

**METoA Cafe & Kitchen で秋バテにおすすめな新メニューが登場  
オーガニック素材のスパイスたっぷり  
「モンクス オーガニック スペシャルティ チャイ」 10月2日より発売**

三菱電機株式会社（以下、三菱電機）は、東京・銀座の三菱電機イベントスクエア「METoA Ginza」（メトアギンザ）に併設している、オーストラリアカフェをコンセプトとした「METoA Cafe & Kitchen」で、日本初の取り扱いとなるオーストラリア・メルボルン発の「Monk's Organic Specialty Chai」（以下、モンクス チャイ）を使用したメニューの提供を2023年10月2日（月）よりスタートします。



画像はイメージです

**■日本初！原材料は全てプラントベースかつオーガニック素材の「モンクス チャイ」を使用したメニューが登場**

“いい食事は、生活そのものの豊かさにつながる”と考えるオーストラリアのエッセンスを取り入れた METoA Cafe & Kitchen では、スーパーフードや野菜をたっぷり使った、サステナブル・健康・美しさを兼ね備えた「新しい食のスタイル」の提案で、日常にひと口の驚きと喜びをお届けしています。

今回、次なるサステナブルなメニューとして、オーストラリアで人気を博し、原材料が全てプラントベースかつオーガニック素材の「モンクス チャイ」を日本で初めて使用したメニュー「モンクス オーガニック スペシャルティ チャイ」が登場します。本メニューは、メルボルンで楽しめるモンクス チャイの味わいを忠実に再現しました。日本では METoA Cafe & Kitchen でしか味わうことのできない、モンクス チャイ特有の風味豊かで力強いコクを楽しむことができます。

**■新メニューについて**



**・「モンクス オーガニック スペシャルティ チャイ」**

深いキャラメル、レイヤーを感じるバニラが香る紅茶、モンクス チャイならではのスパイスブレンドが、自然な甘さによってその味わいを豊かに高めます。

METoA Café & Kitchen では、シナモンパウダーを加え、さらに香りを高めています。また、きび砂糖による自家製シロップで甘みも加えることもできます。ミルクはオーツミルクまたはソイミルクにも変更可能のため、プラントベースのドリンクとしてお楽しみいただけます。

**販売期間：10月2日（月）～ 3月31日（日）**

**価格：968円（税込） ※なくなり次第終了**

## ■ 「Monk's Organic Specialty Chai (モンクス チャイ)」について

モンクス チャイは、アジアとインドのスパイスティーの伝統のルーツを大切にしながら、最高品質の原料のみを使用したプレミアムなチャイです。モンクス チャイの原料は、ブラマプトラ渓谷の「アッサム紅茶」に、スリランカ産のアルバなど高いグレードの「セイロンシナモン」、グアテマラ産の「ボールドカルダモン」、ジャマイカ産の「ピメント」、ケララ産の「ジンジャー」、モルッカ諸島産の「ホールナツメグ」などのスパイスブレンドを使用して手作りされています。原材料は全て、オーガニックおよびバイオダイナミック農産物のオーストラリア最大の認証機関 ACO(Australian Certified Organic)※で認証取得したオーガニック素材を使用しています。



※ACO(Australian Certified Organic) : <https://organic-press.com/dictionary/australia-organic/>

## ■ 「Monk's Chai (モンクス チャイ)」代表のコメント

モンクス チャイは、オーストラリア・メルボルンの(有名な)カフェやレストランで人気を集めています。古くからお茶が文化として親しまれている日本でも、モンクス チャイを楽しんでいただけるよう、今回の METoA Cafe & Kitchen での提供に至りました。

本メニューは、METoA Cafe & Kitchen のコンセプトである、見た目にも身体にも嬉しい食と空間を提供する“Eat Positive”にぴったりなドリンクです。ぜひ皆さんにお試しいただければ嬉しいです。



「Monk's Organic Specialty Chai (モンクス チャイ)」: <https://monkschai.com/>

## ■ リニューアル商品について



### ・「OVEN BAKED VERY BERRY HOTCAKE」

オープンから愛されてきたパンケーキが大幅にリニューアルしました。今回は以前よりも生地感を強くし、ホットケーキとしてご提供します。さらにフルーツとスーパーフードをたっぷり使用し、オーストラリアカフェらしい味わいとなっています。食べて美味しい、見て可愛い自信作のパンケーキを是非ご賞味ください。

販売期間：7月18日(火)～

価格：1,958円(税込)



### ・「VEGGIE & QUINUA POWER SALAD」

様々なスーパーフードを使ったパワーサラダです。栄養、ボリューム共にたっぷりなので、ランチの代わりにお召し上がり頂くのもオススメです！

またこちらの商品はオプションでドレッシングを変更いただくと、ベジタリアンやビーガンのお客様にもお召し上がり頂けます。

販売期間：7月18日(火)～

価格：1,518円(税込)

■ (好評開催中) サステナブルな未来がのぞける「そだてるタウン」  
『リサイクル DISCO リサイクルも、ターンテーブルも、まわせばハッピー!』

プロジェクション映像を使った体験型アトラクションを通じ、普段何気なく廃棄しているプラスチック製品がどのようにリサイクルされ街に戻り、資源として循環し得る可能性を秘めているのか、楽しみながら学ぶものです。「ディスコ」に見立てた非日常的な空間で、音楽に合わせてダンスをするなど体験型アトラクションを通じて、最新のリサイクル技術が創るサステナブルな未来を体験することができます。



開催期間：2023年1月26日(木)～11月27日(月)

入場料：無料 ※予約不要 URL：<https://metoa.jp/event/sodateru-town/>

## METoA Ginza とは

三菱電機グループの技術や取り組み、企業姿勢をご紹介している唯一の体験型施設です。未来の暮らしのために今から出来ることや取り組むべき社会課題とその解決策を、三菱電機グループ内外の幅広い製品やソリューションを通じて、みんなで考えながら楽しく体験することができます。キャッチコピー「ワクワクするサステナブルを、ここから。」を掲げ、様々な社会課題とその解決策を共に学び、共に考え、共にワクワクする未来を創る場を目指しています。



「METoA Ginza」 外観



「METoA Ginza」 2階



「METoA Ginza」 3階

名称：METoA Ginza (メトア ギンザ)

名称の由来：三菱電機で未来に触れる Mitsubishi Electric:Touch of Advancement

所在地：東京都中央区銀座5丁目2番1号 「東急プラザ銀座」内

電話番号：METoA Ginza/03-5537-7411

METoA Cafe & Kitchen/03-6264-5761

営業時間：イベントスペース：11:00～19:00

METoA Cafe & Kitchen：(月～金) 11:00 – 23:00/ L.O 22:00

(土・日) 08:30 – 23:00/ L.O 22:00

フロア構成：1階：METoA1 Information/Cafe/Exhibition/Shop

2階：METoA2 Exhibition

3階：METoA3 Exhibition

### 【本件に関する報道関係様からのお問い合わせ先】

「METoA Ginza」 PR 事務局 (ビルコム株式会社内) 江崎・弓野

TEL：03-5413-2411 Mobile：080-4713-0434 FAX：03-5413-2412 E-mail：metoa@bil.jp