

報道関係者各位  
PRESS RELEASE

株式会社 CREA FARM (クレアファーム)  
〒420-0853 静岡県静岡市葵区追手町 1-13 アゴラ静岡ビル 6 階  
Tel : 054-266-6853 Fax : 054-266-6854  
URL : <http://www.creafarm.jp/>  
E-mail : [info@creafarm.jp](mailto:info@creafarm.jp)

2017年4月19日



都心でグランピングとバルを楽しめる話題のお店

自然派グリルバル「原宿 Hutte(ヒュッテ)」にて

クレアオリジナル商品の店舗販売および限定コラボメニューの提供を開始

静岡県内農家の六次産業化支援・オリーブ産地化事業を行う株式会社 CREA FARM (クレアファーム/本社：静岡県静岡市、代表取締役：西村やす子) は、自然派グリルバル「原宿 Hutte(ヒュッテ)」(東京都渋谷区千駄ヶ谷、運営：株式会社 grin、代表取締役：磯部洋樹)にて、4月15日から弊社オリジナル商品の店頭販売およびコラボメニューの提供を開始いたしました。



※実際のメニュー表

【グランピングを楽しめる『原宿 Hutte』とは?】

原宿駅から徒歩で3分、竹下通りの喧騒から離れた場所に昨年夏にオープンした自然派グリルバル『原宿 Hutte(ヒュッテ)』。こだわりの自然派グリル料理を、キャンプや Hutte(ドイツ語で山小屋)のような空間で堪能できる、新しいスタイルのグリルバルです。キャンプ愛好家でも愛用者の多いダッチオーブンやスキレット鍋を使った季節の野菜や国産牛のグリルを中心に提供しています。

【オリーブオイル専門店との限定コラボメニュー】

料理に使用した商品はその場で購入が可能!

原宿 Hutte では、オリーブオイル専門店 CREA TABLE(クレアテーブル)のオリジナル商品を使ったコラボレーションメニューの提供を開始。オリーブオイル専門店がプロデュースした高品質の EXV オリーブオイルを実際にご堪能いただけます。なかでも、スモークオイルを使った「スモークジェノベーゼ」や「燻製ポテサラ」は既に AbemaTV でご紹介いただいた一押しメニューです。また、メニューで使われている商品は原宿 Hutte 内にて購入が可能です。

彩りトマトと水牛モッツアレラのカプレーゼ (EXV オリーブオイル使用) / 国産金華スモークサーモンと 13 品目サラダのカルパッチョ風 (レモンオイル使用) / 燻製ポテサラ 燻製半熟たまご乗せ (スモークオイル使用) / イタリア産プロシュート生ハムとエリンギのアヒージョ (EXV オリーブオイル使用) / ガーリックトースト (ガーリックオイル使用) / 静岡茶漬け・静岡産わさびとしらすの食べるオリーブオイル×静岡茶~ (食べるオリーブオイル使用) 他

■自然派グリルバル『原宿 Hutte (ヒュッテ)』■

住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-62-14-1F  
ランチ：11:30~15:00、ディナー：18:00~24:00  
定休日：火曜日  
TEL：03-6434-0950  
URL：<https://www.facebook.com/harajuku.hutte/>

■オリーブオイル専門店 CREA TABLE■

住所：静岡市葵区紺屋町 11-1 ガーデンスクエアビル 1F  
営業時間：11:00~19:00  
定休日：月曜日  
TEL：054-251-2277  
ネットショップ：<http://creafarm.shop-pro.jp/>