

2021年4月14日

**進化するプラントベースドフード！五感を刺激する美味しさ  
新ジャンルのプラントベースドフードブランド「2foods」ローンチ！  
～2021年4月15日（木）渋谷ロフト含む3店舗・オンラインショップ グランドオープン～**

ウェルビーイング事業を展開する株式会社 TWO（本社:東京都渋谷区/代表取締役 CEO:東 義和）は、味覚を刺激する美味しさ「Yummy」と食べることでカラダを整える健やかさ「Healthy」、この2つを併せ持つ、“ヘルシージャンクフード”をコンセプトとしたプラントベースドフード（植物由来原料）ブランド「2foods」（トゥーフーズ）を立ち上げ、2021年4月15日に、旗艦店（カフェ）として渋谷ロフト店を含む都内3店舗、およびオンラインショップを同時グランドオープンします。



### ■「2foods」ローンチの背景

昨今、地球の未来、人の健康のために、「エシカル」「サステイナブル」な産業として「食」の進化が差し迫った課題となっています。この課題を解決する手段として、あらゆる分野でフードテックと言われる食のイノベーションが進んでおり、サステイナブルな食の循環としてプラントベースドフード（植物由来原料）が注目され、台頭しつつあります。

プラントベースドフードが環境と結びつけられる背景には、人口増加による動物性たんぱく質の供給不足がある中、植物性たんぱく質は動物性のたんぱく質に比べ、生産に必要な水、温室効果ガスの排出量、必要土地面積、飼料が軽減されると言われています。一方、プラントベースドフードは動物由来原料の食事に代わる食材オプションと言うには、まだまだ発展途上の状態です。

また人の三大欲求の一つでもある「食」において、美味しいものとして受け入れられなければ、恒常的な消費は生まれません。私たちはジャンクフードのように、リーズナブルでやみつきになるプラントベースドフードの普及が、プラントベースのブレイクスルーになると信じています。

2foods は店舗を持つプラントベースドフードブランドとして、今までにない美味しいプラントベースドフードをより消費者に近い場所で提供し、プラントベースドフードの啓蒙、普及をしていきます。

## ■ヘルシージャンクフード「2foods」の特長

2foods は、味覚を刺激する美味しさ「Yummy」と食べることでカラダを整える健やかさ「Healthy」、この2つを併せ持つ、“ヘルシージャンクフード”をコンセプトとしたプラントベースドフードブランドです。やみつきになるほどの美味しさ、胸躍る美しいビジュアル、食欲そそる豊かな香り、そして、手頃な価格と身近な存在である「Yummy」を掲げ、すべてプラントベースドフードの、食事やデザート、ドリンクなど合計約60種類を提供します。

店舗展開としては、旗艦店(カフェ)の渋谷ロフト店のほか、アークヒルズ店(六本木)、セントラルキッチン機能を兼ねたラボキッチン(人形町)の3店舗がグランドオープン。イートインのほか、店頭オーダーとモバイルオーダーでのテイクアウトやデリバリーに対応します。さらに同時オープンするオンラインショップでは第一弾として、「濃厚ガトーショコラ」を販売します。

3年後に国内外100~150店舗の出店や、国内外のフードテックカンパニーとのコラボレーション・事業展開も計画、日本を代表するグローバルブランドを目指します。

## ■「2foods」メニュー詳細(一部抜粋)

※金額は全て税込み ※To Go はテイクアウト、Here は店内ご利用

### <食事>



#### まるでたまごなドーナツサンド

To Go : 518 円

Here : 528 円

ふわもち食感の生地にこだわった、2foods オリジナルのプラントベースたまごサンド。卵不使用でありながら、味はたまごそのもの。驚きの惣菜ドーナツです。植物性原材料で作ったたまごスプレッドには、かぼちゃ由来のβカロテンや植物性タンパク質を含んでおり、低コレステロール。体に優しいたまごサンドです。



#### スパイシーまぜそば

To Go : 950 円

Here : 968 円

2foods オリジナルブレンドの6種のスパイスラー油の辛味と香りが食欲を刺激する、スパイシーなまぜそば。低温超微粒粉碎した特殊製法の玄米麺を使用することで、玄米麺なのに小麦麺のような食べ応えのある弾力を実現。こだわりのキノコソースで旨みはしっかり、動物性原料不使用とは思えない美味しさです。



#### まるでバターチキンカレー

To Go : 950 円

Here : 988 円

プラントベースバターの香りと野菜の旨みが広がる、まるでバターチキンカレーです。野菜をふんだんに使用し、じっくり煮込んで溶け込ませることで、一皿で1日の約1/2の野菜\*の摂取を実現。カロリーが気になる方にもおすすめです。

※1日に必要な野菜量とは350g以上【健康日本21(第二次)より】

## <デザート>



### 2foods オリジナル プラントベースド ドーナツ

※写真はラズベリービスタチオドーナツ

To Go : 356 円～

Here : 363 円～

動物性原材料不使用の 2foods オリジナルプラントベースドドーナツ。粉から自社でこね上げ、長時間の低温発酵で熟成させることで、深い小麦の味わいを感じられる、ふわもち食感の生地に仕上げたスイーツドーナツです。

## <ドリンク>



### オーガニッククラフトコーラ (レギュラー)

To Go : 454 円

Here : 462 円

強炭酸とスパイスの刺激がガツンと効いた、100%オーガニック原料を使用したクラフトコーラ。刺激的なスパイス感と飲みやすさの秘訣は 2foods オリジナルブレンドのスパイス。着色料香料不使用、ノンカフェインで体に優しいコーラです。



### 贅沢ごろごろフルーツティー

To Go : 842 円

Here : 858 円

アッサムティーベースで旬のフルーツを贅沢に加えた食べるフルーツティー。旬のみずみずしいフルーツたっぷりです。時間が経つたびに、浸透圧によって氷の解けた水分と果汁が交換され味の変化を楽しめます。夕方のご褒美ドリンクや忙しい朝の食べるドリンクとしてもおすすめです。

## ■店舗概要

### <2foods 渋谷ロフト店>



店舗名 : 2foods 渋谷ロフト店

オープン日 : 2021年4月15日(木)

住所 : 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町21-1 渋谷ロフト2F

連絡先 : TEL 03-6416-4025

営業時間 : 11:00～21:00 ※渋谷ロフトの営業時間に準じます

※東京都の「まん延防止措置等重点措置」の発令により、5月11日(火)まで営業時間20:00(L.O. 19:00)までとなります。

定休日 : 無休  
席数 : 45 席 ※席数を減らしています。

### <2foods アークヒルズ店>



店舗名 : 2foods アークヒルズ店  
オープン日 : 2021年4月15日(木) ※3月15日(月)よりプレオープン  
住所 : 〒106-0032 東京都港区六本木 1-3-40 カラヤン広場スペイン坂入口付近  
連絡先 : TEL 03-6277-7927  
営業時間 : 【平日】8:00~21:00 【土曜】10:00~17:00  
※東京都の「まん延防止措置等重点措置」の発令により、5月11日(火)まで営業時間は19:00までとなります。  
定休日 : 日曜・祝日(加えてビル休館日)  
席数 : 2席 ※席数を減らしています。

### <2foods ラボキッチン>



店舗名 : 2foods ラボキッチン  
オープン日 : 2021年4月15日(木) ※3月15日(月)よりプレオープン  
住所 : 〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町 2-18-5  
連絡先 : TEL 03-6661-6261  
営業時間 : 10:00~19:00  
定休日 : 土曜・日曜・祝日  
席数 : なし ※テイクアウトのみのご利用

## ■モバイルオーダー

2foods 公式サイトより事前にご注文いただけるモバイルオーダーをご用意しています。事前にご注文いただくことで、店頭では商品のお受け取りのみでご利用可能です。

<https://webapp.2foods.jp/>



## ■2foods オンラインショップ <https://2foods.jp/pages/online>

店舗名 : 2foods 公式オンラインショップ

オープン日 : 2021年4月15日(木)

URL : <https://2foods.jp/pages/online>



### <オンラインショップ販売第一弾>

#### 濃厚ガトーショコラ

280g / 2,981円

特殊製法の超微粒玄米粉を使用し、濃厚でなめらかなくちどけを実現した、プラントベースドかつグルテンフリーのガトーショコラ。食べた瞬間、濃厚なカカオのインパクトと口溶けを楽しめます。アーモンドミルク、オーガニックシュガーなどヘルシー素材を使用。冷蔵なら生チョコレート風、常温ではテリーヌショコラ風、温めればフォンダンショコラ風と、お好みに合わせて3種類の食べ方をお楽しみいただけます。

## ■ブランドインフォメーション

公式ブランドサイト <https://2foods.jp>

公式インスタグラム @2foods.official

公式ツイッター @2foods\_official

## ■渋谷ロフト店併設「FoodTech Park」概要



渋谷ロフト店では、グローバルフードテックブランドや、話題のスタートアップブランドなど、世界中

から選びぬかれた最新フードテックブランドを体験できる「FOOD TECH PARK」を常設します。商品毎に置かれたタブレット内の動画などのコンテンツを通じて、エシカルでサステイナブルな各商品の魅力や背景・想いを知ることができます。

<出展企業> (順不同) ※2021年4月15日現在

- ・OmniMeat (Green Monday)
- ・NEXT MEATS (ネクストミーツ株式会社)
- ・コンフェクショナリー・コオロギ (株式会社 MNH)
- ・SoMeat (株式会社染野屋)
- ・andew (株式会社 SpinLife)
- ・MAAHA CHOCOLATE (Mpraeso 合同会社)
- ・アタラシイヒモノ (dot science 株式会社)

## 株式会社 TWO について

消費者の欲しいもの、求めているものは、いつも2つある。けれどそれらは両立できない。その我慢や諦めがストレスを生み、健康でも楽しくない生活になってしまう。株式会社 TWO は「健康と快楽はトレードオフの関係」という常識を覆し、カラダ、ココロ、そして社会的にも満たされる“真の健康”をデザイン、相反する2つを同時に享受できるプロダクトやサービスの提供を目指すメーカーです。代表ブランドとしては中性重炭酸入浴剤ブランド「BARTH」(<https://barth.jp>)、睡眠トータルソリューションブランド「Sleepdays」(<https://sleepdays.jp>)など。オフィシャルサイト：<https://two2.jp>



### 《会社概要》

社 名：株式会社 TWO(トゥー)/TWO Inc,  
所 在 地：〒150-0033 東京都渋谷区猿楽町 10-1 マンサード代官山 6 階  
事 業 内 容：ウェルビーイング事業の企画・製造・販売 等  
代表取締役 CEO：東 義和  
コーポレートサイト：<https://two2.jp>