

都内に4店舗を展開するアーバンテイストなカフェ「GGCo.」
「秋のヴィーガンパワーサンド」
ギルトフリーな「低糖質ソイベジバーガー」
ヘルシーサンドシリーズ 第2弾



森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社（本社所在地：東京都品川区、代取締役社長：伊達美和子）が運営する、都内のホテル等で4店舗を展開しているカフェ「GGCo.（ジージーコー）」は、2021年10月18日（月）より、大豆を原料とするソイミートなどを使った「秋のヴィーガンパワーサンド」と、低糖質バンズでサンドしたギルトフリーな「低糖質ソイベジバーガー」の販売を開始いたしました。

「秋のヴィーガンパワーサンド」は、プレーン、かぼちゃ、カラメルの3種の自家製ヴィーガン食パンではさんだ、サンドウィッチのアソートボックス。

彩り鮮やかな野菜はもちろん、ソイミート(大豆ミート)ハンバーグときのこのソテーという秋ならではのコンビネーションや、メイクインを豆乳でのばしたマッシュポテトに、目にも楽しい紫色のノーザンルビーを合わせるなど、食べ応えや食後の満足感にもこだわりました。

ギルトフリーの「低糖質ソイベジバーガー」は、低糖質の小麦を使って糖質を抑えた自家製バンズに、ひよこ豆で作った濃厚なフムスを塗り、バルサミコビネガーのソースを合わせたソイミートと、食材ごとに調理した5種の野菜をサンドしました。奥行きのある味わいながらもヘルシーに仕上げています。

「GGCo.」こだわりのオリジナル深煎り豆を丁寧にドリップしたコーヒーや、季節のドリンクとともにお召し上がりください。

◆ 商品紹介

「秋のヴィーガンパワーサンド」500円 (左写真)

乳・卵を使わずフワフワに焼き上げたプレーン・カボチャ・カラメル風味のヴィーガン食パンを使用した、ヴィーガンサンドウィッチのアソートボックスです。

フレーバーは、大豆ミートのハンバーグときのこのソテーに、エッグケアマヨネーズで味をつけた「大豆ミート&きのこのソテー」、ピクルスにして爽やかなクミンの香りを添えた人参の「オレンジ&キャロットサラダ」、豆乳で作ったマッシュポテトと、ノーザンルビー、青りんごをサンドした「ソイマッシュポテト&青りんご」の3種。

「低糖質ソイベジバーガー」550円 (右写真)

ひよこ豆の濃厚なフムスをたっぷり塗った、低糖質の小麦で焼き上げた自家製パンズのボリュームでヘルシーなバーガー。

大豆ミートにはバルサミコビネガーを煮詰めて作ったオリジナルソースを合わせ、ソテーして甘みを引き出したズッキーニ、グリル後にオリーブオイルでマリネしたきのこ、フレッシュな2色の人参と大ぶりのケールをサンドしました。

◆ 「秋のヴィーガンパワーサンド」「低糖質ソイベジバーガー」商品概要

- ・販売期間：2021年10月18日(月) から 11月30日(火) まで
- ・販売時間：各店舗の営業時間に準じます
- ・取り扱い店舗：<店舗情報> 記載の全4店舗

◆ GGCo. とは

日常の何気ないシーンの傍らに、上質なコーヒーと香り高いパン、こぼれる笑顔。どの瞬間も心を躍らせポジティブに過ごしていただきたい…そんな思いをブランドカラーのオレンジに込めました。

豆のクオリティや焙煎法にこだわった淹れたてコーヒー、マンスリーコンセプト「カフェ de 歳時記」で展開される季節のドリンクやブレッド。アーバンテイストなインテリアで、毎日通いたくなるカフェです。

◆ 店舗情報 *新型コロナウイルス感染症感染拡大防止のため、営業時間・席数等の一部変更しております。

Café & Deli GGCo. 城山



所在地：東京都港区虎ノ門 4-3-1

城山トラストタワー1F

営業時間*：8:00～20:00 ※定休日：土日祝日

席数*：100

Pastry & Bakery GGCo. 東京マリOTTホテル



所在地：東京都品川区北品川 4-7-36

東京マリOTTホテル 1F

営業時間*：10:00～20:00 ※定休日：なし

席数*：イートインエリアなし

Café & Bakery GGCo.

コートヤード・バイ・マリオット東京ステーション



所在地：東京都中央区京橋 2-1-3

コートヤード・バイ・マリオット

東京ステーション 1F

営業時間*：平日 7:30～20:00

土曜 10:00～18:00 ※定休日：日祝日

席数*：80

Café & Bakery GGCo. 神谷町

(東京ワールドゲート)



所在地：東京都港区虎ノ門 4-1-1

神谷町トラストタワー1F

営業時間*：8:00～17:00 ※定休日：土日祝日

席数*：61

【新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組みについて】

森トラスト・ホテルズ&リゾーツでは、すべてのお客様の健康と安全を最優先に「三密回避」「徹底した衛生管理」「従業員の健康管理」のガイドラインを遵守しホテル・飲食店の運営を行っております。

- ・入店人数制限やテーブル間隔を広げた混雑緩和や、入口等での消毒の実施
- ・共通接触物の減少と利用時の消毒の徹底、従業員のマスク着用 など

詳細は、「森トラスト・ホテルズ&リゾーツ」WEB サイトをご覧ください

<https://www.mt-hr.com/press/pdf/guideline.pdf>

本件に関する
報道機関の皆様からの
お問い合わせ

森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社
マーケティング&コミュニケーションズ担当：深町
電話：03-6409-2805 Eメール：fukamachi-m@mt-hr.com