

# 「東京で一番おいしいクレープを！」 経堂発、 自然派クレープ専門店

ナチュラルクレープ

(株)ファーストラックの運営するナチュラルクレープ(世田谷区経堂、佐藤孝治社長、03・3429・9050、<http://nатурe.com>)は、小田急線経堂駅より徒歩5分に店舗を構える自然派クレープ専門店である。無添加食材にとことんこだわって、外はパリパリ、中はモチモチ、一口食べれば「ナチュラルクレープの生地だ!」と分かる独特の食感が大人気を博している。

人気の秘訣は、移動販売のワゴンでスタートした10年前から変わらない、無添加手作りの生地&トッピングである。9割以上輸入品の小麦粉が出回る中、国産の小麦粉数十種類から試作を繰り返した結果、一等小麦「つるびかり」の使用に行きついた。さらに、5大栄養素がバランスよく含まれた健康食材で「植物のたまご」とも言われる貴重な小麦胚芽も混ぜこんだオリジナル生地が最大の特長だ。もちろんトッピングの生チョコ、



生地からトッピングまで、ナチュラルクレープのこだわりが感じられる

キャラメル、寒天に至るまで手作りにこだわり、牛乳は低温殺菌牛乳のみ、牛乳が苦手な方のためのヘルシーな豆乳クレープも有機大豆のみ、砂糖はてんさい糖のみという徹底ぶりである。

「東京で一番おいしいクレープをめざし、スタッフ一同、クレープ作りに真正面から向き合っています。みんなが大好きなクレープを、一段上のステージに押し上げるブランドでありたい。一度食べたらやみつきになりますよ」と佐藤社長は誇らしげに語る。

今年3月にはプラタイン銀座に出店を果たした。26年度も店舗拡大を大きな目標に、商談会やビジネスマッチングなどにも積極的に参加して、経堂発のおいしいクレープを多くのお客様へ届けるため日夜奮闘している。

