



all day breakfast & cafe × PR

“ちょっとよそゆきの朝ごはん”と“情報”を提供する
新スタイルの隠れ家カフェ「プルミエメ」

1ヶ月の試運転後 5/1代々木公園 / 奥渋谷エリアにグランドオープン



2015 年設立の株式会社 SUZU PR COMPANY(所在地:東京都渋谷区、CEO:鈴江恵子 / すず。以下「当社」)は、このたび合同会社 SUZU を設立し、PR 業務と連携するカフェ「プルミエメ」を 2021 年 5 月 1 日(土)にグランドオープンいたします。「ちょっとよそゆきの朝ごはん」をメニューコンセプトとした鉄板調理による朝食メニューが一日を通して楽しめるカフェであり、当社クライアント企業の食材やプロダクトの魅力をあらゆる方法で店舗に取り込み発信する PR 空間でもあります。カウンター席や個室を備えており、商品撮影やご商談など、人々の様々な「はじまり」を応援する場所としても機能いたします。またコロナ禍においては、QR コード対応のオンラインメニュー表示、完全キャッシュレス対応、電話非設置など、双方にとってスマートな運営を実現するスタンダードの確立に取り組みました。感度が高く新しいものを求める周辺在住もしくは勤務の方、奥渋谷ファン、朝ごはん好きなみなさまを主要ターゲットとし、新しい流行を生み出す情報を発信する空間を形づくり、知的好奇心が五感から刺激される体験を提供いたします。また、オープンに際してはあまり例を見ない 1 ヶ月間のプレオープン期間を設定し、看板をあげず、Instagram 上での発信のみで試運転いたしました。

店舗名「プルミエメ」は、フランス語の 5 月 1 日(Le premier mai)を語源とした造語です。フランスでは「すずらんの日」とも言われ、幸福が訪れるようにとすずらんを贈る習慣がある特別な日です。また、店舗オーナーである すず。の名にもちなむことから、同日の開店を記念して命名いたしました。メニューのコンセプトは「ちょっとよそゆきの朝ごはん」。厳選食材を用いた鉄板での調理が特徴です。トースターやオープンでは出せない、じっくり熱を加えて焼き上げた格別な味わいのトーストの他、野菜・チーズ・卵などを、カウンター席の目の前に据えた鉄板でパフォーマンス調理いたします。また、香り高いオリジナルブレンドのドリップコーヒーやヴィネガードリンク、こだわりのナチュラルワインなどもご用意し、ちょっとよそゆきの食材と器で「はじまり」にふさわしい朝ごはんを終日提供いたします。テイクアウト需要の高まりにも対応し、高級食パンのフレンチトーストにデリを添えたプルミエメ BOX も 5 月 1 日より発売開始いたします。さらに PR 業務との連携として、オープン時は、当社が PR サポートを手掛ける行列ができる高級食パン専門店「考えた人すごいわ」の高級食パンを販売し、メニューを通じて新しい食パンの味わいや食べ方を提案いたします。店舗設計デザインは ABOUT 佛願忠洋氏、グラフィックデザインは SUNA 長砂佐紀子氏に依頼いたしました。



● PR 商材の導入例

食品、雑貨、服飾小物、医療用品など、幅広い業種の新商品発売やイベント開催等のPRサポートを行っております。メニューに使用する食パン（「考えた人すごいわ」製造）、スタッフが着用し展示を行う眼鏡（「増永眼鏡」製造）、クライアント企業のPR素材を魅力が伝わるように店舗運営に組み込み、併せてプレスリリースの制作と配信、試食会開催や店頭販売など、これまでにない多層的なPRスタイルを提案しサポートいたします。



考えた人すごいわ
Il est fabuleux, ce créateur.



MASUNAGA since 1905



<SUZU PR COMPANY PR サポート事例> <https://suzu-pr.com/clients/>

- ・高級食パン専門店「考えた人すごいわ」/ 株式会社オーネスティ <https://sugoi-bread.com/>
- ・国内眼鏡製造の老舗「増永眼鏡」/ 増永眼鏡株式会社 <https://www.masunaga-opt.co.jp/>
- ・お好み焼の老舗「ぼてぢゅう」グループ / BOTEJYU Group ホールディングス株式会社 <https://www.botejyu.co.jp/>
- ・蜂蜜の老舗「ミールミィ」/ 株式会社金市商店 <http://www.kaneichi-syouten.com/>
- ・チョコレート 新ブランド（予定）他

● 店舗設備と効率化

- ・メニューのQRコード化
- ・Free Wi-Fi の完備
- ・終わらない・ループしないBGM「AISO」の商業利用
- ・支払いの完全キャッシュレス化
- ・コンセントの多数設置
- ・食器とグラスの統一化
- ・電話の非設置
- ・Instagram による鮮度の高い発信
- ・コンパクトレジにて先会計

まず、がこれまでライフワークとしてきたカフェ巡りとPR経験、一般常識から離れた発想を元に、ゲストとスタッフ双方にとってスマートな一歩先をいく店舗づくりを目指します。必要以上の接触がはばかれる現在の社会状況をふまえ、スマートフォンやインターネットのメリットを生かしたサービスを設計いたしました。コロナ禍では、アルコール消毒・店内でのマスク着用・常時換気・テーブル席ではできるかぎり対面を避け横並び着席を徹底いたします。

● 内装・撮影場所レンタル



スタンディング席

事務所物件を全面リノベーションした隠れ家カフェ。重い扉をあけると別世界が広がります。緑のニュアンスカラーを基調とする店内は、目の前で調理を楽しめるカウンター席・ゆっくりお過ごしいただけるテーブル席・縁側のような半外の要素のスタンディング席・ご予約の可能な個室席で構成。朝陽が入り込み緑の影が心地よいイメージを演出する空間は、撮影場所としての全店貸し切りも可能です。ご見学・ご相談は随時受け付けております。撮影レンタルの予約：<http://bit.ly/3bNEdbr>

家具は、空間との相性を見極めよそゆき感を味わえる上質な木にこだわりました。カウンターには美しく光沢のある楠、テーブルには土の中に埋れていた希少価値の高い神代楡（ジンダイニレ）、テーブルの椅子にはラジアダパイン、スタンディング台にはニューカレドニア産のダオを使用。また個室にはフランスの希少石種ピアノフォルテの大理石をテーブルとして使用しております。



● アイコンメニュー



ムイエットプレート ¥1,600

スティックパン・白 & 黄の2種卵・デュカスチーズ・原木ベーコン・季節のデリ。専用の器具で卵のカットも体験していただく、フランス流ブルミエメのアイコンメニュー。追加パン (+200)。

ムイエットとは細長いパンのことでとろとろの半熟卵につけていただくフランスの定番朝ごはんをアレンジ。お客さまに専用の器具で卵のカットから楽しんでいただくメニューです。トロリとした卵にカリッとトーストしたパンを浸したり、ミニスプーンで混ぜて食べ比べたり、野菜に絡めたり。定期的に変わるデリは素材の味をいかしてお作りし、程よい塩気のお原木ベーコンとリトアニアのデュカスチーズを添えます。



有機抹茶クリームソーダ ¥1,000

霧島産の有機抹茶・ソーダ・クラフトアイスクリーム。体に優しいブルミエメオリジナルのクリームソーダ。

いわゆる定番のメロンシロップを使用したクリームソーダの常識を覆すクリームソーダ。オーダー後に抹茶を点ててソーダを注ぎ、季節により不知火(しらぬい)・湘南ゴールド・レモン・パッションフルーツなど柑橘系の白砂糖や卵不使用を追求した fun.ice! さんの手づくりアイスを使用し、まんまるの球体フォルムや、ブランドカラーにあわせたグリーンにもこだわりました。

● メニュー <https://premiermai.suzu-pr.com/menu/>

1日の「はじまり」の時間を過ごしてほしい空間と、私たちの理想とする朝ごはんを終日提供します。鉄板で焼くちょっとよそゆきのパンや旬の野菜とドリップコーヒー、ナチュラルワイン。食事系からおやつ系までの「ちょっとよそゆきの朝ごはん」をヴィンテージカトラリーや選り抜いた器に盛りつけて、みなさまの様々なシーンに対応します。

※価格は全て税込 ※ワンドリンク制、混み合う時間は90分制

food

- ・ムイエットプレート ¥1,600
- ・白い鉄板オムレツプレート ¥1,800
- ・お食事フレンチトーストプレート ¥1,600
- ・極厚鉄板オリーブオイルトースト ¥1,200
- ・極厚鉄板チーズトースト ¥1,500
- ・季節のおやつフレンチトースト ¥1,500
- ・季節のロングミルフィーユ ¥1,800

drink

- ・クイックコーヒー〈H〉 ¥400
- ・コールドブリュエ〈I〉 ¥500
- ・ハンドドリップコーヒー〈H〉 ¥600
- ・2層のカフェオレ〈H・I〉 ¥700
- ・2層の抹茶オレ〈H・I〉 ¥800
- ・ミルク〈H・I〉 ¥400
- ・アールグレイ緑茶〈H・I〉 ¥600
- ・有機抹茶クリームソーダ〈I〉 ¥1,000
- ・季節のヴィネガーソーダ・ミルク・水・お湯〈H・I〉 ¥800
- ・プレミアムビール ガーゼリー ¥900
- ・自然派ワイン ¥1,000 ~ ・bottle (ask)

他

to go

- ・ブルミエメ BOX ¥1,600
- ・食パン ¥1,000



ブルミエメ BOX



ALL MENU

● 物販 (予約サイト) <https://airrvs.net/premier-mai/calendar>



食パンなどのPR商材の他、オリーブオイル・ヴィネガー・コーヒー・緑茶・蜂蜜・食器やカトラリーなど、店内で使用するおすすめ商品を販売いたします。

商 品: 高級食パン「魂仕込 (こんじこみ)」

製造元: オーネスティグループ 高級食パン専門店「考えた人すごいわ」

サイズ: 2斤 (12cm×12cm×24cm)

価 格: ¥1,000

主な素材: 小麦粉・国産バター・岩手産のだ塩・生クリーム・練乳・蜂蜜



● 店舗情報



店舗名：プルミエメ
住所：〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 1-6-10 代々木公園ビル 2F
交通：東京メトロ千代田線 代々木公園駅 1 番出口より徒歩 1 分
小田急小田原線 代々木八幡駅より徒歩 2 分
電話：設置なし
営業時間：8:00-17:00 (16:15L.O.)
定休日：火曜・水曜 (※祝日は営業し振替の臨時休業あり)
駐車場：なし (店舗隣に有料駐車場 3 台あり)
駐輪場：なし
店舗面積：60.64 m² (18.34 坪)
客席：カウンター 9 席・テーブル 12 席・スタンディング席 4-6 席・個室 2-6 席
予約：個室のみ可 (1 室 1 時間 ¥2,000)
公式サイト：<https://premiermai.suzu-pr.com/>
Instagram：https://www.instagram.com/premiermai_tokyo/
有料個室・販売商品のご予約：<https://airrsv.net/premier-mai/calendar>
グランドオープン：2021 年 5 月 1 日
設計：ABOUT 佛願忠洋 <http://tuoba.jp>
デザイン：SUNA 長砂佐紀子 <http://suna.nagasuna.jp>
※5/1-5 営業・5/6-7 休業、以降 火水定休

● プロジェクトメンバー

A
B
O
U
T

店舗設計デザイン：ABOUT 佛願忠洋 Tadahiro BUTSUGAN tuoba.jp

『場所は奥渋谷、駅近で、雨の日だって傘いらず。朝の空気を感じつつ、トントン階段かけ上がる。扉を開ければモンマルトル。パリの下町現れる。ジュワッとした音が聞こえれば、ナイフとフォークでチンチンチン。カリッと焼かれたベーコンと焦げ目のついた角食に、アメリカもニヤッと笑っちゃう。朝日を浴びた植物も幸せいっぱい感じてる。』
ポエムを書いて提案したのは初めてでしたが、目に見えない朝の空気は少しモヤがかかっている、眩しくない光が空間全体を優しい雰囲気の中で包み込む。縁側、テラスその奥のバルコニーの植物たちの揺らめきを感じつつ、気分によって居場所を選んでちょっとよそゆきの朝を楽しんでください。

SUNA

グラフィックデザイン：SUNA 長砂佐紀子 Sakiko NAGASUNA suna.nagasuna.jp

1 日のはじまりを特別な気持ちで過ごせるプルミエメのロゴとして、やわらかで上質な空気感を演出することを意識しました。5 月 1 日、その昔には花冠を贈る風習があったことから、幸せの象徴であるすずらんを花冠や朝日を連想させる円形に配し、訪れた方の「はじまり」に幸せが訪れ、つづいていくようにと願いを込めました。

運営：合同会社 SUZU

住所：東京都渋谷区富ヶ谷 1-6-10 代々木公園ビル 2F

設立：2020 年 12 月

代表：すず。 / 鈴江恵子 Keiko SUZUE

Instagram：https://www.instagram.com/suzu_premiermai/

高知出身。関西大学卒業。5 年間のフランス滞在やカフェの立ち上げなどを経て「株式会社 中川政七商店」にて本店店長や社内広報を担当し、2015 年に独立。PR 企業「株式会社 SUZU PR COMPANY」を設立し、プロダクトや、ベーカリー・カフェなどを幅広くサポート。奥渋谷エリアとカフェ好きがこうじて、ライフワークである全国のカフェ巡りは延べ 3,000 件を超え、アウトプットを決意し「合同会社 SUZU」を設立。映えの先を見越したカフェ「プルミエメ」をプロデュース。

【お問い合わせ先】

株式会社 SUZU PR COMPANY / 合同会社 SUZU 住所：東京都渋谷区富ヶ谷 1-6-10 代々木公園ビル 2F
MAIL：suzuepr@suzu-pr.com 担当：小林・池田 TEL：080-6390-8284 <http://suzu-pr.com/>

プルミエメ
Instagram >

