

Press Release

KICK  
BACK  
CAFE



株式会社コミティッドが運営するライブカフェ&ダイニング『キックバックカフェ』(東京都調布市)では、3月からの季節新メニューとして『イタリアンまめらー』の販売を開始しました。

「キックバックカフェ」は、2004年の移転オープン以降、世界的にも注目されつつあるヴィーガン&ナチュラルフードのメニュー開発を行い、動物性の素材を使わない人気メニューの「ヴィーガンチョコケーキ」「ヴィーガンタコライス」、デトックス効果で注目されている羅漢果を使った「羅漢果コーラ」など、ナチュラルフード界の常識を覆すヒットメニューを生み出してきました。

中でも、動物性の食材を一切使わない豆乳ベースのラーメン『まめらー』は当店の看板メニューであり、各種メディアにも取り上げられ絶大な人気を誇っています。

このたび『まめらー』のシリーズで、トマト味の『イタリアンまめらー』を新発売いたしました。イタリア国旗をイメージした緑・白・赤の鮮やかな3色ビジュアルが特徴的なラーメンです。自家製バジルソースの旨味とバルサミコ酢の酸味がアクセントになっており、ミニライスとチーズをトッピングしてリゾット風にお召し上がりいただくことができると、各種トッピングもご用意しています。

● 「イタリアンまめらー」の5大特徴 ●

- ① 肉や卵など動物性の食材を一切使っていないラーメンなのに食べごたえ十分
- ② 厳選した大豆を伝統の浸透製法で絞った有機無調整豆乳を使用
- ③ 国産小麦「はるゆたか」「きたほなみ」をブレンドした当店オリジナル麺のコシと香り
- ④ 化学調味料・着色料・保存料はほとんどゼロ。トッピング野菜は還元処理でイキイキ。
- ⑤ 食べ進めるにつれて味わいに変化を与える自家製トマトソース&バジルソース

● キックバックカフェとは ●

KICK BACK とは米俗語で “リラックス”。みんながほっとくつろげて、新しい元気が湧いてくる…そんな空間がキックバックカフェです。ライブハウス、パーティー会場、ウェディング会場としても、複合的な価値を生み出しています。

● キックバックカフェの取り組み ●

外食はしたいけれどアレルギーが多くて食べられるメニューが少ない、宗教上や健康上の理由で食べられない食材がある、といったものや、赤ちゃんが産まれたばかりで外食するにもなかなか大変、ましてオシャレなカフェなんて…という声にお応えしてきました。

- ・低糖質で話題の「羅漢果」を使用した各種メニュー開発
- ・ベジタリアン、ヴィーガン、グルテンフリー、五葷（オリエンタルベジタリアン）ムスリムのお客様対応のメニュー開発
- ・有機・無農薬・無添加食材にこだわったメニュー開発
- ・授乳・おむつ替えができる「マザーズルーム」完備      ほか

▼「キックバックカフェ」ホームページ

<http://www.kickbackcafe.jp/>

▼ヴィーガン系の情報発信『宇宙ブログ』でご紹介いただいた記事

<https://vegepples.net/2020/03/08/kickbackcafe-4/>

以上

お問い合わせ・取材受付

KICK BACK CAFE （キックバックカフェ） 担当：柳田（店長）

〒182-0003 東京都調布市若葉町 2-11-1 パークスクエア武蔵野 1F

TEL：03-5384-1577 ・ E-mail：info@kickbackcafe.jp