

2015年11月13日

報道関係者各位

株式会社 ブライダルプロデュース



What a Tart!

日本初のセイボリータルト専門店

2015年11月25日（水）よりグランドオープン！

横浜を中心に12会場のウエディング施設を運営する株式会社ブライダルプロデュース（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：今野竜太、以下「当社」）は、日本初となるセイボリー（甘くない食事用）タルトの専門店『What a Tart!』を、2015年11月25日（水）に当社施設「クラシカ表参道（渋谷区神宮前5丁目51-1）」の1Fにグランドオープンします。

セイボリータルトとは？

セイボリータルトとは、欧米では古くから日常的に親しまれている、食事用の甘くないタルトの総称です。子供から大人まで幅広く楽しんで頂ける家庭料理のひとつで、その具材には野菜、肉、魚貝、チーズ、豆類など、あらゆるものが使われています。

『What a Tart!』のタルトは、そんな欧米の伝統的な料理と日本の素材を融合した新しいスタイルのセイボリータルトで、朝、昼、晩のお食事として、さらにお酒と共に楽しんでいただけるものです。

What a Tart! のタルトの特長。

シェルと呼ばれるタルト生地には、ほとんどの場合バターが使われていますが、『What a Tart!』のタルトは、生地には一切バターを使用せず、太白胡麻油やグレープシードオイル、エキストラバージンオリーブオイルなど、身体に必要で良質な油を使用しています。そのため、その食感とはとても軽やかでクリスピー。時間が経過しても変わらぬサクサク感をお楽しみいただけます。

『What a Tart!』のタルトは、常時レギュラータルト9種類と2ヶ月毎に変わるシーズンタルト3種類の合計12種類をご用意しております。12種類のタルトに対し、それぞれのフィリングに合わせて、粉、油を厳選し、中には野菜やゴマ、ドライフルーツなどを生地練り込み、全部で9種類のシェルで構成されています。今までに食べた事のないシェルの食感とフィリングとのコンビネーションをお楽しみいただけます。

また、フィリングは全て材料から手作りをし、一切の添加物を入れないホームメイドクオリティを心がけています。何が入っているのかが一目で分かる、何を食べているのかが一口で分かる、食べやすい限界のサイズにカットをした素材も『What a Tart!』の特長のひとつです。食べたことがあるようでなかった食材や組み合わせのレギュラータルトと、旬の素材を楽しむシーズンタルトは、どれもあたらしい発見と、つい嬉しくなるような食の体験をご提供致します。

簡単でも丁寧な食をご提案。

『What a Tart!』は、忙しい日々の簡単な食事であっても、バランスのとれた丁寧な食をご提案したいと考えて商品開発を行いました。そんな想いから開発された『What a Tart!』のタルトは、自ずとビタミンやミネラル、タンパク質等が豊富でバランスのとれた、しかもカロリーを抑えたものとなりました。

さらに、ダイエット食に偏らない食べ応えと、バラエティに富んだラインナップから選ぶ楽しさ、そして何よりも美味しいものを提供することを最大限に考えています。

おいしいものを選ぶ自由、楽しむ自由。
わたしとタルトのいい関係。
忙しいライフスタイルにマッチする、美味しくて体にやさしいタルト。

日本初の新しいスタイルのセイボリータルト『What a Tart!』ワタアタルト（なんというタルト!）。
みなさまの毎日をほんの少しだけ楽しくできる、そして長く愛されるご近所のお惣菜屋さんのような存在になれるよう、ホームメイドクオリティの商品をご提供してまいります。

『What a Tart!』店舗概要

- 施設名称：What a Tart!（ワタアタルト）
- U R L：whatatart.jp
- 所在地：東京都渋谷区神宮前5丁目51-1 クラシカ表参道 1F
- 電話番号：03-6427-7031
- 営業開始：2015年11月25日（水） ※11月17、18、19、20日 プレオープン（タルト全品 半額）
- 営業時間：9:00 ~ 18:00
※18:30より同施設はバー営業となりますが、そちらの時間帯でもタルトを販売致します。
- 定休日：土曜、日曜、祝日
- 販売体系：店頭販売、及びセルフサービスによるイートイン席（店内8テーブル、テラス3テーブル）
- 料 金：タルト ¥450, ¥550 タルト&コーヒーセット ¥700, ¥800、タルト、サラダ&コーヒーセット ¥1,000, 1,100 他

株式会社ブライダルプロデュース 会社概要

- 会社名：株式会社ブライダルプロデュース Bridal Produce Co., Ltd.
- U R L：bridal-produce.co.jp
- 設立：1971年12月14日
- 代表者：代表取締役社長 今野 竜太
- 資本金：1億1,500万円（グループ全体）
- 所在地：〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町50-1 ザ コンチネンタル横浜 7F
- 連絡先：TEL：045-661-2801(代) FAX：045-661-2859
- 事業内容：ウエディング事業、ホテル・レストラン事業、婚礼衣装事業、コンサルティング事業
- 従業員数：社員数：533名（グループ全体／2015年4月1日時点）

本件に関するお問い合わせ先

Spindle / 星

TEL：03-5413-5415 FAX：03-5413-5416

E-mail：hoshi@spindle-pr.com

What a Tart! / 河村

TEL：03-6427-7031 FAX：03-3498-4402

E-mail：info@whatatart.jp



TART



- GARLIC BROCCOLI | ガーリックブロッコリー
- SICILIAN CAPONATA | シシリアンカポナータ
- SPICY BOLOGNESE | スパイシーボロネーゼ
- ROASTED ONIONS | 炒めたまねぎ
- POLCINI & ASSORTED MUSHROOMS | ポルチーニ&彩りキノコ
- ROASTED MAPLE BEETS & PUMPKINS | ローステッドメープルビーツ&パンプキン



- CONFIT PORK BELLY & ROSEMARY POTATOES | 豚バラコンフィ&ローズマリーポテト
- ROASTED TOMATOES | ローステッドトマト
- CRAB CAKE | クラブケーキ
- PAELLA | パエリア
- ROASTED APPLE & BLUE CHEESE | ローステッドアップル&ブルーチーズ
- CHIRIMEN SANSHO & LOTUS ROOTS | ちりめん山椒レンコン

DRINK

COFFEE (HOT/ICED)-----	Regular	¥350
	Large	¥450
CAFE AU LAIT (HOT/ICED)-----		¥450
HERBAL TEA (HOT/ICED)-----		¥450
SEASONAL JUICE -----		¥600
GLASS OF WINE(WHITE/RED) -----		¥600
*DINE-IN ONLY		

SALAD

GREEN SALAD -----	¥400
-------------------	------

SET MENU

TART A & COFFEE(Regular) -----	¥700
TART B & COFFEE(Regular) -----	¥800
TART A, SALAD & COFFEE(Regular) -----	¥1,000
TART B, SALAD & COFFEE(Regular) -----	¥1,100
TART A, TART B, SALAD & COFFEE(Regular) -----	¥1,450
TART A x3, TART B x3 -----	¥2,700
COFFEE(Regular)は追加料金にて変更できます	
SEASONAL JUICE or GLASS OF WINE -----	+ ¥300
COFFEE(Large), CAFE AU LAIT or HERBAL TEA -----	+ ¥100