

SHIDAX

未来の子供たちのために



SONA-MIRA
ソナミラ
×
タニタカフェ

オープン報告

ソナミラ立川 × タニタカフェ

シダックスコントラクトフードサービス株式会社
西関東支店

ソナミラ立川（「ソナミラ立川×タニタカフェ」）

東京都立川市 最寄駅：JR各線 立川駅より徒歩2分

2023年4月12日(水) ※一般オープンは13日(木)

管理費制（労務委託契約）

年中無休 ※年末年始5日間は休み

10:00～20:00（19時L.O.）※ランチ11:00～14:00L.O.



ソナミラ株式会社：プルデンシャル・ホールディング・オブ・ジャパン株式会社100%出資。

複数の生命保険を始めとした様々な商品・サービスを取り扱う。

「おカネの健康とカラダの健康」というコンセプトのもと、金融コンサルティングサービスに加え、タニタカフェとのコラボレーション型店舗として健康を意識した「噛む」をテーマにしたプレートやカムージーなどを提供。さらにプロ仕様の体組成計の計測が可能で「食」を通じて楽しみながら健康づくりに取り組める空間となっている。

タニタカフェのオペレーションで運営

食材仕入れ：タニタカフェでの取引業者、衛生管理：タニタカフェの基準

売上管理、材料費負担、消耗品費負担：ソナミラ株式会社




×


MENU

FOOD

鶏モモ肉のマスタードパン粉焼き	1,200
赤魚のオープン焼きいぶりがっこタルタル	1,100
蒸し鶏とお野菜の和だしのフォー	980
トマトチーズの豆乳クリームフォー	1,100
いろいろ野菜の雑穀カレーライス	980

KAMOO THIE

★マンゴーのカムージー	600
★ブルーベリーとヨーグルトのカムージー	600

DRINK

★タニタコーヒー	
プレミアムブレンド (Hot/Ice)	400
カフェインレスモカブレンド (Hot/Ice)	480
★抹茶と黒蜜のカフェラテ (Ice)	550
★黒ゴマときなこのハニーラテ (Ice)	550
★ハーブティ (RELAX) (Hot)	400
★ハーブティ (REFRESH) (Hot)	400
★ハーブティ (BEAUTY) (Hot)	400
★ハーブティ (SHAPE) (Hot)	400
★烏龍茶 (Ice)	280
★緑茶 (Ice)	280
★アップルジュース	300
★オレンジジュース	300





DESSERT

バイクドチーズケーキ	430
ガトーショコラ	430
モンブラン	480
石窯シュガードーナツ	220



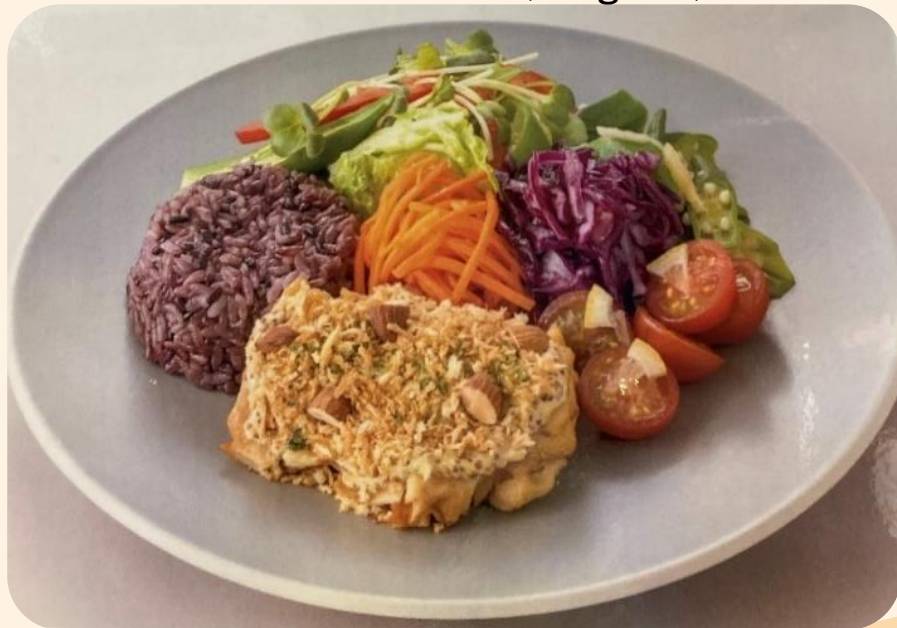

BOX LUNCH



★鶏モモ肉のマスタードパン粉焼き	880
★赤魚のオープン焼きいぶりがっこタルタル	830

※ 価格はすべて税抜価格です

1日に必要な野菜の約半分量（175g以上）を使用



カムージー（啗むスムージー） 600円



左：マンゴー

マンゴー＆バナナの豆乳スムージーをベースに粒蒟蒻ゼリー、ココナツミルクプリン、ナタデココとフローズンマンゴーをトッピング

右：ブルーベリー

ベリー＆バナナのヨーグルトスムージーをベースに粒蒟蒻ゼリー、豆乳プリン、ナタデココとフローズンブルーベリーをトッピング

タニタカフェオリジナルケーキ430円



左：ベイクドチーズケーキ

右：ガトーショコラケーキ

ケーキ本来の甘さは残しながら、カロリーは間食に適正な200kcal未満、糖質を抑えたグルテンフリーのケーキ

■ タニタカフェオリジナルハーブティ

「こころの健康」をテーマにした、タニタカフェオリジナルブレンドのハーブティです。

①RELAX リラックス (ノンカフェイン)

ブレンド：オリーブ茶、カモミール、桑茶
テーマ：リラックス
味わい：オリーブ葉のほのかな苦みの中に、カモミール・桑の葉の柔らかな香りが程良く加わり心安らぐ味わいです。

●パッケージシールデザイン



②REFRESH リフレッシュ (ノンカフェイン)

ブレンド：レモングラス、レモンピール、びわの葉茶
テーマ：リフレッシュ、疲労対策
味わい：癖が無くあっさりとした飲みやすいびわの葉茶にレモングラス・レモンピールをブレンドし、清々しくスッキリとした味わいが特徴です。



③BEAUTY ビューティ (ノンカフェイン)

ブレンド：ルイボ스티ー、ハイビスカス、ローズヒップ
テーマ：美容 (美肌、美白)
味わい：スッキリしたルイボ스티ーにローズヒップとハイビスカスの酸味が加わり、爽やかな味わいに仕上がりました。



④SHAPE シェイプ (カフェイン有)

ブレンド：プーアル、もち麦、杜仲
テーマ：ダイエット、整腸
味わい：丁寧に洗茶したプーアル茶にもち麦と杜仲葉をブレンドし、香ばしく、まろやかな味わいに仕上げました。



■ オーガニック豆乳

商品の特徴

ノンコレステロールで大豆イソフラボンや植物性たんぱく質など、美容をサポートする栄養素をお摂りいただける「有機JAS認定」オーガニック豆乳です。毎日、おいしく続けられるように、豆乳独特の臭みをのぞいて、すっきり飲みやすい味わいが特徴です。



栽培一仕入れ-製造-出荷などすべての過程を厳しく管理することで、OCIAジャパンの有機JAS認定を受けています。



大豆はもちろん、それ以外の素材にもこだわり、調製豆乳は「オーガニックシュガー」「フランス産ロレーヌ岩塩」のみを使用。

①オーガニック無調整豆乳



有機大豆だけを原料とし、大豆の渋み等の嫌な味を抑えました。飲みやすくお料理にも使いやすい、大豆固形分10%の豆乳です。

②オーガニック調製豆乳



添加物を使用せず、オーガニックシュガーのやさしい甘さと、ロレーヌ岩塩のまろやかな味わい深さを活かして、飲みやすく仕上げています。

■ タニタカフェオリジナルラテ

タニタカフェ監修のマルサンオーガニック豆乳、アーモンドミルクを使用したオリジナルの和風ラテです。

①黒ゴマときなこのハニーラテ



主な原料)
・タニタコーヒー、
・豆乳orアーモンドミルク
・黒ごま (すりごま) ・きなこ・蜂蜜

②抹茶と黒蜜のカフェラテ



主な原料)
・タニタコーヒー
・豆乳orアーモンドミルク
・抹茶・黒蜜