

pourjours (プールジュール)
2026 年 10 月 13 日(火)、小伝馬町に移転リニューアルオープン
新コンセプトは「重ね行く日々の寄り添う、優しい味を届けたい」

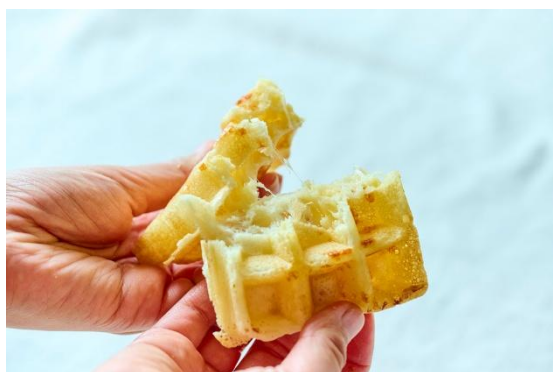
2012 年に東京・表参道で誕生し、2015 年から日本橋人形町で親しまれてきた「pourjours (プールジュール)」は、2026 年 10 月 13 日(火)、日本橋小伝馬町に移転オープンすることとなりました。

新コンセプト「重ね行く日々の寄り添う、優しい味を届けたい」



毎日の食事をおいしくいただける幸せ…。日々の暮らしを豊かにするのは、そんな小さなことの積み重ねではないかと、新コンセプトを考えました。
人形町で 10 年余りを過ごしたプールジュールは、これから小伝馬町の皆さまに親しまれる場になれるよう、ランチからテイクアウト、ギフトまで日々の食をより健やかに楽しんでいただけるメニューや商品をご用意します。

ベルギーで出会った本場ブリュッセルワッフル



オーナーが旅先のベルギーで出会ったブリュッセルワッフルは、日本でよく目にする、丸くて甘い、ざっくりした食感とは異なり、驚くほど軽い口どけが特徴です。現地ではサラダを添えて食事として、クリームを添えてスイーツとして、幅広く親しまれていました。あの感動を日本でも届けたい、そんな思いから試行錯誤を重ね、オリジナルレシピを編み出しました。厨房で一枚一枚、丁寧に焼き上げます。

ふんわり食感、上質な乳のコクが活きるミルクチーズケーキ



ふんわりと優しい口当たりの秘訣は、フランスの発酵クリーム「クレームエペス」。クリームチーズとヨーグルトの中間のような、なめらかでほどよい酸味が特徴です。軽い食感でありながらミルクのよさを最大限に活かし、乳のコクがしっかりと感じられます。



【Eat in】
Lunch 11:00~14:00

焼きたてのブリュッセルワッフルにサラダやスープ、本日のデリを添えたヘルシーメニューのほか、ボリュームたっぷりのドリア、おにぎりなどのごはんものもご用意しています。

チーズワッフル&サラダランチ 980 円(税込 1,078 円)



Tea time 14:00~17:00 (LO16:30)

ワッフルにクリームやフルーツを添えたデザートプレートや、ひんやりスイーツをご用意しています。コーヒーや紅茶、障がいのある方々が育てた有機ハーブティーなどと共に、午後のひとときを寛いでお過ごしください。

チョコバナナワッフル 1,000 円(税抜 1,100 円)



【Take out】

ワッフルやおにぎりを、持ち帰りやすい Box でお渡しします。オフィスやご自宅でごゆっくりお召し上がりください。おすすめは自家製ミルクチーズケーキ 3 個セット BOX です。1 個からでもご購入いただけます。



【Grocery & Gift】

プールジュールがおすすめする食アイテムを揃えています。手軽に、ヘルシーに小腹を満たすおやつアイテムや、ワッフルと一緒に楽しめるジャムなどをセレクトしました。ギフト用のスイーツ詰め合わせもございます。

【Shop data】

〈店名〉 pourjours (プールジュール)
 〈住所〉 東京都中央区日本橋小伝馬町 5-12
 (東京メトロ 日比谷線「小伝馬町駅」から徒歩 3 分)
 〈営業時間〉 11:00~17:00
 〈定休日〉 土・日・祝日
 〈席数〉 16 席 (テーブル 12 席・カウンター 4 席)
 〈公式 HP〉 <https://pourjours.jp/>



報道関係者からのお問い合わせ先

フォーデイズ株式会社 広報課 熊本 kumamoto@fordays.jp
 TEL:03-5643-0761 FAX:03-6630-0030