

2019年4月22日

株式会社トランク

## 株式会社トランクが、新業態・新ブランド 「檸檬とスパイス フレンチトースト」を開業 イオンモール沖縄ライカムに

～沖縄県内初のワンハンドフレンチトースト、テイクアウト専門店～

沖縄県内で、レストラン運営（「ワイン食堂トランク（※1）」、「Casa Trung～洋食堂、ワインと檸檬～（※2）」）、菓子製造販売、eコマース事業（「PUZO CHEESECAKE CELLER（※3）」）を展開する、株式会社トランク（本社：沖縄県那覇市、代表取締役社長：野間 謙策）は、2019年4月26日（金）、イオンモール沖縄ライカム2階に、新ブランド「檸檬とスパイス フレンチトースト（レモンとスパイス フレンチトースト）」をグランドオープンいたします。



「檸檬とスパイス フレンチトースト」では、農薬を使わない、生産者が見えるなどを基本とした弊社の QUALITY CONCEPT「& Life Okinawa（※4）」のもと、オーガニック食材と採れたての県産素材を使用した「ワンハンドフレンチトースト（※5）」、広島県の瀬戸田産オーガニックレモンをはじめ、瀬戸内各地、また高知県や沖縄県で農家さんが丁寧に育てた無農薬・減農薬レモンを使った「自家製レモネード」など、ココロとカラダにやさしい、おいしい、うれしい商品をお届けます。

フレンチトーストは、朝食や軽食のメニューとして、イートインで販売されることが多い中、「檸檬とスパイス フレンチトースト」では、もっと気軽に、もっと手軽にお楽しみいただけるよう専用のカップにて提供。まさに、「ワンハンド」で、おいしいフレンチトーストをお召し上がりいただけます。



ワンハンドフレンチトーストのテイクアウト専門店は、沖縄県内初です。

できたてにココロを込めて。フレンチトーストベースは、沖縄県北中城村の自然に囲まれた中で、無農薬・無肥料の飼料とEM（※6）を使用して、平飼された健康な鶏のたまご（愛たまご）、北海道産の牛乳、沖縄産の塩（ぬちまーす）。これらの厳選食材で作ったアパレイユ（※7）に、石床窯で丁寧に焼き上げられたバゲットを10時間浸し、発酵バターで焼き上げます。



瀬戸田産レモンを使ったレモネードシロップとレモンの果肉をトッピングした、スッキリ甘い「檸檬（レモン）&スパイスフレンチ」をはじめ、島バナナと有機カカオグラノーラの食感が楽しい。バナナとバニラアイス、キャラメルソースをかけたスイーツ王道テイスト「キャラメルバナナフレンチ」、宇治抹茶シャーベット、北海道産の粒あん、白玉をトッピング。無農薬黄金いもと塩黒糖グラノーラがアクセントにした「宇治抹茶フレンチ」、厳選した旬のフルーツを贅沢に使った、ご褒美フレンチトースト「シーズナルフレンチ」をラインナップ。季節ごとに、違った表情の『フレンチトースト（甘さ）×季節のフルーツ（酸味）×スパイス（香り）』をお楽しみいただけます。

自家製レモネードは、スタンダードのレモネードをはじめ、レモネードソーダ、レモネードコーク、レモネード&ジンジャー、ほうじ茶レモネード、バニラ&レモネード、フルーツソルベレモネードなどをご用意。「Casa Trung〜洋食堂、ワインと檸檬〜」でも使用する、広島県の



2019 年 4 月 22 日

株式会社トランク



瀬戸田産オーガニックレモンをはじめ、瀬戸内各地、また高知県や沖縄県で農家さんが丁寧に育てた無農薬・減農薬レモンを使用。その季節の採れたてのレモンを使ったレモネードをお楽しみいただけます。

先行して、イオンモール沖縄ライカムにて展開する「PUZO CHEESECAKE CELLER」で培ったノウハウを活かしながら、日本国内からのお客様だけではなく、急増する海外からのお客様にも向け、沖縄食材の魅力を発信してまいります。



また、株式会社トランクは、新ブランド「檸檬とスパイス フレンチトースト」の立ち上げにより、中部地域の雇用促進・人材育成（※8）にも貢献してまいります。

※1) 「ワイン食堂トランク」

カジュアルワインバー&イタリアン。コンセプトは「がぶ飲みイタリアン」。カッコイイ、オトナ達が集う場所。食堂のように気軽に。贅沢をリーズナブルに。上質で、健全で、旨くて、安くて、カッコイイ。那覇市久茂地「ワイン食堂トランク イタリアゴハン 久茂地店」、那覇市おもろまち「ワイン食堂トランク ニカイゴハン 新都心店」の2店舗を運営。

※2) 「Casa Trunq〜洋食堂、ワインと檸檬〜」

“Casa”とは、家。「母が作ってくれた、あたたかい料理」をコンセプトとした、洋食堂。2018年5月オープン。常時10種類以上。豊富なグラスワインラインナップ。無農薬檸檬（レモン）を使用した、こだわりの檸檬ドリンク。その日のおススメ食材を使った、日替わりの晩ごはん。少年少女だったあの頃「今日の晩ごはん、何かな？」とお腹を空かせて、ワクワクしながら家に帰ったあの日のように「ただいま」と声を掛けていただける、ココロ落ち着く空間を目指す、Trunq レストラングループの旗艦店。

2019 年 4 月 22 日

株式会社トランク

※3) 「PUZO CHEESECAKE CELLER」

沖縄県内初のチーズケーキ専門店。2012 年 7 月「PUZO」那覇泊店の初出店を皮切りに、那覇地区を中心に店舗を展開。2015 年 4 月「PUZO」イオンモール沖縄ライカム店を開業、中部地区へ初出店。2018 年 6 月、七洋製作所「スチームラックオープン ZEN (★)」を導入した製造工場併設店「PUZO」沖縄知花店をグランドオープン。現在、那覇泊店、小禄ラボ店、那覇空港店、イオンモール沖縄ライカム店、沖縄知花店の 5 店舗を運営。

★七洋製作所「スチームラックオープン ZEN」

これまでのラックオープンの概念を覆す、「焼き」と「蒸し」を両立。高性能ボイラーにより加圧された細かな粒子状態の蒸気と回転するラックにより、均一にむらなく焼き上げることができる世界初のスチームラックオープン。

※4) 「& Life Okinawa」

お客様は、美味しいものを食べたい。でも、もう少しだけナチュラルに。もう少しだけオーガニックに。そう、「ほんの少しだけ、ひとつずつ」。我々は、美味しいものを届けたい。でも、お客様のカラダと向き合いながら、「食」と関わる大切さも考え続けていきたい。時間とカラダとココロを満たす料理をお届けし、幸せを感じてもらいたい。そう、「出来ることから、ひとつずつ」。「& life Okinawa」は株式会社トランクが展開する店舗や商品のクオリティコンセプトです。

*& life Okinawa*

※5) 「ワンハンドフレンチトースト」

主に牛乳と溶いた卵を混ぜたものをパンに染み込ませて、バターと共にフライパンで焼き上げる料理。牛乳や卵を含んでいるため、しっとりしており、なおかつ、ベチャベチャしない独特の食感が特徴。卵や牛乳をメインに使用しているので、栄養面でも評価が高い。

※6) EM たまご

「EM」とは「Effective Microorganisms」の略、有用微生物群。自然界から採取・培養した安全で有用な 3 つの微生物で主に構成。有機物を発酵させ、健全な状態に整える働きを持っており、農業・畜産・水産・医療等、様々な分野で活用が進んでいます。

※7) アパレイユ

お菓子を作る下準備として、牛乳や卵などの材料を混ぜ合わせたもの。



2019 年 4 月 22 日

株式会社トランク

※8) 株式会社トランク人材育成

販売・製造スタッフを中心に、正社員・パートタイム等、求職者のライフスタイルにあわせた様々な雇用・勤務形態での人材採用を行っています。未経験の方への研修等も積極的に行っており、人材育成・キャリアアップにも力を入れています。

■新店舗ロゴ

檸檬とスパイス

フレンチトースト

Lemon & Spice

French Toast

■新店舗概要

店舗名 : 檸檬とスパイス フレンチトースト イオンモール沖縄ライカム店

英文名 : Lemon and Spice French Toast AEON MALL Okinawa Rycom

住所 : 〒901-2300

沖縄県中頭郡北中城村アワセ土地区画整理事業区域内 4 街区

イオンモール沖縄ライカム 2F

電話番号 : 098-932-7117

営業時間 : 10:00~22:00

定休日 : 無し (イオンモール沖縄ライカムに準ずる)

Website : <https://lemon-spice.com/>

Facebook : <https://www.facebook.com/檸檬とスパイス-フレンチトースト-573133129816610/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lemon.spice.okinawa/>

■会社概要

企業名 : 株式会社トランク

代表者 : 代表取締役 野間 謙策 (のま けんさく)

所在地 : 〒901-0153 沖縄県那覇市宇栄原 1-7-12 1-A

設立 : 2013 年 5 月

事業内容 : レストランの経営/運営、菓子製造業、e コマース事業運営他

Website : <https://www.trunq.jp/>

Trung Inc.

<NEWS RELEASE>

2019 年 4 月 22 日

株式会社トランク

■ 本件に関するお問い合わせ

企業名 : 株式会社トランク CSR・広報・ブランド推進室  
担当者 : 小渡 雄記（こわたり ゆうき）  
Phone / FAX : 098-859-0050  
Email : [kowatari@trung.jp](mailto:kowatari@trung.jp)