

K,D,C,,,

報道関係者各位

2022年6月10日

K,D,C,,,広報事務局

新興鯨肉店と鯨肉業者有志が集結した初イベント！

珍しい鯨肉メニューを堪能できる「バレニンミートダイニング東京'22」

～6月19日（日）新大久保のフードホール K,D,C,,,で開催～

JR東日本が展開する山手線ブランド「東京感動線」による、新大久保駅直上のフードホール「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、...）」（以下、K,D,C,,,）では、鯨食向上委員会主催の、鯨肉の新しい食べ方を提供するイベント「バレニンミートダイニング東京'22」を6月19日（日）に行くことをお知らせいたします。

【HP : <https://kdc-foodlab.com/>】

■ イベント開催の背景

日本の捕鯨、鯨食は欧米諸国の意図的な思惑に翻弄されています。約3年前にIWC(国際捕鯨委員会)を脱退し調査捕鯨から「商業捕鯨」へカジを切りましたが、現状はまだ一般的な食材としての認識に及んでおりません。しかし、日本の食糧自給率や食糧安全保障の観点から、捕鯨も将来的に継続して行かなければならないのは必然です。また、「天然の食肉」の概念から差別化を問うチャンスでもあり、鯨食向上委員会では、今後も積極的に鯨食の更なる拡大に繋げて行く心構えであります。今回のイベントを通して、鯨食未経験の方にも魅力を体験いただき、鯨食文化の継続に繋げて行きたいと考えています。



▲左から、くじらバレニンステーキすき焼き風、バレニンちゃん
※バレニン：鯨肉に含まれる抗疲労成分[イミダゾールジペプチド]

■ イベント概要

開催日時 : 2022年6月19日（日）11:00～18:00（L.O17:30）
開催会場 : 新大久保フードホール「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、...）」
内 容 : 新興の鯨肉店と東西の鯨肉業者有志による、和洋中さまざまな鯨肉メニューを堪能できます
参加方法 : どなたでもご参加できます
参加費 : 無料
主 催 : 鯨食向上委員会
出 店 者 : くじらの胃袋（株式会社ひとつみ）、くじらのらじっく（東京らじっく合同会社）、北葛くじら食房
物販参加 : つ印くじら家（外房捕鯨株式会社）、マル幸商事株式会社
URL : [バレニンミートダイニング東京 | Facebookページ](#)

K,D,C,,,

■開催内容

1、鯨肉を使った和洋中さまざまな珍メニューが食べられる！

鯨を使ったメニューと言えば、「竜田揚げ」や「くじらベーコン」を思い出す方が多いと思います。しかし、今回のイベントでは、その**固定概念を覆すような、和洋中さまざまなメニューが集結**します。各個人店ではすでにメニュー化はしていますが、まだまだ一般的な食べ方にはなっていないため、この機会にぜひお試しください。

【メニューの一例】 ※変更になる可能性あり

メニュー名	価格（税込）
凝縮くじらの肉ダシラーメン	1,000円
くじら油そば	880円
くじらバレニンステーキすき焼き風	1,000円
くじらの大判揚げ	600円
くじら3種にぎり[3カン]	650円



▲左から、凝縮くじらの肉ダシラーメン、くじら3種にぎり[3カン]

2、どっちが好み？鯨肉の東西対決！



今回のイベントでは、くじら肉を使った加工品も購入できます。

千葉県南房総市からは、捕鯨現場の熱い想いをお客様に伝えるためのアンテナショップくじら屋の、「**くじら大和煮缶詰（540円）**」が登場します。

房州産のつち鯨を使用した、懐かしい大和煮の美味しさをお楽しみください。缶詰の汁と一緒にご飯のお供としてもおすすめです。



くじらの産地として多くの人に知られている山口県下関市からは、ご当地カレーでもある「**くじらカレー（540円）**」が登場します。

くじら肉の旨味を、カレーの香りと辛みが絶妙に引き立ててくれる一品です。

中辛で、お子様から年配の方までどなたにも好まれ、ご飯にもパンにも良く合います。

※その場で調理して食べることは出来兼ねます。ご了承ください。

■鯨食向上委員会とは

日々、鯨肉の新しい食べ方を研鑽している有志が、情報の共有・協議し次世代へ鯨食を拡げる為の会です。

[【Facebookページ】](#)

■K,D,C,,,とは

JR東日本が展開する山手線ブランド「東京感動線」による、“食”に関わる様々な人が集い、楽しむ、「新しい食文化」の実験場です。JR新大久保駅直上であり、一般のお客さまが楽しめる「シェアダイニング」、食のプロプレイヤーが集まる「食のコワーキングスペース」、お菓子やお惣菜が製造できる「ファクトリーキッチン」を併設しています。

K,D,C,,,



▲3階 シェアダイニング / 4階 コワーキングスペース、ファクトリーキッチン

■K,D,C,,,概要

- 施設名称 : Kimchi, Durian, Cardamom,,, (キムチ、ドリアン、カルダモン、、、) 略称 K,D,C,,,
- 所在地 : 東京都新宿区百人町1丁目10-15 JR新大久保駅ビル3、4F
- 事業内容 : 3階 シェアダイニング / 4階 コワーキングスペース、ファクトリーキッチン
- 運営会社 : 東日本旅客鉄道株式会社、株式会社オレンジページ、株式会社CO&CO、株式会社インテンション
- 開業日 : 2021年3月28日
- 公式ウェブサイト : <https://kdc-foodlab.com/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

K,D,C,,,広報事務局（株式会社インテンション内）

広報担当：古川 麻衣

Mobile : 080-3367-0442 E-Mail : pr-kdc@intention.co.jp