

「クリエイト The アーモンドミルクヨーグルト」を使用した 期間限定メニューを、「erba」^{エルバ}で提供

国分グループ本社株式会社〔本社：東京都中央区、代表取締役会長兼 CEO：國分勘兵衛〕は、東京都内を中心にイタリアンレストランを展開する「Brianza Group」〔運営：株式会社 Signal、本社：東京都港区、代表取締役社長：福島啓之輔〕とコラボレーションし、国分ブランド商品「クリエイト The アーモンドミルクヨーグルト」を使用した期間限定メニューを「erba」（エルバ）で提供いたします。



1. 概要

「クリエイト The アーモンドミルクヨーグルト」は、乳製品を使わず、植物性の材料だけでつくられた「Plant-based（プラントベース：植物由来）」のヨーグルトです。本商品の特徴であるアーモンドの風味やなめらかな食感を生かしたメニューを、ブリアンツァグループのオーナーシェフである奥野義幸氏が開発しました。六本木にある直営店レストラン「erba」で、2025 年 7 月 1 日（火）から 7 月 31 日（木）の期間限定で提供いたします。

2. 「Brianza（ブリアンツァ）」コラボメニューと提供店舗

●コラボメニュー

・フムス

中東や地中海地域を中心に広く親しまれている伝統的な料理「フムス」を The アーモンドミルクヨーグルトでアレンジ。スパイシーで香り豊かなイタリア カラブリア産ピカンテオイルを合わせました。ピタブレッドと一緒に召しあがると最高な 1 品です。



●提供店舗

- ・erba（エルバ）：東京都港区六本木 1-4-5 アークヒルズサウスタワー B1F



シンプルなイタリア料理や窯焼き料理に加えて、ハーブやスパイスが香る中東系のオリエンタルな料理が融合した東京流の「新しいイタリアン」を提供。オーナーシェフの奥野義幸氏が大切に培ってきた全国の生産者の方々から仕入れる貴重な食材と世界のワインやオリジナルカクテルが楽しめます。



※コラボメニューは、以下でのご提供となります。

- ・ランチ：土曜祝日のランチコース内（ピッコロコース 2,200 円、エルバコース 3,850 円／税込）
- ・ディナー：平日・土曜祝日のディナーコース内（エルバコース 5,500 円、スペシャルコース 7,480 円／税込）ディナータイムはアラカルトでもご注文いただけます。

※日曜定休

オーナーシェフ 奥野義幸氏 プロフィール

1972 年大阪府で生まれ、和歌山の割烹料亭を営む家庭で育つ。大学進学時に渡米し、卒業後は日本での会社員生活を経て、料理の世界へ進む。都内のイタリア料理店での修行後、イタリア各地の星付きレストランで働きつつ現地の技術や文化を学び、帰国後、オーナーシェフとして「リストランテ ラ・ブリアンツァ」を開く。現在、都内でのリストランテの経営に加え、海外での店舗プロデュースなども行う。



3. 「クリエイト The アーモンドミルクヨーグルト」商品概要

商品名：クリエイト The アーモンドミルクヨーグルト

内容量：300g

参考売価：370 円（税別）

賞味期間：製造日より 21 日間（要冷蔵）

商品コメント：1 パック（300g）に約 34 粒分のアーモンドを使用し、ビタミン E と食物繊維を多く摂ることができます。糖質 1.7g/100g でコレステロールはゼロ。からだの中からキレイになりたい方をサポートするヨーグルトです。

▼「クリエイト The アーモンドミルクヨーグルト」 ブランドサイト

<https://www.kokubu.co.jp/fc/thealmondmilkyogurt/>

◆商品に関するお問い合わせ

国分グループ本社(株) マーケティング・商品統括部 商品開発部 開発三課 電話: 03-3276-6660

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1

◆予約に関するお問い合わせ

erba (エルバ) 電話: 03-5545-5025

〒106-0032 東京都港区六本木 1-4-5 アークヒルズサウスタワー B1F

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社(株) 経営企画部 広報課 電話: 03-3276-4121

〒103-8241 東京都中央区日本橋 1-1-1 Mail: info01@kpost.kokubu.co.jp