

ボッシュが運営するカフェ「café 1886 at Bosch」 3周年を記念し 大人気グルメサンドウィッチメニューを一新

2018年8月27日

C/CCR-JP-2018-11

- ▶ マルディグラ・和知 徹シェフ考案の肉メニューを含む新メニューを導入
- ▶ ボッシュ・オリジナル・ポストカードのプレゼントキャンペーンを実施
- ▶ 「café 1886 at Bosch」HPにカフェプロデュースに関わるクリエイターたちのオリジナルインタビューを公開

東京 - グローバル規模で革新的なテクノロジーとサービスを提供するリーディングカンパニー、ボッシュの日本法人であるボッシュ株式会社(東京都渋谷区)が運営するカフェ「café 1886 at Bosch」は、おかげさまで2018年9月10日(月)に3周年を迎えます。これを記念し、大人気のグルメサンドウィッチに「原点回帰」・「肉」をテーマとした新メニューが加わりました。ボッシュのレトロなオリジナルポストカードのプレゼントキャンペーンも実施します。そのほか、「café 1886 at Bosch」HPにカフェプロデュースに関わったクリエイターたちのオリジナルインタビューも公開します。

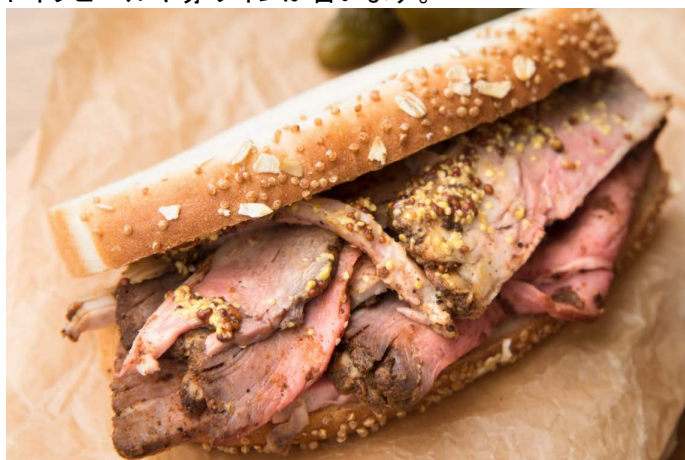
肉料理の達人 マルディグラ・和知 徹シェフ考案の新グルメサンドウィッチ

オープン当時から大人気のグルメサンドウィッチ。銀座の人気フレンチレストラン

“マルディグラ”和知 徹シェフが「café 1886 at Bosch」でしか味わえない3種類を新たに考案。

【パストラマ】(税込み 1,500 円)

和知 徹シェフ オリジナルのパストラミビーフを使用したボリューム満点のサンドウィッチ。シンプルにお肉とマスタードだけだからこそ味わえるコクのある渾身の一品です。ドイツビールや赤ワインが合います。



【トロサ】(税込み 900 円)

酸味のある黒パンが、柔らかい鶏肉と白いんげん豆の味をぐっと引き立たせるサンドウィッチ。ヨーロッパの伝統的な家庭の味を思わせる栄養満点の一品。ドイツのビールや白ワインがお薦めです。



【ボーデン】(税込み 750 円)

スーパーフードであるキヌアやケールなど 7 種の野菜を使った彩鮮やかなビーガン・サンドウィッチが登場。多様なお客様にお応えするため、ビーガンメニューとして仲間入りします。季節限定のポタージュなども一緒にお薦めです。



その他にも、お客様の声を反映し、大人気を博したドイツ風パンケーキ「カイザーシュマーレン」がさらにボリュームアップし、復活。秋を感じるリンゴのキャラメリゼと風味をご賞味いただけます。さまざまなコーヒードリンクや、カフェオリジナルのシーズナルドリンクと一緒にぜひお楽しみください。

レトロポップなボッシュのオリジナルポストカードがもらえるキャンペーンを実施

キャンペーン期間中(9月10日～10月9日)、café1886 at Bosch の Instagram、Twitter アカウントを注文時にフォローしてくださった方には、レトロポップなボッシュ・オリジナル・ポストカードをプレゼントいたします。

(※景品がなくなり次第終了となります。ご了承ください)

café 1886 at Bosch 公式

Instagram https://www.instagram.com/cafe1886_at_bosch

Twitter https://twitter.com/cafe1886_bosch

ハッシュタグ #cafe1886

カフェが生まれた背景、クリエイターたちの独自インタビューを HP で公開

おかげさまで 3 周年を迎えた「café 1886 at Bosch」は、ロバート・ボッシュが 1886 年に創業し高い技術で「モノづくり」に取り組んできたボッシュの理念に基づき、ボッシュブランドをお客様にお伝えする事を目的として、飲食、空間デザイン、ファッションなどのクリエイターたちがコラボレーションして実現したカフェです。

ボッシュがなぜ渋谷本社 1 階に世界初の商業・カフェをオープンしたのか、共にカフェを創ってきたクリエイターたちの独自インタビューを公開します。

3 周年スペシャルインタビュー URL (8/27 公開)

<https://www.bosch-cafe.jp/stories/>

公開予定日

8 月 27 日(月)	ボッシュ株式会社 コーポレート・コミュニケーション部 下山田 淳
9 月 3 日(月)	銀座マルディグラ オーナーシェフ 和知 徹さん
9 月 10 日(月) to be continued	窪田建築都市研究所 代表・一級建築士 窪田 茂さん、植松 慶一郎さん

Café 1886 at Bosch: <https://www.bosch-cafe.jp/>

住所: 東京都渋谷区渋谷 3-6-7

座席数: 85 席

定休日: 不定期

営業時間: 月曜日～金曜日 8:30～21:00、土日祝日 11:00～20:00

※カフェには、ボッシュの歴史的な展示物をディスプレイするとともに、ボッシュの最新の製品、テクノロジーやサービスを紹介するショールームが併設

報道関係対応窓口:

角谷 清彦

佐伯 妙子

電話: +81-3-5485-3393

日本のボッシュ・グループ概要

日本のボッシュはボッシュ(株)、ボッシュ・レックスロス(株)、ボッシュ パッケージングテクノロジー(株)その他の関係会社から構成されます。ボッシュ(株)は自動車用パーツの開発、製造、販売そしてサービスの業務を展開し、また自動車用補修パーツや電動工具も取り扱っています。ボッシュ・レックスロスは油圧機器事業、FA モジュールコンポーネントやその他のシステムの開発と生産を行い、日本の産業機器技術に貢献しています。ボッシュ パッケージングテクノロジーは包装機械メーカーおよびインスペクション・テクノロジーの開発を行う会社です。さらにボッシュセキュリティシステムズ株式会社は、人命や建築物、財産などを守る製品とソリューションの提供を主要な事業としています。2017 年の日本のボッシュ・グループの第三者連結売上高は約 2,950 億円で、従業員数は約 6,600 人です。

世界のボッシュ・グループ概要

ボッシュ・グループは、グローバル規模で革新のテクノロジーとサービスを提供するリーディングカンパニーです。2017年の従業員数は約40万2,000人(2017年12月31日現在)、売上高は781億ユーロを計上しています。現在、事業はモビリティソリューションズ、産業機器テクノロジー、消費財、エネルギー・建築関連テクノロジーの4事業セクター体制で運営しています。ボッシュはIoTテクノロジーのリーディングカンパニーとして、スマートホーム、スマートシティ、コネクテッドモビリティ、さらにコネクテッドインダストリーに関する革新的なソリューションを提供しています。ボッシュはセンサー技術、ソフトウェア、サービスに関する豊富な専門知識と「Bosch IoT cloud」を活かし、さまざまな分野にまたがるネットワークソリューションをワンストップでお客様に提供することができます。ボッシュ・グループはコネクテッドライフに向けたイノベーションの提供を戦略的な目標に定め、革新的で人々を魅了する全製品とサービスを通じて生活の質の向上に貢献します。つまり、ボッシュはコーポレート・スローガンである「Invented for life」人と社会に役立つ革新のテクノロジーを生み出していきます。ボッシュ・グループは、ロバート・ボッシュ GmbH とその子会社440社、世界約60カ国にあるドイツ国外の現地法人で構成されており、販売／サービスパートナーを含むグローバルな製造・エンジニアリング・販売ネットワークは世界中のほぼすべての国々を網羅しています。ボッシュの未来の成長のための基盤は技術革新力であり、世界125の拠点で約6万4,500人の従業員が研究開発に携わっています。

さらに詳しい情報は 以下を参照してください。

www.bosch-press.com ボッシュ・メディア・サービス (英語)

www.bosch.co.jp/ ボッシュ・ジャパン 公式ウェブサイト (日本語)

<https://twitter.com/BoschJapan> ボッシュ・ジャパン 公式ツイッター (日本語)

<https://www.facebook.com/bosch.co.jp> ボッシュ・ジャパン 公式フェイスブック (日本語)

<https://www.youtube.com/boschjp> ボッシュ・ジャパン 公式 YouTube (日本語)