

全商品ハーブ使用！「たべる」「かける」「とくす」でハーブに対する心のハードルを解放 ハーブ専門店&カフェが神戸・三宮に6/8（月）グランドオープン 新型コロナの影響で2カ月オープン遅れ。宅配やテイクアウトにも対応します

「もっともっとハーブ！使い方ほかにもたくさん。～ハーブに対する心のハードルを解放する～」をコンセプトに展開するハーブブランド「Herb Laboratory(ハーブラボラトリー)」(所在地：兵庫県神戸市、責任者：泉 佑佳)は6月8日、神戸・三宮「東遊園地」西側にあるビル1階にハーブ専門店&カフェ「Herb Laboratory (ハーブラボラトリー) SHOP & CAFE」(神戸市中央区東町、TEL 078-599-5187)をグランドオープンします。

■新型コロナの影響により2カ月遅れでグランドオープン。宅配やテイクアウトにも対応

ハーブラボラトリーは、2013年より神戸元町でハーブティーと健康茶の専門店を運営し、2017年3月にブランドタイトルを新たに誕生したハーブブランドです。ハーブティーだけでは伝えきれないハーブのおいしさと持つ力を最大限に生かしたいとの思いから、当ブランドを設立いたしました。これまで、雑貨店や食品専門店、カタログなどへの卸売りを中心に販売を行ってきましたが、「直接お客様と話し、商品の説明をしながらハーブの味を知っていただく機会を作りたい」との思いから、商品販売スペースにカフェを併設した実店舗をオープンすることにいたしました。新型コロナウイルス感染症の影響により、1カ月程メニューを絞ってテイクアウトのみの営業を続けておりましたが、緊急事態宣言の解除を受け6月8日にグランドオープンいたします。新たに神戸市中央区内の宅配をスタートし、店内のランチメニューも増やしていく予定です。ハーブ好きな方はもちろん、ハーブはなんとなく身体に良いと知っているけど、今まで手が伸びなかった方にもご利用いただければと思っております。



キーマカレー



シナモンコーヒー



東遊園地でのランチも

■全商品ハーブ使用。「たべる」「かける」「とくす」でハーブに対する心のハードルを解放

カフェで提供するメニューは全てハーブを使用し、主に有機栽培と国産のものを厳選しております。食材は、無農薬米や神戸産のお野菜なども積極的に使用しています。「本日のケーキサレ」(150円～、日替わり)などのフードメニュー5種、ラボティー付きの日替わりランチ「カレーランチ」(950円)、「今日のランチ」(900円)、「マーブルチーズブラウニー」(350円)などのスイーツ4種を用意しております。ドリンクメニューは13種で、当社の看板商品である、24種類の国産和草ハーブをブレンドした健康茶「ラボティー」(200円)をはじめ、「ハニーハイビスカス」(300円)、「甘酒チャイティー」(300円)、「シナモンコーヒー」(300円)などのハーブを取り入れたソフトドリンク、スムージー2種(バナナ/アボカド) (500円)、「ジンジャービール」(500円)などのアルコール類4種を販売します。

商品販売エリアでは「ラボティー」(1,080円)、ハーブにだしを掛け合わせたハイブリッド調味料「かけるハーブ(ハイビスカス、釜炒り緑茶、マルベリージンジャー、カカオニブ、ローズヒップ)」(各648円)、有機ハーブティー「24/7ハーブティー(朝ごはんのめ、昼下がりの風、華やぐ夕べ、夜半のひととき)」(各1,296円)、甜菜糖でハーブをコーティングした甘味で、ハーブティーや紅茶、コーヒーに混ぜて使用する「とくすハーブ(シナモン 594円、ローズヒップ、ジンジャー)」(各540円)など、ハーブの新しい可能性を提案します。※価格はすべて税込

ハーブが一部の方のための特別なものではなく、もっと多くの方に好きになってもらえるよう、美味しくて親しみやすい商品やメニューをご提案して参ります。気軽にお試しいただき、当社の商品やメニューがきっかけとなり、皆様の暮らしの中でハーブをご利用いただける機会が増えると大変嬉しく思います。

Herb Laboratory (ハーブラボラトリー) SHOP & CAFE 概要

住所：神戸市中央区東町116-1 シティライフ三宮ビル1F

電話：078-599-5187

席数：カウンター6席、テーブル6席

店舗面積：約40平米

営業時間：11:00～18:00

デリバリー：ウーバーイーツなど



●取材に関するお問い合わせ●

TEL：078-599-5187

E-mail: info@herblaboratory.co.jp

担当：泉 (いずみ)

メニュー紹介 (一部)

ハーブと言えば、ミントやバジル、カモミールなどを思い浮かべるかもしれませんが、黒ごま、はと麦 (和ハーブ)、カカオニブ (スーパーフード)、柚子や柑橘 (ピール)、身近なところではブラックペッパーなど、これらも広くハーブとして考えております。当店ではハーブを使用したメニューを毎日店内で手作りして提供しています。

ランチセット



「カレーランチ」 (950円)



「今日のランチ」 (900円)

カレーごとにスパイスを調合して、作っています。通常インドカレーなどのスパイスカレーは油が多くて胃もたれたりするのですが、当店は手間暇かけて油を取りきり、ハーブやスパイスの香りを楽しみながら、すっきりと味わっていただけます。ケーキサレは小さくてもたっぷり具材が入っているので、満腹感が得られます。ハーブやスパイスを使って毎朝焼き上げています。

日替わり・・・「アンチョビのポテトサラダ」「柚子風味のコールスローサラダ」「ヤムウンセン (エスニック風春雨サラダ)」「キャロットラペ」「カモミールとレモングラスのミネストローネ」「バジルのハリラスープ」「はと麦とさつまいもの中華風ポタージュスープ」「きのこ黒ごまのMISOスープ」「ハニーオレンジチキン」などを日替わりで提供

スイーツ

マーブルチーズブラウニーはほんのりスパイスが効いています。柑橘のウィークエンドケーキは、オレンジピールやレモンピールを甘く煮詰めて表面に塗っています。



マーブルチーズブラウニー (350円)



柑橘のウィークエンド (350円)

ドリンク



蜂蜜ハイビスカス (300円)



甘酒チャイティー (300円)



アボカドスムージー (500円)



ジンジャービール (500円)

商品紹介 (一部)



ラボティー (1,080円・972円)



かけるハーブ (各648円)



とかすハーブ (540円・594円)



24/7ハーブティー (各1,296円)

健康茶「ラボティー」、ハーブ×出汁の新感覚調味料「かけるハーブ」、お茶にとかすハーブシュガー「とかすハーブ」、暮らしに寄り添う有機ハーブティ「24/7ハーブティー」、宮崎産の有機和紅茶を使った「五感ハーブ紅茶」など。

株式会社ハーブラボラトリーについて

「もっともっとハーブ、使い方ほかにもたくさん。」をコンセプトに、「ティーだけでは伝えきれないハーブの魅力を伝えたい」という思いから2017 (平成29) 年3月にブランド設立。ハーブが一部の人の特別なものではなく、幅広い層に愛されて親しまれるものになるような楽しく華やかな使い方を提案しています。24種国産和草ハーブをブレンドした健康茶「ラボティー」を始め、ハーブを使った商品を多数展開しています。

●取材に関するお問い合わせ●

TEL : 078-599-5187 E-mail: info@herblaboratory.co.jp 担当: 泉 (いずみ)