：IMADA KITCHEN（イマダキッチン）

SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内（東京都渋谷区道玄坂2-29-1）

期間：2022年11月1日（火）～2022年11月30日（水）

IMADA KITCHEN特設ページ：https://imada-kitchen.jp/news/20221019_01.php

■くりソフトジェラート



栗の濃厚な甘さを楽しめるプレミアムソフトジェラート。栗の渋皮煮をまるごと1つトッピングし、滑らかな舌触りのソフトジェラートは何度でも食べたい逸品です。

【価格】600円

■カンノンチーニ/くり



風味豊かな焼き栗風のクリームをたっぷり詰めました。パリパリのパイととろとろのクリームの2つの食感が楽しめる贅沢なパイです。

【価格】1個 398円

■みついもバスクチーズケーキ



みついもをふんだんに練りこんだ生地に、ダイスカットのお芋をたっぷりと加えました。みついものなめらかな食感とお芋本来の甘さが楽しめるバスクチーズケーキです。

【価格】ホール 2,970円

¼カット 750円

■みついもプリン



みついもの美味しさをそのまま生かしたプリン。とろとろのプリンの中に、お芋をそのまま食べているような濃厚な味わいが広がります。

【価格】1個 594円

■フィナンシェ/みついも・やきぐり



《みついも》

たっぷりのみついもを入れて焼き上げました。生地にはバターをふんだんに練りこみ、絶妙なしっとり食感に仕上げています。

《やきぐり》

栗ペーストをたっぷり練りこみ、焼き栗のようなやさしい甘さが感じられるフィナンシェ。バターの香りと栗の甘さがくせになる一品です。

【価格】1個 各398円

※写真は全てイメージです。

※価格は全て税込価格です。

■LIVE配信オーディションによるアンバサダー決定戦



SHIBUYA109エンタテインメントの企業理念「Making You SHINE! –新しい時代の“今”を輝かせ、夢や願いを叶える–」のもと、若者の夢を叶えるため、仮想ライブ空間「SHOWROOM」で、「IMO KURI PRO」公式アンバサダーオーディション企画を実施しました。

公式アンバサダーとして選出されたU-CHiM（ゆうちむ）さんは宣伝大使として、SHIBUYA109渋谷店1階大型ビジョン・館内ポスターに掲出されるほか、渋谷の大型ビジョンにも掲出されます。

■ViTOJAPAN株式会社概要



ジェラート製造で培ってきたノウハウを生かし、ジェラート同様に素材にこだわり、パティシエが一つ一つ手作りで焼き上げる焼き菓子をはじめとしたスイーツを開発・販売している。

設立日：2011年12月1日（木）

本店所在地：東京都新宿区西新宿六丁目5番1号
新宿アイランドタワー6階

HP：<https://vitojapan.jp/>

■IMADA KITCHEN概要



イマダ キッチン



SHIBUYA109が手掛けるフード事業「IMADA KITCHEN」は、独自開発メニューや様々な企業・人との共同開発メニューを行っているほか、SHIBUYA109渋谷店での出店を通して、若者へのブランド認知拡散・プロモーションをサポートしています。店舗運営やメニュー開発は様々な「コンテンツ企画サービス」「飲食店運営」を展開する株式会社SAYOSHIと共に実施しています。

開設日：2019年6月28日（金）

場所：SHIBUYA109渋谷店 地下2階「MOG MOG STAND」内

運営：株式会社SAYOSHI

HP：<https://sayoshi.jp/>