

**【新商品】アーモンドプードルを使用した新商品
「バナナとキャロットのキャラメルケーキ」発売**
～母の日の贈り物にも！サステナブルな社会を目指す新商品～



世界の食と農を取り巻く社会課題の解決にお客様と一緒に取り組む「Do well by doing good.」（＝いいことをして、世界と社会をよくしていこう）活動を展開するウェルフードマーケット&カフェ「imperfect（インパーフェクト）」は、「バナナとキャロットのキャラメルケーキ」を2021年5月1日（土）から新発売いたします。

【「imperfect」公式サイトはこちら】<http://www.imperfect-store.com/>

■商品概要

バナナとニンジン素材の味を楽しめるキャラメルケーキ。

キャラメルのほろ苦さに、バナナとニンジン由来の自然な甘みを感じていただける、しっとりとした濃厚なパウンドケーキに仕上がりました。

常温でも、冷やしても、軽くトーストしてもおいしくお召し上がりいただけます。

商品名 : バナナとキャロットのキャラメルケーキ～Banana & Carrot Caramel Cake～

価格 : ホールサイズ 3,400円（税込）、ハーフサイズ 1,800円（税込）

imperfect 店舗ではアイスと一緒に召し上がりいただけるセットもご提供しております。

商品名 : キャラメルケーキとリッチアーモンドアイスのセット

価格 : 750円（税込）

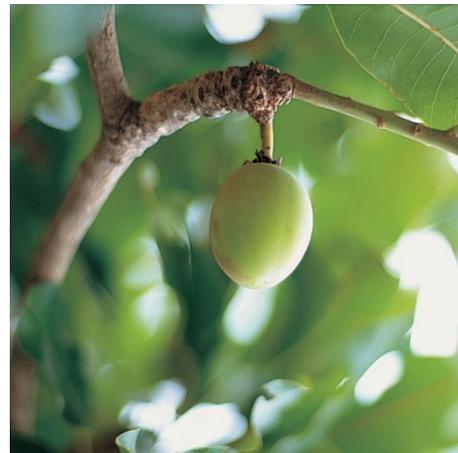


■imperfect の素材へのこだわり～環境に配慮して生産されたアーモンドを使用～

野菜や果物をおいしく実らせるには受粉が欠かせません。受粉の方法はさまざまですが、大きな割合を占めているのがミツバチによる受粉であり、FAO（国際連合食糧農業機関）の調査によれば、世界の食料の 100 種類の作物の内 70 種以上がミツバチの受粉に支えられていると言われています。ミツバチの受粉活動は、農作物以外の野生の植物の受粉にも大きく影響しており、生物多様性の維持という点でも欠かせない存在です。

今回の新商品「バナナとキャロットのキャラメルケーキ」及び imperfect のアイスには、水源の保全や土地固有の植物を植える等、ミツバチの生育環境を整えながら育てるアーモンドを使用しています。

(キャラメルケーキはアーモンドプードル、アイスはアーモンドミルクとして使用。)





The world is imperfect, so do well by doing good.

世界の食と農を取り巻く社会課題に対しお客様と一緒に取り組む

imperfect は、「The world is imperfect, so do well by doing good. 不完全なこの世界。だから、いいことをして世界と社会をよくしていこう。」をブランド・ミッションに掲げ、この考えをととても大切にしています。世界の食と農を取り巻く社会課題に対して、自分で出来ることから少しでも世界と社会をよくしていこう、という想いのもと、ただ「おいしい」だけではなく、社会課題の解決を目指す「Do well by doing good.」活動に、お客様に楽しくご参加頂く機会をご提供しております。

「imperfect 表参道」店舗概要



名称 : imperfect 表参道
所在地 : 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ同潤館 1 階
営業時間 : 11:00~21:00 (日曜日のみ~20:00)
TEL : 03-6721-0766
URL : <https://www.imperfect-store.com/>

※当面、全ての営業時間を 20:00 までに短縮して営業しております。

会社概要

名称 : imperfect 株式会社
設立 : 2019 年 3 月 18 日
代表者 : 代表取締役社長 浦野正義
所在地 : 〒100-8086 東京都千代田区丸の内二丁目 6 番 1 号
事業内容 : 飲料・食品・酒類の製造販売/日用雑貨・衣類の製造販売/飲食店の経営
/飲料・食品・日用雑貨・衣類の輸出入
URL : <https://www.imperfect-dowell.com/>

【本件に関する報道関係者の方のお問合せ】

imperfect 株式会社 広報室 Tel : 03-3201-5660、Fax : 03-3210-6546、E-Mail : press@imperfect-dowell.com