

IKEA渋谷 スウェーデンレストラン プレスキット



※価格は税込みです。
※掲載情報は、4月16日時点のものです。

公開・配布日：2021年4月16日（金）

スウェーデンレストランとは

イケアのレストランは、多くの方々にとってイケアでのショッピング体験がより楽しく、充実したものになるよう、お食事やデザートなどをお手ごろな価格で提供しています。今回IKEA渋谷にシティショップ（都心型店舗）では初めてとなるレストランをオープンすることで、都心部のお客さまにも、イケアのレストランの人気メニューを、都心にいながら、気軽にお楽しみいただけます。

メニューはレストランで人気の商品はもちろん、持続可能な水産物を使ったサーモン料理や肉の代わりに食物由来の原料を使用したプラントボールなどのサステナブルな人気メニューや、キッズメニューなど、イケアならではのメニューを数多く取りそろえています。また「サーモン定食」や「サーモンポキ」など、IKEA渋谷のスウェーデンレストランでしか味わえないユニークな新メニューも登場。皆さまのお越しをお待ちしています！

レストランでお楽しみいただいた後、1階のスウェーデンマーケットにて、ご自宅用にもご購入いただけます。簡単調理ですので、ぜひスウェーデンの味をご家庭でも楽しめます。

名称：スウェーデンレストラン

所在地：東京都渋谷区宇田川町 24-1 高木ビルディング
7階レストランフロア

交通：JR山手線 渋谷駅 徒歩5分/京王井の頭線 神泉駅 徒歩11 分

面積：約390㎡

座席数：167席

※オープン時には安全対策・混雑対策のため、有効席数を100席程度にして営業予定

営業時間：11:00～20:00（ラストオーダー19:30）、年中無休（1月1日を除く）

※IKEA渋谷の営業時間に準ずる

開業日：2021年 4月21日（水）

メニュー構成：メイン料理12種（キッズメイン2種含む）、カレー2種、ツンブロード4種、前菜&サラダ7種、スープ2種、デザート5種、ソフトアイス2種、そのほかポテト、ベーカリーなどあり（オープン時点）



サステナブルなシーフード使用 IKEA渋谷ならではの限定メニュー

イケアはスカンジナビアンフードの伝統を大切にしています。

なかでもスウェーデン食文化に欠かせないサーモンは、おいしいだけでなく、タンパク質やオメガ3脂肪酸が豊富に含まれ、健康にもよいとされています。ふっくらと美味しいイケアのサーモンは、ノルウェー産のアトランティックサーモンで、すべてASC認証を受けた養殖場から仕入れています。

スウェーデンレストランでは、ヘルシーとサステナビリティ双方をお客さまに提供できるサーモンに力を入れることにしました。たくさんの方に召し上がっていただきたいという思いから、スウェーデンならではのサーモンの楽しみ方はもちろん、多様なサーモンの味わい方を楽しんでいただけるよう、IKEA渋谷スウェーデンレストランならではのサーモンメニューもご用意しています。

ASC認証とは

水産養殖管理協議会（Aquaculture Stewardship Council）が管理運営する養殖に関する国際認証制度で、自然環境の汚染や資源の過剰利用の防止に加え、労働者や地域住民との誠実な関係構築を求めています。



サーモンのメニュー（一部）

スウェーデンレストランでしか食べられない、フェレサーモン定食やサーモンポキなどの新メニューも！

フィレサーモン定食
ジンジャーソース

¥1,250



IKEA渋谷限定（1日30食限定）

ふっくらとおいしいノルウェー産のサーモンを渋谷限定の定食スタイルでお楽しみください。

サーモンフィレ
¥650



スウェーデンでよく食べられているサーモン。脂ののった厚めのフィレをレモンディルソースで。

サーモンポキ
¥790 (S)
¥890 (R)



IKEA渋谷限定

ピリッと辛いサーモンポキが食欲をそそるおすすめ商品。ご飯には十六穀米を使用しています。

サーモンチャーハン
¥750



IKEA渋谷限定

自慢のサーモンフィレを大胆にチャーハンの上に乗せました。ローストオニオンがアクセント。

サーモン生春巻き
¥450



IKEA渋谷限定

大人気のマリネサーモンとたっぷりの野菜を生春巻きにしました。ハーブ薫るクリームチーズとディルが味の決め手。

サーモンポテトグラタン
IKEA Family 価格 ¥490
通常価格 ¥590



IKEA渋谷限定

サーモンをしっかりと感じられるように、さっぱりとした特製ベシャメルソースを使用しています。

地球にも体にもやさしいプラントベースフード

イケアでは、植物由来の材料でつくられたメニューを豊富に用意しています。栄養豊富な豆や野菜をふんだんに使っています。環境負荷がより少ない植物性食材はCO2排出量/kgが低く、地球にも体にもよい選択肢です。

スウェーデンレストランでは、そんなプラントベースフードをお手ごろに、お楽しみいただけます。イケアの新しい定番メニューとしてすっかりお馴染みとなったプラントボールのほかに、驚きの低価格で召し上がれるプラントベースキーマカレーや、子どもにも人気のプラントベースソフトアイスなどもご用意しています。

イケアは、2030年までにクライメートポジティブを実現するため、イケアのビジネスを成長させつつ、バリューチェーンで排出されるよりも多くの温室効果ガスの排出量を削減しようとしています。

IKEA Foodの
全商品のうち

50%

の商品を2025年までに
植物由来食品にする

食事で肉製品や乳製品を
減らした場合

73%

までカーボンフットプリント
削減可能

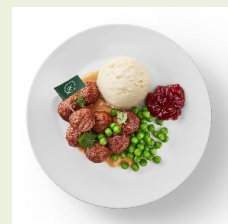
IKEA Foodの温室効果ガス
の排出量のうち

70%

牛肉と豚肉が占める割合

畜産業から排出されている
世界の温室効果ガスの割合

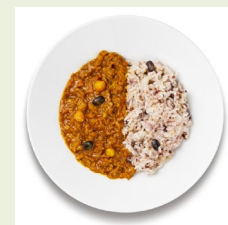
14.5%



プラントボール
8個
¥490

お肉好きも満足のプラントボール！黄エンドウ豆由来タンパク質、オーツ麦、ジャガイモ、タマネギ、リンゴなど植物由来の原料で肉の風味を再現しました。

※ソースや付け合わせに動物由来の成分が含まれます。



プラントベース
キーマカレー
¥190(S)/¥400(R)

IKEA渋谷限定

8種類以上のスパイスを使用した風味豊かなカレーです。タマネギ、にんじんなどの野菜と大豆ミートでしっかりと具材感を感じられます。ご飯には十六穀米を使用しています。



プラントベース
アップルソフトアイス
¥50

植物由来の原料で作られたソフトアイス。
ベジタリアンの方でも食べられます。

その他イケアならではのメニュー（一部）

サステナブルなサーモンのメニューやプラントベースのメニューのほかにも、イケアならではの低価格で多種多様なメニューが勢ぞろい！

TUNNBRÖD/ツンブロード

IKEA原宿限定のツンブロードがIKEA渋谷でも！

ツンブロードは、スウェーデンの伝統料理であるフラットブレッドをモダンテイストにアレンジしたものです。小麦とライ麦などのプラントベース（植物由来）素材だけを使用したフラットブレッドは、クリस्प・ブレッド、ミートボールやサーモン同様に歴史があり、大切にされているスウェーデンの伝統料理です。そのフラットブレッドに、ヘルシーでサステナブルなベジソーセージやサーモンなどの具材をのせてスウェーデンのモダンテイストに仕上げました。



プラントベースケバブ ツンブロード

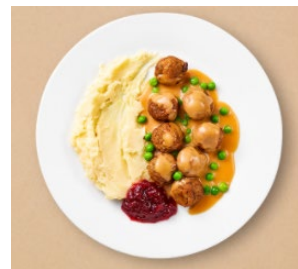
¥500

大豆やオニオンなどでできたケバブをスウェーデン伝統のフラットブレッド、ツンブロードで包みました。

スウェーデンミートボール

イケアの大人気メニューをIKEA渋谷でも。

スウェーデン料理といえば、ミートボール。リンゴンベリージャムとクリームソースを添えて、ポテトと一緒に食べるのが伝統的なスタイルです！



スウェーデン ミートボール8個

¥590

スウェーデン料理の代表。
リンゴンベリージャムを付けて
食べるのが伝統です。

コールドメニューも豊富

IKEA渋谷のスウェーデンレストランは、ヘルシーなサラダメニューも豊富！

サステナブルなサーモンを使った生春巻きのほか、定番のグリーンサラダや、ポテトサラダ、エビマヨサラダなどを提供します。



ディルマヨ和えシュリンプ ポテトサラダ

¥390

小さいけれどうまみがぎゅっと凝縮したむきエビを使用したポテトサラダ。持続可能な漁業で獲られた水産物に与えられるMSC（海洋管理協議会）の認証を受けたエビを使用しています。

デザートとドリンクのメニュー（一部）

デザート

ヘレンのキャロット
ケーキ

¥390



イケア・ジャパンのCEOヘレン
が作ったレシピをもとにした
キャロットケーキ。優しい甘さ
がおいしい一品。

ベリーベリー
チーズケーキ

¥390



クリームチーズにブルーベリー
やラズベリーとともに、クラン
ブルをトッピングしたイケアで
一番人気のケーキです。

ドーナツフルーツ
サンド

¥290



IKEA渋谷限定

カラフルで目を引くイケアオリ
ジナルドーナツにフルーツとホ
イップクリームをトッピングし
た可愛い見た目のデザート。

ツンブロード
ストロベリー

¥350



ストロベリーソースとホイップク
リームの上にフレッシュストロベ
リーをのせて巻いた、甘さと酸味
のバランスのよいツンブロード。

ドリンク

ノルディック
スパークリングドリンク

¥100



糖が控えめのスパークリングフルーツ
ウォーター。（ラズベリー、エルダーフラ
ワー・洋ナシ、レモンなど）

オーツミルクラテ

¥320



オーツミルクを使ったラテ。
コーヒーはUTZ認証された豆を使
用しています。

ワイン赤・白

¥390



スウェーデンレストラン
ではワインも堪能できます。

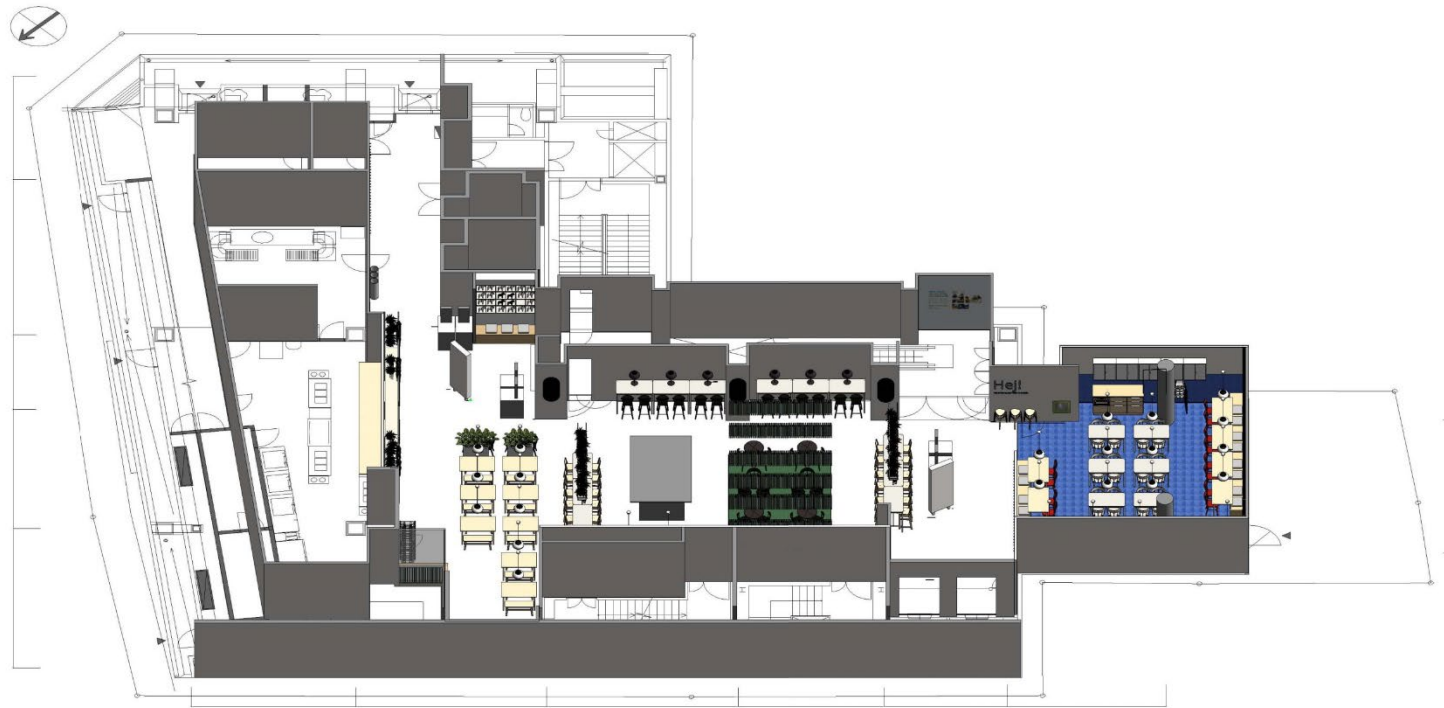
オムニポロ生ビール

¥400



フルーティな飲み口のスウェー
デンのクラフトビールをドラフ
トで提供しています。

フロアガイド



新型コロナウイルス対策

- コワーカー（従業員）のマスク着用義務化
- コワーカーの手洗い・消毒の実施
- コワーカーの勤務前の検温の実施
- お客様の触れる機材の1時間ごとの交換・消毒
- お客様用消毒の提供
- 座席へのパーティション設置または十分な間隔の確保
- 店内の状況により、入場制限を実施

※上記に加え、状況により、または、政府の方針に準じて、お客様とコワーカーの安全安心のために新たな対策を講じる場合もありますのでご了承ください。

オフィシャル素材

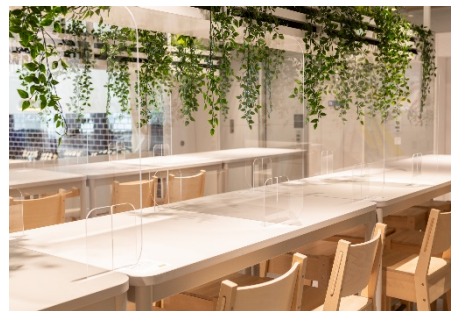
ダウンロードURL

https://drive.google.com/drive/folders/1ekOUkkow_IWFqstbWHx3x_iq1zRhadqC

ダウンロードQRコード



本件に関するお問い合わせ先
イケア・ジャパン株式会社
PRチーム
ikeajapan@ingka.com



※画像の一部となります。