

# 安心ならもっと美味しく。もっと楽しく。 自然派クレープ専門店

ナチュラルクレープ



ナチュラルクレープ(世田谷区経堂、代表・佐藤孝治・佐藤徳子、03・3429・9050、<https://nатурe.com/>)は、2004年に夫婦二人三脚で移動販売からスタートし、その3年後に経堂本店をオープンした。

代表は広告会社出身で、これまでのクレープから差別化を図るため、コンセプトからじっくり考察し、現在の体に優しいクレープにたどり着いた。その中でも創業からこだわり続けているのがクレープ生地だ。20数種類の国産小麦を取り寄せ、もともとクレープに合う食感と風味を求めて試作を重ね、群馬県産の一等小麦つるぴかりに出会った。栄養バランスを考慮して国産小麦胚芽も加え、ナチュラルクレープ独特のサクサクとモチモチが共存する美味しい

無添加生地が出来上がった。そのほかにも、お客様に納得できるおいしいクレープを提供するために、手間暇を惜しまず、手作りのキャラメルソースやヨーグルトムースなど、自分たちでできることはなるべく自分たちで作ることにこだわっている。

経堂駅前のピーコックで移動販売をスタートしてから約16年。ずっと変わらないレシピで営業を続け、今では東京・神奈川・千葉で10店舗を展開する。移動販売店に毎週足を運んでいた小さかったお子さんたちが今ではお母さんになって自分の子どもたちとナチュラルクレープに通っている。

地域の愛情に包まれたこだわりのクレープをぜひお試しください。

