

## フランスで強い影響力を持つ美食ガイド「Gault&Millau」に、 パリのオーガニック和食カフェ「幸修園-KOSYUEN-」が初選出

～「BROOK'S green café(原宿)」では、幸修園の雰囲気味わえる特別メニューを期間限定で提供～

コーヒー・茶類等の通信販売事業を行う株式会社ブルックス(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長:小川裕子)が運営する、和とオーガニックにこだわった和食カフェ「幸修園-KOSYUEN-」(パリ・サントノーレ通り店)が、4月22日(土)、フランス国内で強い影響力を持つ美食ガイド「Gault&Millau」に初選出されました。

【掲載ページ URL】<https://fr.gaultmillau.com/restaurant/kosyuen>

この度「幸修園-KOSYUEN-」が選出されたのは、2017年より開設された、カジュアルでトレンドな食事スポット、バー、コーヒーショップを紹介する「Gault&Millau Pop」という新しいカテゴリー。オーガニックにこだわった伝統的な日本茶、和食メニューを、お箸や漆のお碗、鉄瓶など、日本的なスタイルで楽しめる点が高い評価を受けての選出となりました。

ブルックス代表取締役社長 小川裕子は、今回の選出について、「私たちブルックスは1968年にお茶屋として創立しました。それ以来50年近くずっと信頼を得ている日本茶・和食材ブランド『幸修園-KOSYUEN-』が、フランスに、そして世界に認められた瞬間だと感じています。これからも世界中の人々に日本の文化やおもてなしの心とともに『ホンモノの日本品質』を楽しんでいただけるよう研鑽を続けてまいります。」とコメントしました。

また、「BROOK'S green café」(東京都渋谷区)では、今回の「Gault&Millau」初選出を記念して、「幸修園-KOSYUEN-」(パリ・サントノーレ通り店)の雰囲気を味わっていただけるよう、オーガニックの日本茶と和食のセットを楽しめる3つの特別メニューを、5月15日(月)～5月31日(水)の平日限定サービス・各日数量限定で提供いたします。



店舗外観



お客様で賑わう店内の様子



“お箸”や“急須”など、日本の食文化も再現



オーガニックの和食が楽しめる幸修園のカフェメニュー

### ●「幸修園-KOSYUEN-」(パリ・サントノーレ通り店) 店舗概要

※店舗詳細は次頁に記載

- 店名 : 幸修園-KOSYUEN- パリ・サントノーレ通り店
- 設立 : 2015年4月30日
- 住所 : 258,Rue St.Honoré ,75001,Paris, FRANCE
- 営業時間 : 10:00 - 19:00(月 - 土)
- お問い合わせ : +33 1 42 36 51 10
- 座席数 : 約22~24席(1F - 16席 B1F - 6~8席)
- URL : <http://www.kosyuen.fr/>



### 【Gault&Millau(ゴー・ミヨ)とは】

料理評論家の故・アンリ・ゴー(Henri Gault)とクリスティアン・ミヨ(Christian Millau)によって1969年に創刊された、「ミシュラン」と並んでフランスで強い影響力を持つレストランガイドの1つ。

掲載は「環境・雰囲気」「料理・ワインの質」「サービス」「値段」の4つの基準から審査され、特に高評価のレストランには1つから4つのコック帽が表示されている。2017年2月には日本版の第一号が発行された。

## オーガニック和食カフェ「幸修園-KOSYUEN-」について

### ●「幸修園-KOSYUEN-」(パリ・サントノーレ通り店) 設立の由来

ブルックスは、パリ店を訪れる世界各国の人々に”ホンモノの日本の味・文化”を提供することを目指し、2015年4月、創業店名である「幸修園」の名を冠したオーガニック和食カフェ「幸修園-KOSYUEN-」をオープンしました。

「幸修園-KOSYUEN-」の名は、ブルックスの創業店名であると同時に、長年日本茶・日本食材の販売を行ってきた、当社の信頼を象徴するブランド名でもあります。このパリ店は、近くにセーヌ川が流れ、ルーブル美術館にも程近いパリの中心部、サントノーレ通りにあります。パリの文化の発信源とも言うべきこの場所から、日本が誇る素晴らしい食文化とおもてなしの心を提供しています。



パリの街並みに溶け込む「幸修園」の看板

### ●“オーガニック食材”にこだわった本格和食メニュー

幸修園パリ店のこだわりの一つが、“オーガニックの食材を使用する”ということでした。フランスでは BIO と呼ばれるオーガニック食品が人気を集め、年々消費が増加しています。フランス政府は「Ambition Bio 2017」で、2017年までにオーガニック農地を2倍に増やすことを公式に発表するなど、健康への関心が高まっています。

現在、幸修園・パリ店は昼食時になると行列ができるほどの好評を博しています。来店されるお客様にはリピーターが多く、ベジタリアンのお客様も増加傾向にあり、“安全・安心な和食を楽しめる店”としての信頼が徐々に生まれている結果といえます。

## 「幸修園-KOSYUEN-」パリ店 メニュー

### 【メニュー内容】

1. Menu onigiri (おにぎりセット / おにぎり2個 + サラダ + 漬物 + 手作り味噌汁 + デザート) €12,0
2. Menu ochazuke (お茶漬けセット / お茶漬け + サラダ + 漬物 + デザート) €12,0
3. Menu dessert 14-18h (デザートセット<<14:00-18:00 限定>> / デザート + 飲み物) €8,5



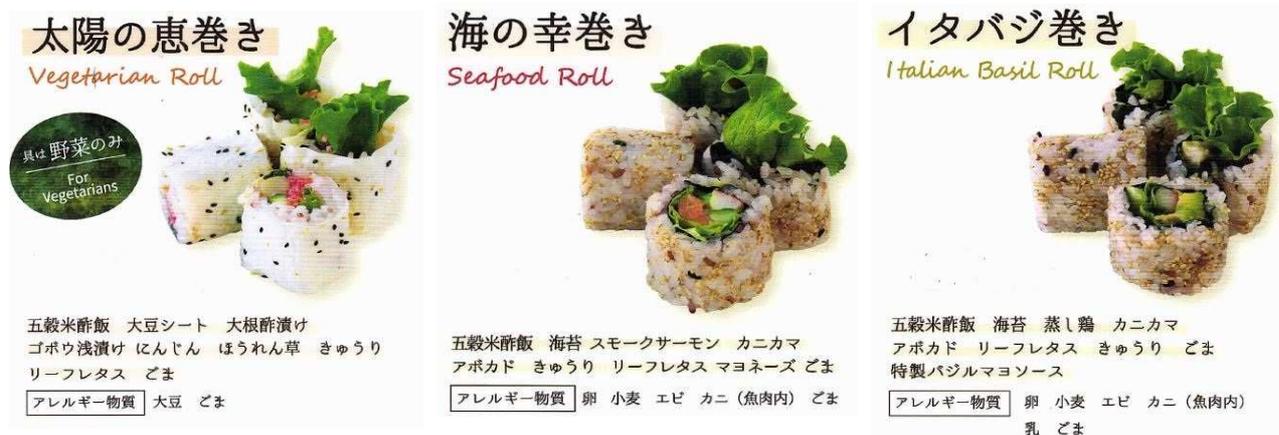
## 「BROOK'S CAFE 原宿店」期間限定メニュー

「BROOK'S green café」(東京都渋谷区)では、今回の「Gault&Millau」初選出を記念して、「幸修園-KOSYUEN-」(パリ・サントノール通り店)の雰囲気味わっていただけるよう、パリでも提供しているオーガニックの日本茶と和食のセットを楽しめる3つの特別メニューを、各日数量限定にて提供いたします。

### 【メニュー内容】

1. 太陽の恵巻きセット(ベジタリアン向けメニュー) 750円  
(太陽の恵巻き[大豆シート、ごぼうの浅漬けなど] + オーガニックの日本茶(※))
2. 海の幸巻きセット 750円  
(海の幸巻き[スモークサーモン、アボカドなど] + オーガニックの日本茶(※))
3. イタバジ巻きセット 750円  
(イタバジ巻き[蒸し鶏などに特製バジルマヨソース] + オーガニックの日本茶(※))

※日本茶は有機栽培煎茶、有機栽培ほうじ茶、有機栽培玄米茶の中から1種類選択できます。



## 株式会社ブルックス 会社概要

- 会社名 :株式会社 BROOK'S
- 設立 :1968年10月21日
- 資本金 :150百万円
- 代表者 :代表取締役社長 小川 裕子(おがわ ひろこ)
- 住所 :神奈川県横浜市青葉区美しが丘 4-54-6
- 従業員数 :900名(グループ合計)
- URL :<http://www.brooks.co.jp/?b=4002>

ブルックスは、コーヒー通販のリーディングカンパニーです。  
ドリップバッグコーヒーや日本茶をはじめとした豊富な種類の飲料の販売とおもてなしの提供によって  
毎日の健康と美しさを応援し、「和」の味わいと文化を世界へ発信して参ります。

<リリースに関するお問い合わせ>  
(本社) 株式会社ブルックス 通信販売事業部 広報担当 柿沼、古川  
TEL: 045-909-1148 FAX: 045-909-1133  
  
(広報代理) 株式会社プラップジャパン CS9部 今郷、伊藤  
TEL:03-4580-9153 FAX:03-4580-9155