



創業者“サラベス・レヴィーン”来日！

サラベスの名を世界に広めたフルーツプレッドの新フレーバーお披露目を兼ねたスペシャルイベントを開催

**サラベス 東京店／名古屋店**

**「サラベス・レヴィーン来日記念 フルーツプレッド新フレーバー ローンチイベント」**

開催日時：名古屋店 2024年10月29日（火）／東京店 2024年10月30日（水）

ニューヨークの朝食の女王”として人気を確立、ヘルシー&リッチでトレンド感あふれる味わいと空気感を時間帯に合わせ提供しているニューヨーク発祥のレストラン「サラベス」では、「サラベス」創業者である“サラベス・レヴィーン”来日にあわせ、「サラベス・レヴィーン来日記念 フルーツプレッド新フレーバー ローンチイベント」（お食事・お土産付）を、10月29日（火）名古屋店にて、10月30日（水）東京店にて開催します。当日イベントでは、10月29日（火）より販売開始となる、世界にサラベスの名を広めたオリジナルレシピによるフルーツプレッド（果物の甘味をいかした砂糖控えめのジャム）の国内生産新フレーバー2種を発表、「サラベス」創業者であるサラベス・レヴィーン登壇によるトークと共に先行してお楽しみいただけます。なお、来場チケットは10月3日（木）12時より専用サイトにて販売を開始します。



「サラベス・レヴィーン来日記念 フルーツプレッド新フレーバー ローンチイベント」では、「サラベス」創業者のサラベス・レヴィーン本人が登壇し、ご来店のお客様にご挨拶するほか、このたび国産生産商品として新たに登場するフルーツプレッドのフレーバー2種（ミックスベリー／プラムチェリー）の開発経緯や秘話、ニューヨークの最新フードトレンド事情をトークショー形式で披露いたします。当日は本人と記念撮影のほか、フランクな会話もお楽しみいただけます。

トークと共に楽しみいただくお食事では、フルーツプレッドを使用したセイボリー、スイーツなどをビュッフェ形式でご用意。もちろんこちらの料理でも国産フレーバーのものを取り入れています。さらにお土産としてもミニサイズのフルーツプレッドをお持ち帰りいただけます。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## ■ サラベス・レヴィーン来日記念 フルーツブレッド新フレーバー ローンチイベント 開催概要

- ・日時 : <名古屋店> 10月29日(火) 18:00 受付スタート、18:30~20:30 (終了予定)  
<東京店> 10月30日(水) 18:00 受付スタート、18:30~20:30 (終了予定)
- ・費用 : お一人様 6,000円(税込) / お料理(ビュッフェ形式)・ドリンク2杯、お土産付き  
※名古屋店80名様、東京店60名様限定、要事前申し込み。立食スタイルでの実施となります。
- ・内容 : ・「サラベス」創業者 “サラベス・レヴィーン” トークショー  
・ フルーツブレッドを使用したセイボリー、スイーツなど各種料理のお食事(ビュッフェ形式)  
・ フルーツブレッド(ミニサイズ)のお土産プレゼント
- ・店舗 : サラベス 名古屋店  
愛知県名古屋市中村区名駅1-1-3 タカシマヤ ゲートタワーモール 1F / TEL.052-566-6102  
サラベス 東京店  
東京都千代田区丸の内1-8-2 鉄鋼ビルディング南館 2・3F / TEL.03-6206-3551
- ・予約 : 専用サイトより、事前申し込み制にて10月3日(木)より受付開始  
名古屋店 : <https://sarabeths2024nagoya.peatix.com>  
東京店 : <https://sarabeths2024tokyo.peatix.com>  
※受付期限10月24日(木)17時 (売り切れ次第終了)

### <サラベスのフルーツブレッド>

「フルーツブレッド」は、旬の果物を手で丁寧にカットし、香り、果肉を大切に作った、果物の甘味をいかした砂糖控えめのジャムのこと。サラベスのそれは、サラベス家に1780年から伝わる秘伝のレシピを忠実に再現してつくられており、「サラベス」の名前を世界に広めるきっかけとなった、代名詞ともいえる商品です。フレーバーも各種あり、様々な果実をブレンドし、サラベスにしか出せない、オリジナルの美味しさを楽しめるものとなっています。

サラベスでは、これらフルーツブレッド日本国内販売分について、これまでアメリカ・ニューヨークで製造、輸入して国内販売を行っていましたが、安定供給の側面と、輸送にかかるCO2排出量の削減というフードマイレージの観点から、国内製造・販売への切り替えを順次実施しています。もちろん、これまでのレシピ、美味しさはそのまま、美味しさとサステナビリティを両立したフルーツブレッドとなっており、このたび、既存のフレーバー3種に2種が追加され、全5種(ピーチアプリコット/チャンキーアップル/ストロベリーラズベリー/ミックスベリー/プラムチェリー)が国内製造となります。

## ■ “サラベス・レヴィーン (Sarabeth Levine) ” プロフィール

1943年ニューヨーク市生まれ。

味に敏感なニューヨーカーを、常に満足させ続けるレストラン「サラベス」の創業者。1981年ニューヨークのアップパーウエストサイドに「サラベス」を創業。家族に伝わるレシピで作るフルーツブレッド(果物の甘味をいかした砂糖控えめのジャム)をはじめ、フレンチトースト、パンケーキ、エッグベネディクト、ワッフルなど伝統的なアメリカの朝食メニューの“ヘルシー&リッチ”な味わいから人気です。

レストラン格付けガイド「Zagat」では、ニューヨーク No.1 デザートレストランに選ばれ、「New York Magazine」からは“NYの朝食の女王”と賞賛され、多くのセレブリティも足を運び、映画「恋するベーカリー」で主演のメルル・ストリープに調理指導したことでも知られています。

細部にこだわり愛情を込めて作るクラシックなアメリカンテイストは、ニューヨークはもとより全米、そして世界中のグルメの心を満たしており、ペイストリーシェフ、フルーツブレッドメーカー、レストランオーナー、クックブックの著者と多くの肩書を持っています。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307  
広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp

## ■ 「サラベス」について

「Sarabeth's (サラベス)」は、ニューヨーク出身の女性サラベス・レヴィーンにより、1981年ニューヨークのアップパーウエストサイドに創業しました。家族に伝わるレシピで作るフルーツブレッド（果物の甘味をいかした砂糖控えめのジャム）をはじめ、フレンチトースト、パンケーキ、エッグベネディクト、ワッフルなど伝統的なアメリカの朝食メニューの“ヘルシー&リッチ”な味わいから人気です。レストラン格付けガイド「Zagat」ではニューヨークNo.1デザートレストランに選ばれ、「New York Magazine」からは“NYの朝食の女王”と賞賛され、多くのセレブリティも足を運び、映画「恋するベーカリー」で主演のメルル・ストリープに調理指導をしたことでも有名です。

日本国内においては4店舗（新宿／品川／東京／名古屋）を展開しています。



創業者 サラベス・レヴィーン



NY アップパーウエスト店



代表メニュー  
クラシックエッグベネディクト



代表メニュー  
フラッフィーフレンチトースト

- ・国内店舗
 

ルミネ新宿店	新宿区新宿 3-38-2 ルミネ 2 2F (JR 新宿駅 南口 徒歩 1分)	TEL.03-5357-7535
品川店	港区港南 2-18-1 アトレ品川 4F (JR 品川駅 港南口 徒歩 3分)	TEL.03-6717-0931
東京店	千代田区丸の内 1-8-2 鉄鋼ビルディング南館 2・3F (JR 東京駅 八重洲北口 徒歩 2分)	TEL.03-6206-3551
名古屋店	名古屋市中村区名駅 1-1-3 タカシマヤ ゲートタワーモール 1F (JR 名古屋駅 直結)	TEL.052-566-6102
- ・公式 HP <https://www.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・公式オンラインショップ <https://shop.sarabethsrestaurants.jp/>
- ・Facebook <https://www.facebook.com/sarabethsrestaurants/>
- ・Instagram <https://instagram.com/sarabethsjapan>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL : 03-3470-5307

広報 : 大林 ohbayashi@wdi.co.jp