

2023年11月29日  
株式会社ADEKA

**「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」を期間限定オープン！**  
～“地味だけど、すごい。素材のADEKA”が、おいしくて、環境にもカラダにもやさしい  
プラントベースフードメニューを期間限定でご提供～

株式会社ADEKA（代表取締役社長兼社長執行役員：城詰 秀尊）は、12月1日（金）～10日（日）に、ECO FARM CAFE 632（東京都渋谷区神宮前 6-32-10）にて、当社業務用プラントベースフードブランド「デリプランツ」シリーズを使ったオリジナルメニューを展開する「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」（以下、アデカフェ）を期間限定オープンいたします。

ADEKAグループは、幅広い市場で暮らしを豊かにする“素材”をグローバルで展開しています。なかでも食品事業は、1929年のマーガリン製造・販売開始以降、おいしさの追求を通じて豊かな食生活の実現に取り組んでまいりました。近年では、独自の技術力を駆使し、環境負荷低減、食品ロス削減、労働力不足解消をはじめとする社会的課題の解決にも取り組むフードテック企業です。

アデカフェは、ADEKAがB to B ビジネスの域を超え、環境負荷低減や健康志向、食料の安定供給などで注目を集めるプラントベースフードを、もっと多くの方に広めていくための企画です。“従来の常識を覆すおいしさ”にこだわり、メニューを開発しました。アデカフェでは、当社イメージキャラクター・生田絵梨花さんオススメの「アデカのジミスゴパフェ」をはじめとする、豊富なメニューをお楽しみいただけます。

また、ご注文いただいた方には、もれなく「ADEKA×生田絵梨花さん オリジナルコースター」をプレゼントします。

ぜひお越しいただき、ADEKAのプラントベースフードのおいしさをご堪能ください！



〈次ページに続く〉

■ 「アデカフェ ～Delicious & Sustainable～」開催概要

会期	2023年12月1日(金)～12月10日(日)
場所	ECO FARM CAFE 632 (東京都渋谷区神宮前 6-32-10) アクセス: 東京メトロ 明治神宮前〈原宿〉駅 7番出口徒歩2分、JR 山手線 原宿駅徒歩7分
営業時間	11:00～20:00 (L.O. フード 19:00、ドリンク 19:30)
特設サイト	詳細は特設サイト(ADEKAプラントベースフードサイト)をご参照ください。 URL: <a href="https://www.adeka.co.jp/food/deliplants/index.html">https://www.adeka.co.jp/food/deliplants/index.html</a>

■ 限定メニュー



**ベシャメル&ミートソースの野菜ごろごろグラタン** \*1

価格: 1,100円(税込)

プラントベースのバターやチーズをたっぷり使った野菜のグラタン。  
おいしさにびっくりです!



**きのこたっぷりクリーミーうどん** \*1

価格: 1,100円(税込)

フォークでいただく新感覚の洋風うどん。お出汁のコクとオーツミルクの香りをお楽しみください。



**アデカのジミスゴパフェ** \*2

価格: 1,100円(税込) / ハーフサイズ 650円(税込)

生田絵梨花さんのオススメメニュー。動物性のミルクやクリーム、チーズの代わりにADEKAの「デリプランツ」を使用した、プラントベースフード・デザートです。ショコラやピスタチオの濃厚さと、ラズベリーのさわやかな酸味が冬にぴったり。ほのかに香るオーツもポイント。ぜひご賞味ください!



**オーツ香るフレンチトースト** \*2

価格: 1,100円(税込)

オーツミルクとメープルシロップで漬け込んだバゲットをプラントベースバターでカリカリに焼き上げました。



**オーツマサラチャイ**

価格: 650円(税込)

オーツミルクを使ったチャイ。おいしくて心温まるホットドリンクです。



## 「デリプランツ」チーズの盛り合わせ

価格：100円（税込）

ADEKAのプラントベースフード「デリプランツ」はそのままでも  
“おいしい”！素材そのもののおいしさをお試しあれ！

★1 ランチ（11:00～17:30）ではスープ・サラダ・ドリンク付き（それ以外の時間は単品。写真はランチ時のイメージです）。

★2 プラス300円でドリンク付き。

<セットドリンク> コーヒー（HOT/ICE）、ハーブティー（HOT/ICE）、カフェラテ（HOT/ICE）+100円、  
コーラ、ジンジャーエール、アップルジュース

※ このメニューで使用されている、ミルク、バター、チーズ、ホイップクリームは乳製品ではありません。  
また、同じ調理場にて牛乳、卵を使用しています。

## ■ 生田絵梨花さん プロフィール

1997年1月22日生まれ ドイツ出身

乃木坂46の1期生として活躍し、2021年に同グループを卒業。

近年、俳優としても幅広く活躍し、代表作としては、

ミュージカル『レ・ミゼラブル』『ロミオ&ジュリエット』、

映画『コンフィデンスマンJP 英雄編』『Dr.コトー診療所』、

ドラマ『こっち向いてよ向井くん』（NTV）などに出演。

アーティストとしても活躍しており、2023年10月には、

『Erika Ikuta Autumn Live Tour 2023』のファイナルを迎えた。

12月15日公開のウォルト・ディズニー・カンパニー創立100周年

記念アニメーション作品『ウィッシュ』では、ヒロインのアーシャ役

の日本語版声優をつとめる。

第44回菊田一夫演劇賞、第8回岩谷時子奨励賞を受賞。



■ 「アデカフェ」メニューをご注文で、もれなくプレゼント！

期間中、「アデカフェ」メニューのご注文で、「ADEKA×生田絵梨花さん オリジナルコースター」(全4種)をプレゼント！

※ メニュー1点注文あたり1枚。「デリプランツ」チーズの盛り合わせは、2点以上ご注文いただいても1枚のみのお渡しとなります。



補足：ADEKA「デリプランツ」シリーズについて

デリプランツ (Deli-PLANTS) は、“おいしいプラントベースフードを食卓のあたり前にしたい”という想いを込めて誕生した、ADEKAの業務用ブランドです。

従来の常識を覆すおいしさで、そのままでおいしく、手軽なメニューづくりをサポートする“使いやすさ”を強みとしています。さらに、コレステロールや脂質、カロリーカットや豊富な食物繊維など、プラントベースフードならではの健康メリットはそのままです。

2022年4月に販売開始をして以降、ホテル・外食・百貨店など様々な業界で徐々に採用が拡がっており、さらなる普及拡大に取り組むとともに、アジア・欧米等の海外展開を視野に入れ、食の多様化・健康志向・アレルギー対応などにマッチした製品展開を強化しています。

➤ デリプランツの詳細はこちら：<https://www.adeka.co.jp/food/deliplants/index.html>

**Deli-PLANTS**

以上

＜「アデカフェ」に関するお問い合わせ先＞

E-mail : [info\\_adecafe@adeka.co.jp](mailto:info_adecafe@adeka.co.jp) / 050-5518-4130

受付期間：2023年11月30日(木)～12月11日(月) 土日を除く 9:00～17:00

※ 「アデカフェ」メニューは個数限定につき、販売状況に応じて売り切れの場合がございます。

■ 本リリースについてのお問い合わせ先

株式会社ADEKA 法務・広報部 総務・広報グループ

Tel:03-4455-2803 / E-mail: [somu@adeka.co.jp](mailto:somu@adeka.co.jp)