

「プルミエメ〜ワニのニワ〜ai's」
渋谷区内の異色3店舗でコラボレーション

注目のai's 加藤章宏シェフのパフェで繋ぐバトン! バレンタイン〜ホワイトデーのリレーイベント

2/13(日)・27(日)・3/14(月) 限定開催

2021年設立の合同会社SUZU（所在地：東京都渋谷区、代表：鈴江恵子）が運営する、株式会社SUZU PR COMPANYのPR業務と連携し、“ちょっとよそゆきの朝ごはん”を提供するカフェ「プルミエメ」は、ジャパニーズイタリアンレストラン「ai's」（代表：杉浦康祐）と住所非公開の無国籍カフェ「ワニのニワ」（代表：羽田善行）と、渋谷区内の異色3店舗でコラボレーションし、2/13(日)から3/14(月)にかけてリレー形式でイベントを連携開催。各店1日限りのパフェを提供いたします。

本イベントは、二十四節気にあわせて変わるメニューやパフェが話題のイタリアンレストラン「ai's」のパティシエ加藤章宏氏が創作する期間限定パフェを核に、タイプの異なる3店舗が相互誘客を目的とする、バレンタイン〜ホワイトデー期間のコラボレーション企画です。「プルミエメ」のチュールリップグラスと各店のプレートを組み合わせて、「ワニのニワ」のZen氏がプレートアートで演出いたします。トップバッターのプルミエメで登場するのは、バレンタインをイメージし、いちごとチョコレートを様々な形で組み合わせたパフェプレートです。第二弾・第三弾のイメージは、追って各店SNSで告知いたします。



「プルミエメの庭でai'sのパフェといちご狩り」



お名前をチョコペンアート

パフェバトン 第一弾 「プルミエメの庭で ai'sのパフェといちご狩り」

パフェプレート 3,500円(税込)
※別途、1ドリンクオーダー制

バレンタインをイメージし、いちごとチョコレートが共演するストロベリーガーデン。メインのパフェは9つのパーツからなり、グラスの上のメレンゲを外して、別添えのいちご練乳のソースをかけてお楽しみいただきます。プレートには、プルミエメでオープン時から愛されてきたパイを使ったミニサイズのミルフィーユ、いちごのシュークリーム・マカロン・いちご狩りを楽しめるワイヤーで繋いだロipopなど転がり、まるでいちごのお花畑。仕上げにお客様のお名前をチョコペンアートで彩ります。

イベント概要 ※社会情勢により予定が変更になる場合がございます。※当日は飲食時以外のマスクの着用他、運営上の諸注意にご協力ください

プルミエメ

2月13日(日)



奥渋谷エリアに位置し、“ちょっとよそゆきの朝ごはん”を提供するカフェ。看板を掲げず隠れ家感を演出し、鉄板で調理するフードメニューを中心に朝から食べれるスイーツまで取り揃え、朝から夕方まで終日同メニューで営業。別業態で夜の営業も計画中。

住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10

代々木公園ビル2F

時間：1部 17:00 / 17:30

2部 19:00 / 19:30

定員：36名

予約：https://bit.ly/3EAaCNb

ワニのニワ

2月27日(日)



渋谷の真ん中に佇む秘密の隠れ家。住所は非公開(紹介制)。アートと木に囲まれた落ち着いた空間で、気心の知れた仲間と戯れる。通常の貸切はもちろん、借傭レストランやレンタルスペース、コラボカフェなど連日様々なイベントで賑わっている。

住所：東京都渋谷区(※非公開)

時間：1部 13:00 / 13:30

2部 15:00 / 15:30

定員：30名

予約：https://www.instagram.com/waninoniwa0716/
※2/5予約開始

ai's

3月14日(月)



「二十四節気」という日本の暦を念頭に、2週間ごとにメニューを変えるジャパニーズイタリアン。日本の旬や食材を大切に、実力派のシェフ、パティシエ、ソムリエが揃う恵比寿の大人のレストラン。大人気のパフェは予約完売することも。

住所：東京都渋谷区広尾1-1-38スクエアサイドビル1F

時間：1部 12:00 / 12:30 2部 17:00 / 17:30

3部 19:00 / 19:30

定員：60名

予約：http://yoyaku.toreta.in/ais/
※2/10予約開始



すず。/プルミエメ

PR&接客担当

300年の老舗 中川政七商店で勤務後5年間渡仏。帰国後は再入社し、広報を中心に様々な事業拡張に携わる。退職後、SUZU PR COMPANYを設立しクライアントのPRをサポート。自身のカフェ好きが高じ、2021年5月、PRと食を絡めたカフェ「プルミエメ」をプロデュースし運営。

instagram：@premiermai_tokyo



Zen/ワニのニワ

チョコペンアート演出担当

2009年開催のフレア・バーテンディング世界大会で優勝しプロのフレアバーテンダーとして活躍後、チョコペンアートの世界へ。年間3,000枚を超えるデザートプレートを作成。2020年6月から住所非公開カフェ「ワニのニワ」運営する他、都内2店舗で飲食店を運営。「ラテブリー」生みの親。

instagram：@waninoniwa0716



加藤章宏/ai's

パフェメニュー開発&

組み立てパフォーマンス担当

製菓学校卒業後、パティスリーや都内レストランで修行。AWKitchen、Mr.FARMERを運営する(株)イトウォークの統括パティシエを経て、2020年3月ai'sの立ち上げメンバーに。イタリアンレストランのパティシエが本気で作る「大人のパフェ」が話題を呼ぶ、今注目のパティシエ。

instagram：@ai's_ebisu

【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：suzupr@suzu-pr.com 担当：小林・瀬戸 TEL：080-6390-8284 http://suzu-pr.com/