

2022年9月13日（火）

「WIRED CAFE ルミネエスト新宿店」がオープン！

「食」×「エンターテインメント・ヘルシーライフ・サステナブル」を身近に楽しく提供していく取り組みを実践し、生活者の心と体の健康や持続可能性に寄与しながら、文化的な貢献やコミュニケーション機会の増幅を目指します。



カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本修二郎、以下、当社）は、2022年9月13日（火）、JR新宿駅直結の商業施設「ルミネエスト新宿店」8Fに「WIRED CAFE」をオープンいたしました。

当社は、「カフェ」は「Community Access For Everyone＝誰もが集えるコミュニティの場」であると考え、創業以来、日々ご来店いただく生活者にとって日常を豊かに過ごすことができる場として運営をまいりました。コロナ禍により、生活者にとっての外食は、日常としてはもちろんのこと「エンターテインメント」としても重要な機会となりました。また、「食」を通じた心と体の健康や持続可能性への関心も高まっています。

そのような変化する時代において生活者に求められるこれからのコミュニティの在り方を捉え、文化的な貢献やコミュニケーション機会の増幅を目指し、この度オープンする「WIRED CAFE ルミネエスト新宿店」にも様々なコンテンツをご用意いたします。

店内のデジタルビジョンはアート作品の展示とともにお誕生日やお祝い事などにもご活用いただける他、店頭オリジナルのトリックアートを配すなど、「日常の中の非日常」を演出するエンターテインメントな仕組みを取り入れます。また、全メニューにおいて着色料・発色剤・漂白剤・保存料・人工甘味料・旨味調味料・日持ち向上剤の7つの添加物を使用しないメニューのご提供や、プラスチック製品ゴミの削減のため、プラスチックストローの使用撤廃に加えて店頭でのロウサンプルを撤廃いたします。

■ 本件の画像素材は下記よりダウンロードいただけます。掲載等にご活用ください。

ダウンロードURL：<https://bit.ly/3QzkvRn>

「WIRED CAFE ルミネエスト新宿店」メニュー概要

※価格は全て税込表記 ※一部のメニューは17:00~のご提供となります。 ※メニュー内容は変更となることもございます。

生活者のヘルシーライフに「食」で貢献するため、全メニューで7種の添加物不使用。

2021年7月より、「WIRED CAFE」の姉妹店である「WIRED KITCHEN」3店舗にて、人気メニューの「三崎マグロのアヒポキライスボウル」をはじめ全商品において「着色料・発色剤・漂白剤・保存料・人工甘味料・旨味調味料・日持ち向上剤」の7つの添加物を使わないメニューの提供をスタートいたしました。お客様の声を伺い、メニュー内容や調理工程を見直しながら、順次、各店舗に導入してまいりました。この度オープンする「WIRED CAFE ルミネエスト新宿店」にて「WIRED CAFE」「WIRED KITCHEN」全店舗(※)の導入が完了いたします。今後も、生活者のニーズに寄り添い、「食」から、心と体の健康に貢献していくことを目指しています。

※WIRED CAFE 市原サービスエリア店は除く

●「WIRED CAFE」メニューポリシー「7つの約束」は下記よりご覧ください。

<https://cafecompanyinc.wixsite.com/wc2022-03/seven-rules>



三崎マグロのネグトロ温玉ボウル ¥1,100
クラシックチーズケーキ ¥730



生ハムとハーブのサラダピザ ¥1,400



パクチー&ミントのガーデンサラダ ¥900 (レギュラー)



アジアン海老ヌードル ¥1,200



発酵チキンとクラムチャウダー ¥1,320



アボカド&トロたくユッケ ¥730



ベリーBERRYフレンチトースト ¥830 (ハーフサイズ)



クラフトジンジャーエールフロート ¥790
など、各種オリジナルドリンク

「WIRED=つながり」を体現するメニューを軸に、リアルで集う意義を再提案。

コロナ禍により、人と人とのつながりがアップデートされ、いつ・どこにいてもできるオンラインでの会話が活発になり、コミュニティの在り方も多様になっています。その一方で、リアルでの対話もより重要視されるようになりました。「多様化するこれからのコミュニティの在り方を捉え、『食』で未来をつくる」というビジョンのもと、単に飲み食いするためだけではなく対話が生まれる場を演出する、楽しさとおいしさがつまったメニューを新たに導入いたします。

写真右上から)

スイート&サワーフライドポテト ¥680/おつまみパラダイス ¥1,800 / フラメンコEGGチーズグラタン ¥880 / タイ風山芋さつまあげ ¥550 / ミントとライムのモヒート ¥2200 (JUG・ノンアルコール) / ドラフトビール ¥640



店舗概要



店名 : WIRED CAFE ルミネエスト新宿店
開業日 : 2022年9月13日 (火)
客席面積 : 38坪
客席 : 68席
時間 : 11:00~23:00 (※ルミネエスト新宿店の営業時間に準じます)
住所 : 〒160-0022 東京都新宿区新宿3-38-1 ルミネエスト8F
電話 : 03-3341-7092
URL : <https://www.cafecompany.co.jp/brands/wiredcafe/>
公式Instagram : https://www.instagram.com/wiredcafe_official/

会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : <https://www.cafecompany.co.jp/>
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業

カフェ・カンパニー株式会社について

日本国内外において「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする約80店舗（2022年2月現在）のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデューサーや地域活性化事業も手掛ける。また、2021年1月、新たな食のエコシステムの構築を目指す株式会社グッドイートカンパニー、株式会社NTTドコモと業務提携契約を締結。また、2021年6月、未来の社会をデザインしていく「イートテック」パートナーとして株式会社リパネスと業務提携契約を締結。2021年8月、「食」を通じた心と身体の健康的な生活に貢献するため、ロート製薬株式会社と資本業務提携を発表。

展開ブランド（一部抜粋）

WIRED CAFE、フタバフルーツバーラー、伊右衛門カフェ、発酵ラーメンizuru（横浜）、発酵居酒屋5（表参道）、PUBLIC HOUSE、ROSEMARY'S TOKYO（NEWoMan 6F）、MOJA in the HOUSE（渋谷）、食堂居酒屋どいちゃん …etc



事業展開について

カフェ・カンパニーは、食×エンターテインメント、食×カルチャー、食×ヘルシーライフを「食べる」という行為の中で身近に楽しく提供していく取り組みとして、世界中のテクノロジーと日本の匠の技を未来に継承し、新しい価値に変えていくための事業を展開しています。

「食」を通じた多様でサステナブルな社会の実現を目指し、「Eating Design Company」として「イートテック」を推進しています。

< 本件に関する取材・お問い合わせ >