



Cosme Kitchen Adaptation

Vol.1

Kelly's Healthy Eating Life with "KUMAMOTO"





Vegan Mozzarella & Kumamoto's Tomato Homemade Sauce

ヴィーガンモッツァレラと
熊本トマトの自家製ソース リガトーニ

01. 

1,890 yen

※テイクアウト可能 1,856yen

熊本食材：ミニトマト(赤・黄)

アレルギー：小麦・カシューナッツ・りんご

カシューナッツとココナッツオイルなど、すべて植物性原料で作ったふわふわもちりヴィーガンモッツァレラチーズがポイント。2色の熊本トマト「アイコ」を合わせたトマトソースによく絡むショートパスタのリガトーニを合わせた絶品ヴィーガンパスタです。

Kelly's Voice

LAでお料理を勉強した時にヴィーガンモッツァレラを学びました。今回コスメキッチン アダプテーションとのアレンジで特別にヴィーガンモッツァレラを組み合わせることが出来ました。熊本の甘いトマトの自家製ソースと相性抜群です。まだまだ日本ではヴィーガンチーズが食べられるお店を見かけないので、この一品は是非皆さんに食べて欲しいと思っています！

Plant Based Protein Buddha Bowl

ハイプロテイン ブッダボウル

02.  

2,090 yen

※テイクアウト可能 2,052yen

熊本食材：ペビーリーフ・茄子

アレルギー：大豆・ごま・りんご

野菜や穀物、スーパーフードを中心に、バランス良く盛りつけたアメリカ西海岸発祥のヴィーガン料理「ブッダボウル」。昆布出汁で茹でたキヌア、枝豆とひよこ豆のバイクドファラフェル、美容に嬉しいアボカドやピーツ、熊本食材のペビーリーフや茄子、麦味噌のディップなどをたっぷり。ゴジベリーとデコボンのクリーミーなソースを掛けてお召し上がりください。

Kelly's Voice

熊本のお野菜がたっぷり入ったブッダボウルを作りました！麦味噌のディップにはバルサミコ酢を合わせ、たんぱく質が豊富なファラフェルは揚げずに焼いて作りました。ソースには抗酸化作用が豊富といわれているゴジベリーと熊本のビタミンたっぷりのデコボンに合わせています。



※価格は全て税込みです

※時期や天候の影響により一部産地が変わる場合がございます



Veggie Pad Thai

熊本野菜のパッタイ

03.  

1,890 yen

※テイクアウト可能 1,856yen

熊本食材:人参・黄人参・紫人参・大根・パクチー

アレルギー:大豆・ごま・アーモンド・りんご

熊本野菜の大根や紫人参、黄人参などを麺状にカットし、タイ料理の冷製パッタイ風に仕上げました。茹でた大豆を発酵させた“テンペ”とごま油揚げの凝縮された旨み、芳醇なごま油の香りがより一層食欲をそそります。お好みでライムを絞ってお楽しみください。

Kelly's Voice

ローフードの知識をいかして熊本の野菜を沢山食べられるパッタイ風の野菜ヌードルを作りました。糖質を気にする方にもおすすめ。発酵した“テンペ”を加えているのでタンパク質補給にもぴったりです。

Kelly's Kitchari bowl

キチャリボウル

04.  

1,690 yen

※テイクアウト可能 1,659yen

熊本食材:人参・セロリ・パクチー アレルギー:ごま

アーユルヴェーダの基本食と言われるインドの養生粥「キチャリ」をアレンジしたヘルシーフード。キヌアやレンズ豆に熊本県産の人参や生姜などを加え、スパイスで煮込みました。濃厚なココナッツクリームやたっぷりのパクチーがよく合います。胃に優しく消化が良いため疲れている時やクレンズ後の回復食にもおすすめです。

Kelly's Voice

バリ島でローフードを勉強していた時によく食べていた一品です。日本で食べられるお店がなかなか見つけれず、自宅オリジナルを作って食べています。そんな思い出のお料理です。コスメキッチン アダプテーションで皆さんが食べてくれたら嬉しいです！



Kelly's Healthy Eating Life with "KUMAMOTO" Vol.1



Kumamoto's Strawberry & Dekopon Raw Cheese Cake

熊本いちごとデコポンのローチーズケーキ

05.  

1,390 yen

※テイクアウト不可

熊本食材:いちご・デコポン アレルギー:カシューナッツ・アーモンド

熊本県産の濃くて甘いいちごと香り豊かなデコポンを生地にもソースにもたっぷり使用して、焼かずに冷やして形成しています。チーズをイメージした生地には、カシューナッツやオーツ麦、カカオバター、スーパーフードのマカ、ローズマリーなどを組み合わせ、美容効果を意識しました。いちごとデコポンの美味しさをより一層引き出した、濃厚なスペシャルローケーキです。

Kelly's Voice

甘い物を食べても罪悪感のないスイーツです！心と身体が癒されるデザート。熊本の甘いいちごと爽やかな柑橘デコポンのローチーズケーキ。自然の食材を使って、甘味がGI値が低いココナッツシュガーを使用しました。

モデルKelly × 熊本食材 × Cosme Kitchen Adaptation

2021年3月から始まるコラボレーションの相手としてタッグを組んだのはモデルのKelly(ケリー)。モデルとして第一線で活躍されている一方で、ローフードシェフやスーパーフードマイスターといった、食の資格を多数持たれており、昨年には「心と体を整える」というテーマのもと「美トレめし」というレシピ本を出版されるなど、食の分野においても目覚ましい活躍を遂げられています。

”食べることで心と体を美しく整える”という同じコンセプトを持つ者同士として繋がり、今回コラボレーションが決定いたしました。

また、今回のコラボレーションは2021年3月1日(月)より第一弾をスタートし、2022年の2月28日(月)まで様々なメニューをお届けする予定です。

『熊本食材を使って復興支援』



Cosme Kitchen Adaptationでは2016年の熊本地震以来、様々な方法で熊本を支援してまいりました。復興が進んでいく中でも、まだまだ私たちの支援活動は続けていきたいと考え、今回のメニューは熊本食材をメインとして多く起用しています。また、昨年にはCosme Kitchen Adaptationチームとケリーさんとで熊本の産地を訪問し、食材に触れ、農家さんのお話を直接伺ったうえで商品開発を行いました。赤色・黄色のトマトや、茄子、人参、大根などの野菜をはじめ、いちごやデコボンなどのフルーツも使用しております。
※緊急事態宣言の発出以前に十分な対策を行ったうえで訪問しております

Kelly's Healthy Eating Life with "KUMAMOTO" 第一弾

販売期間：2021年3月1日(月)～5月31日(月)

展開店舗：Cosme Kitchen Adaptationアトレ恵比寿店、表参道ヒルズ店、阪神梅田本店

展開商品：全5品

※阪神梅田本店のみ2021年3月8日(月)よりスタート



Profile

Kelly ケリー

モデル ブラジル・サンパウロ出身。

健康的な明るさが魅力のモデルとして、ファッション誌のレギュラーモデルの他、ファッションショーや広告、TV等、様々なメディアで活躍中。ローフードシェフ、RYT200(国際ヨガライセンス)等の資格を持ち、そのヘルシーなライフスタイルが女性から高い支持を受けている。趣味はワークアウト(パーソナルジム、キックボクシング、ヨガ)、スキューバダイビング、料理、読書、旅行。

2020年9月28日にはKelly's RECIPE心と体を整える「美トレめし」(光文社)を発売。

📷 kellymisawa

Message from Kelly

ケリーさんよりメッセージ

今まで学んできたヘルシーなお料理と身体作りのための知識をいかして、コスメキッチン アダプテーションとヴィーガンコラボをさせて頂きました。タンパク質が豊富なプラントベース(植物由来の食べ物を中心とする食事法のこと)と罪悪感のない美味しいメニューが出来あがりました。皆さんに「食べて、楽しんで、内側から健康的に美しくなってもらいたい」という気持ちでこの5品を作りました。

