

健康のトレンドを作る「PLANT - BASED (植物性) × ORGANIC (有機栽培)」
新商品「ORGANIC BOWL (オーガニック・ボウル)」の6種類を発売
～国産大豆をテンペ菌で発酵させた食品「テンペスト」などを使用～

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、お茶を発酵させた非加熱製法の KOMBUCHA（コンブチャ）をメインメニューにした大泉工場 NISHIAZABU（東京都港区西麻布2-13-13）では、2019年8月1日（木）より、化学合成肥料、農薬、添加物不使用の PLANT - BASED（植物性）で作った「ORGANIC BOWL（オーガニック・ボウル）」ボウルメニュー6種類を発売いたします。

PLANT - BASED（プラントベース）とは、動物性（肉、魚、卵など）のものを一切使用しない、植物性のみで作られた食品・製品などのことを意味しています。

大泉工場 NISHIAZABU では、体内からキレイに健康的な生活を送るために腸内環境を整える KOMBUCHA をはじめ新たに加わる各ボウルメニューは PLANT - BASED でありながら全てが Organic（有機栽培）の食材を使用しております。



■ORGANIC BOWL 特長と商品ラインナップについて

日本人に馴染みのある食材であり「畑の肉」と言われる大豆。タンパク質をはじめ炭水化物、脂質、ミネラル、ビタミンなどを含んでいます。6種類ともに栄養も豊富である有機の国産大豆を使用しているのが特長。また、新たな試みとして、国産大豆をテンペ菌で発酵させた食品「テンペスト」を使った「Loco Moco（ロコモコ）」をメニューに加えます。

【ORGANIC BOWL 6種類ラインナップ】



Loco Moco (ロコモコ)
価格：1,188円 (税込)



Taco rice (タコライス)
価格：1,188円 (税込)



Gapao rice (ガパオライス)
価格：1,188円 (税込)



Nebaneba (ネバネバ)
価格：1,188円 (税込)



Bibimbap (ベジビビンバ)
価格：1,188円 (税込)



Salada Bowl (サラダボウル)
価格：1,188円 (税込)

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 プロモーション本部

TEL : 048 - 222 - 1171 / FAX : 048 - 222 - 1177 / e-mail : info@oks-j.com

【ORGANIC BOWL 6種類の商品説明】

1) 商品名：「Loco Moco (ロコモコ)」 1,188 円 (税込)

国産大豆をテンペ菌で発酵させた食品「テンペスト」を使ったロコモコ。大豆の栄養をはじめ、有機野菜のトマト、人参などを使用。食材の甘みを感じられ、テンペストの食感もぜひ味わってください。



2) 商品名：「Taco rice (タコライス)」 1,188 円 (税込)

沖縄料理の「タコライス」を、野菜をたっぷり使用したミートソースをベースに、当店オリジナル豆乳ソースとチーズの様なプラントベースシュレッドの絶妙な味わいが後を引く料理に仕上げました。



3) 商品名：「Gapao rice (ガパオライス)」 1,188 円 (税込)

タイ料理の「ガパオ」を、ソイミートを使いエスニックな味に仕上げました。食欲のない時でも、野菜たっぷりですバランスの良い食事がとれます。



4) 商品名：「Nebaneba (ネバネバ)」 1,188 円 (税込)

納豆、オクラ、自家製プラントベースキムチなど、身体の中から健康になれる少しピリ辛な逸品。隠し味に林檒、有機メープルシロップを入れるなど、こだわっています。ネバネバと食感をお楽しみください。



5) 商品名：「Bibimbap (ベジビビンバ)」 1,188 円 (税込)

大豆ミート、ビーツ、ほうれん草、ナムルなどヘルシーな仕上がり野菜の食感も楽しめます。



6) 商品名：「Salada Bowl (サラダボウル)」 1,188 円 (税込)

ケール、テンペスト、キヌアなどの彩り豊かな野菜にクリーミーな味わいのビーツドレッシングを使用。



※セットメニューも可能

「Miso soup & Braised pickle (味噌汁とぬか漬け)」は上記のボウルメニューに 432 円 (税込) を追加。

※季節によって野菜が変更することもあります。

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
TEL: 03 - 6427 - 4749
営業時間: 10 : 00 ~ 19 : 00 (年中無休) ※8 / 12 ~ 18 は休業
座席: 25席
メニュー: KOMBUCHA、コールドプレスジュース、
オーガニック・ボウル他
URL: <http://oks-nishiazabu.com>



■KOMBUCHA とは？

～腸内環境を整え、毎日の元気と美容をサポート～

お茶に砂糖を加え酢酸菌と酵母由来から生まれたスコビーを入れ、発酵させたのが KOMBUCHA。昆布茶とは全くの別の飲み物で、1970年代に日本でも流行した「紅茶キノコ」のことです。フルーティーな酸味と爽やかな微炭酸の感じられる発酵ドリンクです。お茶がベースのため、他のジュースに比べてカロリーが低く、乳酸菌、酵素、ポリフェノール等の栄養素が凝縮されています。乳酸菌や酵素による整腸作用により、免疫力アップ、肌荒れの改善、代謝の向上などの様々な効果が期待できます。また、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の厳選された茶葉を使用。製造においては、衛生管理を徹底し、製造販売しております。



<会社概要>

会社名: 株式会社大泉工場
代表者: 代表取締役社長 大泉寛太郎
所在地: 埼玉県川口市領家 5-4-1
設立: 1938年3月 (1917年3月創業)
資本金: 20,000,000円
URL: <http://www.oks-j.com/> (コーポレートサイト)
<https://oks-kombuchaship.com/> (KOMBUCHA SHIP 公式サイト)
Facebook: <https://www.facebook.com/OizumiKojo/>
事業: 不動産関連事業・飲料食品関連事業 (FUN FOOD、JUICE、KOMBUCHA SHIP) ・直営サロン運営事業 (大泉工場 NISHIAZABU) など

<株式会社大泉工場について>

株式会社大泉工場は 1917 年、東京台東区龍泉寺町にて電動装置用品の製作を開始し、今年で創業 102 周年となります。1922 年には川口市金山町に工場を移転・拡張し、その後、川口市領家にて機械工場及び鋳物工場を増設、一貫生産体制を整備し、鋳物の街の一端を担ってまいりました。

時代の変遷もあり、不動産管理事業に転換、現在は不動産管理事業に加えてフードマシン販売事業とジュースマシン販売事業、コンブチャ製造販売事業など新たな取り組みをしております。