



ナゴヤ セントラルガーデン 開業15周年について

～「ぴよりん」コラボなど「春を彩る」家族で楽しめるイベント初開催！～

「ナゴヤ セントラルガーデン」（名古屋市千種区）は、4月11日（月）で開業15周年を迎えます。15周年を記念し、「ぴよりん」コラボ商品や有名シェフとその後継者たちが創り出す特別な商品、「いちご」を使用した春限定のメニュー、初開催のイベント等をお楽しみいただけます。

1. 開業15周年を記念した特別な商品について

今だけ！和スイーツとの「ぴよりん」コラボや「15」にちなんだ限定商品を販売します。

●池下カフェ花ごよみ

【「ぴよりん」コラボ商品】（協力：ジェイアール東海フードサービス(株)）

名古屋を代表するスイーツである「ぴよりん」と「池下カフェ 花ごよみ」の人気商品「白玉の和パフェ」が期間限定でコラボ。

名古屋駅エリア以外で、「ぴよりん」を店内でお召し上がりいただける初めての機会です。

「和パフェぴよりん」

○価格：1,300円

○期間：3/29～4/10

※テイクアウト不可 ※12時以降販売

※各日数量限定



「和パフェぴよりん」

●ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ

「15周年桜鯛のカルパッチョ」

○価格：シェフおまかせコース（11,000円）の1品としてご提供

○期間：4/1～4/30



●池下カフェ花ごよみ

「石焼和牛プレート」

○価格：1,650円

○期間：3/18～4/24



●炭焼きうなぎ・かしわ 登河

「15周年特別弁当」

※テイクアウト限定 ※数量限定

○価格：1,500円

○期間：3/18~4/24



●炭焼きうなぎ・かしわ 登河

「桶ひつまぶし (3~4人前)」

※大きな桶でシェアしてお召し上がり頂けます

○価格：10,000円 ※通常12,000円

○期間：3/18~4/24



●エールカフェ

「スペシャルティコーヒーと焼き菓子のセット」

※テイクアウト限定

○価格：1,500円

○期間：3月上旬~4月下旬



●成城石井

「①ベストセラーバック/②スペシャルバッグ」

○価格：①3,780円/②3,240円

○期間：3/18~なくなり次第終了



2. 春を彩る「いちごフェア」について

15周年を記念した「いちごメニュー」を展開します。

●ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ

「苺とゴルゴンゾーラ、チコリのサラダ」

○価格：シェフおまかせコース (11,000円)

の1品としてご提供

○期間：3/1~3/31



●フォルテシモ アッシュ

「キューイェールフレーズ」

○価格：1,200円

○期間：販売中~4月下旬



● 賛否両論 名古屋

「いちごのお豆腐と練乳のアイス」

○価格：全てのコース※本日のデザートから選択

○期間：3/1～3/31



● 賛否両論 名古屋

「いちご、春菊、ゆりねの白和え」

○価格：ディナー特選コースの1品としてご提供

○期間：3/1～3/31



● エールカフェ

「いちごとチョコレートのパフェ」

○価格：1,600円

○期間：3月上旬～5月下旬



● 池下カフェ 花ごよみ

「いちごのパフェ」

○価格：1,300円

○期間：3月上旬～4月下旬



● メゾンカイザー

「デニッシュフレーズ」

○価格：432円

○期間：3月中旬～4月中旬



● 成城石井

「成城石井 果実60%のストロベリージャム
(小瓶290g)」

○価格：669円

○期間：通年



3. イベントの開催について

① カゴメコラボ企画「“野菜をとろう” 野菜摂取量の測定イベント」

- ・日時：3/19（土）・20（日）11時～16時（予定）
- ・内容：野菜摂取量が全国最下位の愛知県（※1）。「ナゴヤ セントラルガーデン」が野菜不足解消をお手伝いします。カゴメ（株）の機器（※2）を使った野菜摂取量の測定やお子さまも楽しめる「野菜 350g 当てゲーム」など、お気軽にお立ち寄りいただけるイベントを開催します。参加者にはカゴメ商品をプレゼント。会場では「成城石井」による野菜の特別販売を実施します。

※1 厚生労働省「国民健康・栄養調査」平成 28 年調べ

※2 ベジチェック®：LED を搭載したセンサーに手のひらを押しあてるだけで野菜の摂取量を数十秒で推定可能。その場ですぐに結果がでるので家族みんなで計測できます。表示値はあくまでも目安とお考えください。ベジチェック®は医療機器ではありません。



ベジチェック®



野菜 350g 当てゲーム 野菜模型

② 「アッシュフェス」(主催：フォルテシモ アッシュ)

- ・日時：4/10（日）11時～16時（予定）
- ・内容：当日は辻口博啓氏が来場し、特製カレーを販売するほか、「メゾンカイザー」「賛否両論 名古屋」「エールカフェ」など特別な商品をご用意します。



辻口博啓氏と石本泰規氏



2020年開催の様子

③ 「ポルシェ試乗会」(主催：ポルシェセンター名古屋・ポルシェセンター尾張岐阜)

- ・日時：4/9（土）・10（日）10時～18時（予定）（試乗受付は17:30まで）
- ・内容：ポルシェ初のフル電動スポーツカー「タイカン」の特別試乗会を開催します。電気という新しい力を手に入れたポルシェのスポーツカーの走りを体験できます。
※試乗車種は変更となる可能性があります※試乗車のグレードは指定できかねます



試乗車種 新型タイカン



2021年開催の様子

4. 「次世代シェフ」について ※別紙

有名シェフの店舗が揃う「ナゴヤ セントラルガーデン」では、開業から15年間で、次の時代を担う「次世代シェフ」が成長しています。

愛知県出身の元アパレル店員の料理長、「ナゴヤ セントラルガーデン」開業のニュースを見て自らを売り込んだ愛知県出身のシェフなど、以下の4店舗では、バラエティーに富んだ経歴の「次世代シェフ」による15周年記念商品やシェフのインタビューなどをご取材いただけます。

- ・ フォルテシモ アッシュ …… 統括責任者 石本 泰規
- ・ 賛否両論 名古屋 …… 料理長 丹下 陽介
- ・ ラ・ベッTRA・ダ・チアイ ナゴヤ …… 料理長 辻本 達哉
- ・ メゾンカイザー …… エリア支配人 相羽 克昭

◇ 「ナゴヤ セントラルガーデン」の最新情報は、以下のWEB等で発信しています。

公式ホームページ <https://www.ncg.jp>

公式フェイスブック <https://m.facebook.com/NCG758/>

公式インスタグラム <https://www.instagram.com/ncg758/>



ホームページ



Facebook



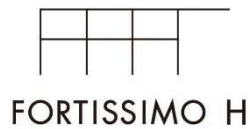
Instagram



※新型コロナウイルス感染拡大にかかわる行政の協力依頼等に応じて、予告なく営業時間の変更やイベントを中止する場合がございます。

※掲載商品等の画像はすべてイメージです。価格は全て消費税込です。都合により価格や内容が変更となる場合がございます。一部の商品につきましては数量限定となりますので売り切れの際にご容赦ください。

本件に関するお問合せ・取材のお申込み
ジェイアール東海不動産株式会社 事業部商業課
電話052-856-7316（平日9時～17時30分）
メール shogyo@jr-estate.co.jp



フォルテシモ アツシュ

オーナーシェフ

辻口 博啓氏



統括責任者 石本 泰規

愛知県名古屋市出身。餡細工およびチョコレート細工においてコンクール入賞歴多数。2007年にフォルテシモ アツシュのオープニングスタッフとして入社。2020年に統括責任者に就任。2022年ジェイアール名古屋タカシマヤ「アムール・デュ・ショコラ」において辻口シェフとともに活躍。

◆目標はディズニーランド！五感で楽しむお店づくり

定期的な新商品、スタッフ教育、季節毎の装飾・・・お客様がわくわくできる場所に。シェフ目当てに来店するお客様も多く、写真撮影をするなどファンとの交流を欠かさない。

◆NCG開業ニュースをみて入社を決意

製菓専門学校を卒業後、オープニングスタッフとして勤続し、2020年統括責任者に就任。

◆シェフを目指すきっかけ「男性も活躍できる職業」

幼少の頃、友人の父親が料理をする姿を見て、当時は「料理＝女性」のイメージがあったので、衝撃を受け憧れた。

◆SNSを活用したファンづくり

インスタグラムをとおして定期的なライブ配信・お客様参加型の企画を実施。服飾系の専門学校からSNS講座の依頼も。



賛否両論 名古屋

オーナーシェフ

笠原 将弘氏



料理長 丹下 陽介

愛知県一宮市出身。料理人になる前から店主笠原氏の料理本を熟読。笠原氏のもとで料理を学ぶことを熱望し、名古屋店開業時に弟子入り。アパレルから料理人に転身という異例の経歴。料理教室や各種イベント、NHK等のメディアで積極的に活動。

◆「美味しいは当たり前」元アパレル店員のお店づくり

前職はユニクロ店員。前職で培った経営・運営ノウハウを活かし、日本料理の美味しさ、楽しさ、奥深さをお客様に伝えるために腕を磨く。料理が美味しいのは当たり前、+αお客様に楽しんでもらえる料理を通したコミュニケーションを大切にしている。

◆憧れの笠原氏との出会い

幼い頃から家族が喜んでくれる料理が好きだった。憧れの笠原氏のもとで料理を学ぶことを熱望し、2013年名古屋店開業時に弟子入り。

◆メディア出演・地域への貢献活動

NHK等のメディア出演や、市町村とのコラボを定期的実施。「和食給食応援団」として中部地区の小中学校で家庭科の授業を行う。

◆飲食業界の働く環境を見直す

飲食業界では珍しいマニュアル化や、HACCP制度を取り入れた従業員教育を徹底。現在も従業員のシフト管理は絶対に譲らない。



料理長 辻本 達哉

大阪府出身。落合氏の感性を受け継ぎ、名古屋でも美味しさを伝える。銀座本店でオープンから『LA BETTOLA』を支え続けて副料理長を務めた。イタリアで修業後名古屋店の料理長に就任。

◆落合シェフから受け継いだ「誠実さ」

落合氏の弟子として「料理」「食材」「人」に対して真摯に向き合う大切さを教わり今も守り続けている。当店では、「一卓一卓お客様と「向き合うお店」を心がけスタッフ一同で取り組んでいる。

◆落合シェフとの出会い

専門学校を卒業後、赤坂「グラナータ」に入社し、落合氏から料理を学んだ。落合氏が独立時に引き抜かれ、銀座本店を開業から支えた。現在でも毎日連絡を取り合う関係性。

◆イタリア修行を経て、名古屋店の料理長に

文化を含めて料理を学びたいとイタリアで修業を決意。イタリア修行中に落合氏からの熱烈オファーを受け、修行を経て帰国したのち、名古屋店料理長に就任。

◆プライベートについて

名古屋店支配人とはグラナータ時代からの同期（寮も同部屋）という古い付き合い。名古屋店を支える大切な存在。



メゾンカイザー

オーナーシェフ

木村 周一郎氏



エリア支配人 相羽 克昭

愛知県大府市出身。前職は日本料理人。13年前にメゾンカイザーに入社し、現在はエリア支配人として、ナゴヤセントラルガーデンとジェイアール名古屋タカシマヤを担当。社内コンテストで入賞し、商品化の実績多数。

◆元日本料理人が惚れた！メゾンカイザーのパン

将来パン屋を開きたいと一念発起。13年前名古屋のパン屋を巡り「メゾンカイザー」と出会う。その美味しさに衝撃を受け、自ら会社へアプローチ。

◆日本料理とパンづくりの共通点

日本料理と同じで仕込みなど段取りが大切。時間を逆算する力がすでに身に付いていた。最初はなかなかうまくパンを丸められなかったが3~4日で習得。職人ならではの手先の器用さがあった。

◆社内コンテスト入賞の実績

社内コンテストで入賞した「くる味噌フロマージュ（八丁味噌・くるみ・するめ）」を名古屋店限定で販売。意外な和風食材の使用は、元日本料理人ならではの。

◆お客様とマッチ！他店と比べて高い購入額

全国の店舗と比べ、購入額が高いことが特徴。メゾンカイザーが考える「パンのある幸せな食卓」と名古屋のお客様のニーズがマッチしている。