



餃子の新コンセプト 美容と健康を意識したオーガニックスタイル餃子専門店
日本餃子協会《**2014 年日本餃子大賞**》記念 高田馬場「餃子 cafe&bar- 蒼 -」

【メディア限定個別試食会開催！〈4 月 15 日まで〉】



JR 高田馬場駅から徒歩 2 分、早稲田通りの路地裏にある「餃子 cafe&bar- 蒼 -」が日本餃子協会が主催する「2014 年日本餃子大賞」にて大賞を受賞しました。

受賞理由は、「女性だけでも気兼ねなく入れて、女子会にも使えそうなオシャレな店内とこだわりのコンセプトからなる餃子をバリエーション豊かに作っていて、「男！！」だった餃子界のイメージを格段に綺麗に、そして良質なものと変えたこと」とのことで、「餃子 cafe&bar」という他店では見たことのない新しいコンセプトが認められた結果となりました。

また、今回の「2014 年日本餃子大賞」の受賞を記念してメディア様限定にて試食会を開催いたします。日本一を受賞した餃子を是非一度味わってみてください。



女性も安心のオーガニック餃子と蒼でしか 味わえない「フレイバーオイル」が大好評！

女性でもその後の予定を気にせず安心して食べられるようニンニク、ニラ等を一切使わず作り上げられた餃子は、食べた瞬間に口いっぱいにコラーゲンたっぷりの鶏白湯スープが広がるため、美容にもよく食べれば食べるほど綺麗になっていくので女性から大好評！

また、トータルフードプロデューサーの星野純氏が開発した米油で様々なフレイバー（コーヒー・抹茶・ジャスミン・シナモン・スパイス等）を抽出した魔法の一滴のような「フレイバーオイル」も餃子にすごく合い、いくら食べても飽きが来ないと大変好評でお客様から持ち帰りの依頼が殺到しているとのこと。



大好評につきアンティークウッド調の完全個室を増床！

お客様にもっとゆっくりとくつろいで、餃子を楽しんでもらえるように新しく完全個室を増床。アンティークウッド調でまるで森の中にいるかのようなやすらぎ空間を実現しています。

「2014 年日本餃子大賞」受賞記念 メディア個別試食会概要

開催日時：4月15日(水)まで 18:00～21:00

場所：餃子 cafe&bar- 蒼 -

仕様：内覧・試食(着席) 対象：メディア・報道関係者様

※メールにてお申し込みください。

※当日はお店のおすすめのメニューご提供致します。

【SHOP DATA】

店名 餃子 cafe&bar- 蒼 -

アクセス：JR・東京メトロ 高田馬場駅から徒歩2分

営業時間：11:00～23:30(LO.23:00)

定休日：年中無休

坪数席数：15坪 1階テイクアウト・2階12席・個室8席

客単価：2000円～2999円

ホームページ：<http://gyoza-sou.jp/>



〈メニュー内容〉

- ・蒼餃子 650円 ・蒸し餃子 650円 ・大葉餃子 760円
- ・パクチー餃子 760円 ・蒼スープ餃子(鶏白湯 / かつおだし) 760円
- ・トマトスープ餃子(まったり / あっさり) 760円 他