

Mutter

同じお皿の上で

On
the
Same
Plate



On
the
Same
Plate

Fair Food

“同じお皿の上で”
食べたいものを選べない
世界をなくす

食べたいものを選べない世界をなくすこと
娘に食物アレルギーがあることで気づけた、
食べたいものを選べない世界があるということ。
ただ選ばれているという現実。

『健康に、一緒においしく食べる』ということの難しさ。

その当たり前の前にあるハードルを乗り越え、

すべての人が同じお皿の上で

毎日楽しく食事をする世界を目指します。



Fair Food

食べたいものを選べない世界をなくす

これからの新しい「食のありかた」

卵、乳製品、小麦不使用でも栄養の偏りがなく一緒に
おいしく食べられる。

食べたいものを選べない世界にいた創業者武市だから
見つけた、ダイナミックな当事者目線から誕生した新しい
食のあり方。フェアフード*＝健康機能的、フリーフロム
+すべての人が一緒においしく食べられる。

「アレルギーがあるから仕方なく選ぶ」ではなく、「おい
しいから選ぶ」「健康にいいから選ぶ」「環境に優しい
から選ぶ」という新しい価値観を提供します。

○フェアフードとは

安全性／おいしさ／栄養価／持続可能な農業

上記を満たす食品に『フェアフード』マークをつけることで、消費者は
より自由な選択ができ、企業は市場を開拓しやすくなります。
Mutterは架け橋となり『フェアフード』の世界を牽引します。



てがみ

TEGAMI

いつでも、どこでも、誰でも食べられる
特別なレシピで開発したクッキーサンド



Line up

- ①アールグレイ
 - ②ストロベリー
 - ③プレミアムショコラ
 - ④カスタード
 - ⑤パンブキンプリュレ
 - ⑥チョコバナナ
 - ⑦ブルーベリー
- (その他季節ごとの限定フレーバー)

卵・乳・小麦不使用
アレルギー：大豆、味によってバナナ

想いを紡いで積み重ねて届ける。

大事な人にてがみを書くのと同じ気持ちで大事に大事に、ひとつひとつ手作りで作りしている、Mutterの看板商品『てがみ』。ソルガム(タカキビ)で作ったしっとりクッキーに、ソイミルク・さとうきび・果物・カカオなど厳選した食材から作る自家製クリームをサンド。卵・乳製品・小麦・ナッツ類不使用でくどくなく、後味がいつまでも続く滋味深い味わい。

15年の長きにわたる開発で、本当においしいものができました。



持続可能な
農業と地域活性化

Agriculture
and
Community
Revitalization



ソルガム(日本名「タカキビ」)

“ソルガム”小麦に比べ栄養価が高く、低カロリーなスーパーフード。

フェアフードの象徴的存在であるソルガム。日本でも古くから栽培されてきた穀物であり、日本人の体にも合いやすい。痩せた土地でも育ちやすく、日本国内で増加する耕作放棄地の活用にも貢献。さらには「日本の食料自給率の向上」「環境負荷の低減」「地域の雇用創出」様々な社会課題の解決にもつながるのです。

※写真右上から左へ赤ソルガム、ホワイトソルガム(製粉前)



Mutter = お母さん

Mutterってドイツ語でお母さんという意味です。お母さんって子供にいいものを食べさせたい。子供が食べ、その子が育ち、お母さんになる。親から子へと遺伝子レベルでずっと循環していく。日本の農地も、きちんと作物を作り生かしていく。良い循環を生み出します。Mutterを核として日本の古来の食べ物を活かしつつ新しい食生活を作っていきます。

卵・乳製品・小麦・ナッツ類不使用
 素材に配慮し、完全オリジナルレシピを考案



15年の研究開発で考案した500を超えるレシピ

娘に食物アレルギーがあっても、栄養の偏りがなく、一緒においしく食べたい。創業者武市圭のただただ純粋で強い思いから誕生したレシピ。代表の武市が全国のお菓子・ケーキ店を巡り師事。その後独学でアレルギーのある娘2人のために考案したお菓子のレシピが500以上。特に、栄養において高タンパク、食物繊維、ビタミン、ミネラルが豊富。また、Mutterのデリ部門では、元イタリアンのシェフ

を招き本格的なピザやグラタンなどが召し上がっていただけます。独自の製法と厳選した代替素材、ソルガム・とうもろこし粉・米粉・大豆粉などを最適配合。ソイミルクの温度等を調整・管理し乳製品不使用でもコクのあるミルク感を引き出しています。フェアフードという新しい観点を取り入れ、特定の食事制限者だけでなく、健康志向の人など幅広い方々に召し上がっていただけます。

【アレルギーに配慮した食材】

・ソルガム(タカキビ)

古くから日本にある食材。栄養価が非常に高いスーパーフードだが、加工が非常に難しい。長年の研究によりレシピ開発に成功。

・大豆粉

生の大豆を粉末にしたもの。糖質は少なく、タンパク質と食物繊維豊富です。

・米粉

使用する商品により産地や精製の仕方を調べて使用。気温や湿度で変化するので毎日少しずつ配合を考えなくてはならない。

- ・きび砂糖
- ・黒糖
- ・メープルシロップ
- ・豆乳
- ・カカオニブ
- ・カカオマス



※紹介する食材は一例です。

コンタミネーション※完備のセントラルキッチン



アレルギーを考慮した食品の提供

卵・乳・小麦を代表とする8大アレルゲンとナッツ類を持ち込まない専用工房でお作りしています。冷蔵冷凍庫、オープン、道具類すべてコンタミネーションに配慮し徹底的に管理しています。

【保有設備】

- ・コンベクションオープン
- ・真空保存機
- ・大型冷凍設備
- ・ミキサー

全てコンタミネーション配慮

※異物混入がないように配慮された設備を整えています。

チョコチャンククッキー ブールドネージュ 米粉のドーナツ



28品目不使用サブレ フィナンシェ

レアチーズケーキ 生デコレーションケーキ

ガトーショコラ ユーミーのチョコバナナ



アールグレイショコラ 生チョコレートケーキ

苺のミルクムース

取り扱い商品

Products handled

ソルガム・米粉・大豆粉などを使用。
栄養価が高く、美味しくてかわいい、フェアフードを体現するMutterのお菓子たち。

〇てがみ

- ・ストロベリー
- ・チョコバナナ
- ・アールグレイ
- ・プレミアムショコラ
- ・カスタード

※その他季節ごとの限定フレーバー

〇焼き菓子

- ・28品目不使用サブレ
- ・米粉のドーナツ
- ・チョコチャンククッキー
- ・ブールドネージュ
- ・フィナンシェ

〇ケーキ

- ・生デコレーションケーキ
- ・生チョコレートデコレーションケーキ
- ・ストロベリー&ショコラムース
- ・苺のミルクムース
- ・レアチーズケーキ
- ・ユーミーのチョコバナナ
- ・ガトーショコラ
- ・アールグレイショコラ

※その他季節ごとの限定フレーバー

詳細については下記までお問い合わせください。

お気軽にご相談ください。

About Partnership

商品の卸業について

オフィスや小売店、飲食店、小中学校、デイケア、ホテル、アレルギー団体向けに小ロットから卸販売を行い、誰もが一緒に食べられる食品を提供。学校行事や地域イベント、お祝いの場にも対応します。

Mutterとのコラボレーション

食に関するお困り事、一緒に解決いたします。どなたにでも配れるノベルティ作成やペットと食べられるお菓子、オフィスの福利厚生、ジムでのお菓子販売、町おこしのお手伝いなど、様々な問題を解決いたします。

取り組みへの協賛のお願い

食物アレルギーを持つ方々が安心して暮らせるよう、小中学校での講演やアレルギー専門医との懇談会、団体との試食会などを行っています。これらの活動を広げるため、ご協賛いただけるパートナー企業様を募集しています。

お問い合わせ ▶ Mail: cafemutter.kei30@gmail.com TEL:080-3111-0424



「北風と太陽」の太陽のように
暖かくこの輪を広めたいです

小坂友美恵 Yumie Kosaka

取締役

大学で歴史学(庭園)を専攻。人が集まる場所であるカフェに興味を持ち、大手コーヒーチェーンに就職。武市と出会う。その後、バリスタとしての経験を深めるため、京都の人気レストランに転職し、副料理長を務める。現在は「CAKE&DELI Mutter」のデリカテッセンヘッドシェフとして、卵・乳・小麦不使用のピザやグラタンの開発・製造に携わっている。

また、フェアフードを広めるクリエイティブ部門を担う。イラストが得意でMutter公式キャラクター「ムータくん」の生みの親。いつかはフェアフードの絵本を作りたいと目論んでいる。

武市 圭 Kei Takeichi

代表取締役社長

接客が好きで、大手飲食店・コーヒーショップの店長職を経験。2人の娘が食物アレルギーを持って生まれたため、2017年に『同じお皿の上で』みんなで一緒に楽しく食べられるというコンセプトのCafe Mutter、2022年に西宮に、より専門特化したCAKE & DELI Mutterをオープン。百貨店や大手スーパーなどにも商品を展開し、全国の食物アレルギーの方々にお届けしている。

現在は食物アレルギーの枠を越え、食に関して障壁のある多くの方のためフェアフード(=穏当な食)を提唱。日本の耕作放棄地を活用した6次産業モデルを構築。

一枚ペロッと食べてしまいました。そのあとは、僕のピザは?をここにあることに、聞いてきます笑笑



食べるのを見てうれくなりました

とても一緒に食べて幸せでした♡♡♡♡♡

本当にありがとうございます! 副社長さまにもよろしくお伝えください!



アレルギーフリーとは思えないほどおいしくて、息子も大喜びでした。小麦、乳、卵のアレルギーがあると一緒にスイーツを食べることがなかなか難しいですが同じものを食べられてとても嬉しかったです。

安心してお腹いっぱい食べられる



とっても可愛いナンタンのケーキは、切るのもつたいないので、みんなでスプーンを持って周りから順番に食べていきました! ケーキを食べるのも初めてで、見た時に嬉しそうにする顔が見れてこちらも嬉しくなりました!

美味しい食べ物がたくさんあって、娘にとって楽しい誕生日になったと思います!

まだ離乳食の双子の妹達も興味津々で、お姉ちゃんのハンバーグのかけらを取って食べていました(笑)

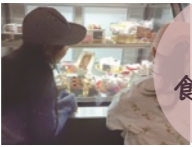
本気で湧きました

本当にありがとうございました! 家族でお店に遊びに来ます♡! 本当にありがとうございました!



娘がアレルギー持ちなので、こんなお店があればいいなと思っていました。

また、寄らせていただきます!



ブルドネージュも朝から頂きました! (アレルギーのない私が)

アーモンド不使用なのでとっても美味しく感動しました! 息子は本物を食べた事がなかったので、

2週間中ずっとみたく思っていました! ありがとうございます!

また店舗に行きたいです!!

小麦、卵アレルギーで、初めてケーキです!

クッターケーキで、娘の夢を叶えたムッターさんに気持ちいっぱいでした、家族でお店に遊びに来ます♡! 本当にありがとうございました!

また娘さんをご案内したいです!!

また娘さんをご案内したいです!!

私も御二人が日々奮闘されるお姿を垣間見て、感謝が溢れたと同時に私ももっと頑張らねばと勇気が湧きました。

また近いうちに再訪させてください!

娘の大好きなハンバーグやポテト、唐揚げはもちろん、初のフィンナーやハチマキも本気で、これも一緒に食べよう! と私たち両親のお血の上に娘のおすめものも乗せてくれたりして、楽しい誕生日会を過ごすことができました!

とっても可愛いナンタンのケーキは、切るのもつたいないので、みんなでスプーンを持って、みんなで食べていきました!

2週間中ずっとみたく思っていました! ありがとうございます!

また店舗に行きたいです!!

小麦、卵アレルギーで、初めてケーキです!

クッターケーキで、娘の夢を叶えたムッターさんに気持ちいっぱいでした、家族でお店に遊びに来ます♡! 本当にありがとうございました!

また娘さんをご案内したいです!!

また娘さんをご案内したいです!!

私も御二人が日々奮闘されるお姿を垣間見て、感謝が溢れたと同時に私ももっと頑張らねばと勇気が湧きました。

また近いうちに再訪させてください!



セナが安心してお願いし食べてられるお店に初めて出逢ったのではないかと思います。

人生初のフィンナー

先日はお忙しい中対応いただき、ほんとにありがとうございます! 3歳の甥っ子的ですが、ごはんをたくさん食べた後なのにも関わらず、ケーキサンドを2つも食べました! とても美味しかったです。お姉ちゃんも一緒に食べて、姉弟で一緒に食べるのができて嬉しかったです! 私も嬉しいです。ありがとうございました!

セナにとって人生初のフィンナー、お味見させていただきましたありがとうございます!

初めての感触、食感、お味、セナにとってはミラクルなお菓子だったと思います!♡

美味いものって本当に心を豊かに幸せにしてくれる、そんな幸せを届けて下さる御二人は私達にとってはヒーローです。

また、お会いできるのを楽しみにしております。

これも食べていいの?

クリームサンド、娘から食べていました! おいしい♡と感動しながら食べていました! 美味しいスイーツを作ってくださいありがとうございます! チョコバナナがお気に入りです!♡

また、お会いできるのを楽しみにしております。

私も御二人が日々奮闘されるお姿を垣間見て、感謝が溢れたと同時に私ももっと頑張らねばと勇気が湧きました。

また近いうちに再訪させてください!



美味しいバフェをご提供いただき、子供達にもフレンドリーに接していただき、親子共々とても幸せな時間でした!

長男は牛乳が摂れるので、普段「豆乳」と言うと「えー、味が好きじゃない」となるのですが、「美味しかった!」と食べていました!

また連れていってね

私自身、アレルギーの事を話せる人が身内以外におらず、短時間でしかお経してきてとても嬉しかったです。娘のお話もありがとうございます!

もったいないからちよっとずっ食べる

長男と長女が食べました! また日曜日にぜひ遊びたいです♡ 西宮の方が近いので、またテイクアウトにお伺いします。ありがとうございました!

また、お会いできるのを楽しみにしております。

私も御二人が日々奮闘されるお姿を垣間見て、感謝が溢れたと同時に私ももっと頑張らねばと勇気が湧きました。

また近いうちに再訪させてください!



神戸の閑静な住宅街にある、人の温もりが感じられるカフェ。



アレルギーがあってもなくても、誰もが同じお皿の上で一緒に食事を楽しむことができるカフェ。本格的なスペシャルティコーヒーや紅茶と一緒にここでしか味わえないスイーツや食事をお楽しみいただけます。

〒658-0083 兵庫県神戸市東灘区魚崎町3丁目4-14
TEL 080-3111-0424 (営業時間) 12:00-20:00(夜ごはんも営業)
定休日 日・月曜日

〒662-0922 兵庫県西宮市東町1丁目12-3
コープ西宮南店3階 医療モール内
TEL 080-4709-8505 (営業時間) 営業時間:12:00-17:00
定休日 月・火・木・金曜日



Information

アレルギーフリースイーツが買える日本で唯一の冷凍自動販売機設置

Mutterと梅花女子大学こども教育学科が共同開発したアレルギーフリースイーツが買える、最新型サイネージ搭載の日本で唯一の冷凍自動販売機を共同開発。



梅崎女子大学



グランフロント大阪北館 ザ・ラガホ (2025年6月末まで)

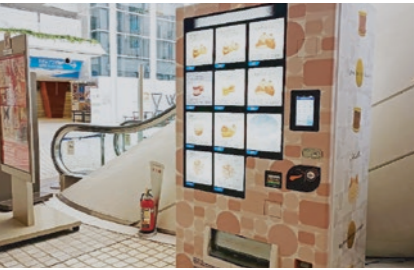


常時40種類並ぶお店 卵・乳・小麦・ナッツ不使用のケーキ&デリ テイクアウト専門店



すべての商品に卵・乳・小麦を代表とする8大アレルゲン、ナッツ類を使用しておりません。米粉や白高きび・きび砂糖・果物など、体に優しい素材を使って研究を重ねお作りした、おいしく新しいお菓子とデリを提供します。

〒662-0922 兵庫県西宮市東町1丁目12-3
コープ西宮南店3階 医療モール内
TEL 080-4709-8505 (営業時間) 営業時間:12:00-17:00
定休日 月・火・木・金曜日



8大アレルゲン・ナッツ類不使用のケーキとピザの冷凍自動販売機

アレルギー対応

コンタミネーションに配慮した工房でお作りした8大アレルゲン、ナッツ類不使用の生ケーキと米粉のピザの冷凍自動販売機。アレルギーフリーのケーキ自動販売機は日本で唯一です。

○ 阪急夙川駅 ホーム内
○ 六甲アイランド ふわふわドーム前
○ グランフロント大阪北館3F ザ・ラガホ内

2025年3月実施予定

フェアフードを全国に広げたい! クラウドファンディング計画進行中!!

「究極のフェアフード・フィンナー」の開発。そして全国にフェアフード自動販売機を広げるためにMAKUAKEにてクラウドファンディングを計画! 皆様のご支援、どうぞよろしくお願いいたします!

続報はインスタをCheck!!



CAFEMUTTER0313





Fair Food

食べたいものを選べない世界をなくす

<https://cafe-mutter.com/>

