

PRESS RELEASE

報道関係各位

2017年11月30日

株式会社大泉工場

発酵した KOMBUCHA を使ったオリジナルの「いなり寿司」
「**KOMBUCHA INARI**」などフードメニュー3品を販売
～高付加価値メニューを提供、訪日外国人の需要も見込む～

株式会社大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役社長：大泉寛太郎）が運営する、お茶を発酵させた KOMBUCHA をメインメニューとした店舗「大泉工場 NISHIAZABU」では、当店でメニュー開発した高付加価値メニュー「**KOMBUCHA INARI (コンブチャ イナリ)**」をはじめ有機のパンを使用し、パクチーや厚揚げ、なますなどの食感を楽しむベトナムのサンドイッチ「**Vegan Bánh Mì Baguette (ビーガンバインミー)**」、和風仕立ての華やかなベジビビンバ「**Bibimbap (彩り野菜のベジ丼)**」の3品をフードメニューとして2017年12月1日（金）に販売いたします。メニュー開発の経緯として、市場で求められる健康志向の要素、且つ高付加価値である当社ならではのアイデアが盛り込まれていることがポイントになります。

■訪日外国人の需要も！自家製調味料に KOMBUCHA×日本らしさの「いなり寿司」をミックス

クラフトビール技術を応用して製造した KOMBUCHA を使用し、日本人になじみのある「いなり寿司」をアレンジした「**KOMBUCHA INARI**」。海外の来店者が多いことが店舗の特性のため、訪日外国人の需要も見込んでおります。

特長は、いなり寿司の調味料に **KOMBUCHA** を使用していること。大泉工場 NISHIAZABU ならではの KOMBUCHA をフードに活用した独自性を打ち出しています。具材は、「くるみ」「にんじんとケールのぬか漬け」を食材に加えることで食感の異なる味わいを楽しめます。また、厚揚げは上品に仕上げジューシー、微かな KOMBUCHA の香りがあるのも魅力です。



パクチーやなますなどお肉の代わりに厚揚げを使った様々な食感が魅力
「**ビーガンバインミー**」



ビーツやベジミート(大豆)、味を調整できる梅みそを添えた「**彩り野菜のベジ丼**」

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 広報部 プロモーション課 林

TEL : 048 - 222 - 1171 / FAX : 048 - 222 - 1177

e-mail : t.hayashi@oks-j.com

<商品情報>

1) 商品名：KOMBUCHA INARI（コンブチャ イナリ）

価 格：600 円（税込）

発酵した KOMBUCHA を使用した当店オリジナルの「いなり寿司」。微かな KOMBUCHA の香りと様々な食材の食感を楽しめます。



～KOMBUCHA とは～

昆布茶ではなく、紅茶キノコのこと、モンゴルやロシアなどで伝統的に飲まれるようになりました。お茶に砂糖と、酵母菌などを加えて培養。当社の KOMBUCHA は、京都の宇治市にある有機栽培にこだわり続けた永田茶園様を始めとした世界中の厳選された茶葉を使用。衛生管理も徹底し、世界のクラフトビール技術を応用して製造をしております。

2) 商品名：Vegan Bánh Mì Baguette（ビーガンバインミー）

価 格：1,080 円（税込）

有機のパンを使用。ベトナムのサンドイッチを和風にアレンジ。パクチーやなます、厚揚げなどをヘルシーに仕上げました。



3) 商品名：Bibimbap（彩り野菜のベジ丼）

価 格：800 円（税込）

和風仕立ての華やかなベジビビンバ。ビーツやベジミートなど野菜を使い、色鮮やかな一品でヘルシーな商品。



店舗概要

店 舗 名：大泉工場 NISHIAZABU

所 在 地：〒106 - 0031 東京都港区西麻布 2 - 13 - 13

T E L：03 - 6427 - 4749

営業時間：8：00～22：00（年中無休）

座 席：20 席

メニュー：KOMBUCHA（オリジナル、限定フレーバー）、コールドプレスジュース（グリーンデトックス、ビーツルーツ、キャロット ウィズ アマザケ）他

URL：<http://oks-nishiazabu.com>