

K,D,C,,,

報道関係者各位

2022年6月30日

K,D,C,,,広報事務局

いま話題のプラントベース食や暑い日にぴったりの専門店が続々登場

新大久保駅直上のフードホール「K,D,C,,,」に期間限定オープン

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、プラントベースフードブランド「UMAMI UNITED JAPAN」が7月1日(金)・2日(土)、カップそうめん専門店「SO.WA.香」が7月15日(金)～8月14日(日)の期間限定で出店いたします。また、スパイスカレー「Spice Curry Piccanteria」は好評につき、引き続き出店することをお知らせいたします。

HP : <https://kdc-foodlab.com/>



▲左から、「UMAMI UNITED JAPAN/タマゴサンド・プリン」、「SO.WA.香/豆乳ビーツのローストビーフそうめん」、「Spice Curry Piccanteria/スパイスカレー」

■味覚「うまみ」に着目したプラントベースフードブランド「UMAMI UNITED JAPAN」

1、出店の背景

日本発の味覚「うまみ」に着目したプラントベースフードブランド「UMAMI UNITED JAPAN」では、主な食物アレルギーの中でも、料理に使われる頻度の高い“卵”を植物由来の素材だけで開発しています。現在は、大手食品メーカーやレストランなど業務用商品のみで一般販売はしていません。

今回の出店をきっかけに、新大久保に遊びに来られる若年層の方々やビーガンやアレルギーなどを持つお客様にも、プラントベースのタマゴを知ることで、食生活をさらに豊かにしていただきたいと思います。

2、まるで卵？な「タマゴサンド」と「プリン」が登場



今回のポップアップ店で販売するのは、今年2月に販売された、アレルギーフリーでたんぱく質源にもなるなど、多くの食の多様性に応えている「UMAMI EGG」を使用して作られ、ベジマヨの酸味が効いたふんわりとした「タマゴサンド」と、アレゲンフリーでビーガン対応している口溶けなめらかな「プリン」(各600円)です。

独自の技術と日本の食材を活用して、これまでにない「おいしいプラントベース」を実現しています。

(※小麦粉、大豆を使用しております。)

K,D,C,,,

3、出店概要

店名 : UMAMI UNITED JAPAN
出店期間 : 7月1日(金)～7月2日(土)
営業時間 : 11:00～16:00
URL : <https://www.umamiunited.com/jp/home>



■カップそうめん専門店「SO.WA.香」

1、出店の背景

徳島県の名物「半田そうめん」と、バラエティ豊富なアレンジメニューが話題のそうめん専門店「阿波や壱兆」から、期間限定でカップそうめん専門店「SO.WA.香(そわか)」を出店します。半田そうめんの麺は、一般的なそうめんよりも太く、コシのある食感が特徴的です。また、さっぱりサラダ系、エスニック風など、毎日食べても飽きないそうめんレシピ本も出版されている店主の田中氏は、そうめん研究家としても活躍中です。これからの季節にぴったりな、ひんやりと冷たい半田そうめんを、新大久保に遊びにきた学生、サラリーマン、家族連れの皆さまにぜひお召し上がりいただければと思っております。

2、ロス野菜を生かした、色鮮やかな「カップニュードル」



カップに入ったフォークで食べるそうめん「カップニュードル」は、見た目の可愛さだけでなく、身体に優しくて、美味しい、がコンセプトです。

色鮮やかな出汁ソースは主に野菜の色を生かしているのですが、この「野菜」には廃棄されてしまう野菜をパウダー状にして活用しているものもあります。

豆乳ビーツのローストビーフそうめんなど、創作そうめん(600円～)をご用意してお待ちしております。

3、店舗概要

店名 : SO.WA.香(そわか)
出店期間 : 7月15日(金)～8月14日(日)
営業時間 : 11:30～20:00(火-日)
定休日 : 月曜日
Twitter : @awayaicchou



■グルテンフリーの絶品スパイスカレー「Spice Curry Piccanteria」

1、「好きな人に刺されば、それでいい。」スパイスカレー店の継続が決定！



5月から出店していた、グルテンフリーの絶品スパイスカレーを提供する「Spice Curry Piccanteria」は好評につき、引き続き出店が決まりました。

鶏ガラとベジブロスの旨味を引き出したグルテンフリーのスパイスカレーで、「スパイスが好きだけれど辛いのが苦手・・・」という人にも、マイルドな口当たりのものも含めて辛さはレベル別に3種類(全て1,100円)から選ぶことができます。

スパイシーなカレーに合う、ゆで卵やチーズ、ダブルソイビーンズなどのトッピング(各100円)、ルー大盛り(200円)や、自家製ジンジャーエールやアルコールなどのドリンクもご用意してお待ちしております。

K,D,C,,,

2、店舗概要

店名 : Spice Curry Piccanteria (スパイスカレー ピッカテリア)
TEL : 090-6578-5916
営業時間 : 11:30~20:30 (火-日)
定休日 : 月曜日
Twitter : @Piccanteria
Instagram : @spicecurry_piccanteria



※施設の都合により不定期に休業する場合がございます。SNSでご確認ください。

■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新大久保駅直上にあり、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。



▲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