

2020年6月24日

株式会社 大泉工場

キーワードは「**Breakfast** (1日の最初に摂る食事)」「**オーガニック**」そして「**環境配慮**」  
イチイチマルカフェ ベーカリー  
ベーカリーカフェ「**1110 CAFE / BAKERY**」が6月27日(土)にグランドオープン  
～四季を感じながら **PLANT BASED MENU** とこだわりのパンを～

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)は、本社(OKSキャンパス内)でオーガニック食材を使用した、こだわりの **Breakfast**<sup>※1</sup> が楽しめるベーカリーカフェ「**1110 CAFE / BAKERY**」を2020年6月27日(土)にグランドオープンいたします。

同店舗は埼玉県川口市領家の工場・倉庫地帯に現れる3,000坪の敷地内にあります。四季を感じられる様々な草木あふれるガーデンで、CAFEから臨む景色に癒されることも、料理を持ち出しガーデンの中で楽しむことも、皆様のお好きなスタイルでお過ごしいただけるここにしかない空間です。オーガニックフードとして「ベジベネディクト」や「フレンチトースト」、ドリンクでは「オーガニック ティー」などをご提供いたします。オーガニックについて、



日本国内のオーガニック食品市場に関して2017年度は約1,800億円となり拡大傾向にあります(出典:農林水産省2020年2月発表)。

## ■目覚めて1日の最初に摂る食事「Breakfast」をそれぞれのお気に入りの空間で

店舗のコンセプトは「自然」「生活」「身体」3つの環境が「○(まる)＝美しくなる」になり、こだわりの素材を独自の組み合わせでつくる **PLANT BASED MENU**<sup>※2</sup> と職人がひとつひとつ丁寧に窯で焼き上げる出来たてのパンを、緑豊かなガーデンで楽しむ、すべてが新感覚の **CAFE&BAKERY** です。オーガニック食材を使用した料理にこだわる西川シェフとパン職人である伊藤を中心として、お客様をおもてなしさせていただきます。オーガニック且つ植物由来(**PLANT BASED**)の食材を取り入れることで、身体の健康および生態系の環境に配慮し、お店に訪れたすべてのお客様が笑顔(**SMILE**)になれる店舗を目指しております。



1110 CAFE / BAKERY  
KAWAGUCHI

※1: 英語の **Breakfast** は1日の中で夕食を食べてから長い断食期間を経て食べ物を口にするという意味。日本語では朝食の意味を「朝一番に摂る食事」と定義付けています。

※2: **PLANT BASED MENU** とは、全て植物由来で出来上がった、身体にも自然環境にも優しいメニューです。



本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 Corporate Communication 広報担当 林・山崎

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

## 【店舗概要】

**店舗名：** 1110CAFE / BAKERY (イチイチチマルカフェベーカリー)  
**所在地：** 〒332 - 0004 埼玉県川口市領家 5 - 4 - 1  
**T E L：** 048 - 229 - 1085  
**営業時間：** 8:00～16:00 (L.O.フード・ドリンク 15:30/定休日：月曜日)  
**席数：** 30 席 (店内：15 席、テラス席：15 席)  
**内容：** FOOD：ベジベネディクト、フレンチトースト、サンドウィッチなど (価格 900～1500 円)  
BAKERY：1110・バケット、食パン・ピザなど (価格 300～800 円)  
DRINK：オーガニックアメリカーノ、オーガニックプラントベースラテ、  
ハーブティーなど (価格 450～800 円) ※すべて税抜  
**ホームページ：** <https://1110cafe-bakery.com/>

## ■FOOD ※一部抜粋

### ベジベネディクト 1,300 円 (税抜)

Breakfast メニューの定番であるエッグベネディクト。  
当店では卵を使用せず野菜の美味しさと自家製ソースで  
卵に負けない濃厚な味をお楽しみいただけます。



ベジベネディクト

### フレンチトースト 1,300 円 (税抜)

時期に合わせて植物性ミルクで特製アパレイユ (クリーム) を  
作り、一晩以上漬け込んでから焼き上げます。PLANT BASED  
のホイップクリームやバターと共に召し上がり下さい。



フレンチトースト

### Today's キッシュ 900 円 (税抜)

オートミールと米粉で焼き上げたクッキー生地に豆腐とかぼちゃ、  
旬の野菜を入れ焼き上げたキッシュです。



Today's キッシュ

## ■BAKERY ※一部抜粋

1110・バケット 400 円 (税抜)

レザン 380 円 (税抜)

フラットブレッド 380 円 (税抜) ～



1110・バケット



レザン



フラットブレッド

## ■DRINK ※一部抜粋

オーガニック アメリカーノ 400 円 (税抜)

オーガニック プラントベースラテ 450 円 (税抜)

オーガニック ティー 400 円 (税抜) ～

オーガニック ジュース 500 円 (税抜) ～



オーガニック アメリカーノ

## <プロフィール>

株式会社大泉工場 店長シェフ、メニュー開発担当

西川 浩康 (にしかわ ひろやす)

ウエスティン東京、ザ・ペニンシュラ東京を経て、料理家の栗原はるみ氏のスタッフとして活躍。藤沢にある自然食レストラン「ecomo」の店長を経て、当社のシェフとしてヴィーガンメニュー等の開発を手掛ける。



株式会社大泉工場 ベーカリー担当

伊藤 豪輔 (いとう ごうすけ)

2006～2017年、クイーンズ伊勢丹のベーカリー部門にてパン製造業務に従事。くるみやナッツ、ドライフルーツ、トマトなどを使用した食事系のパンを得意とする。2016年頃に「塩パン」「お米食パン」など人気の商品を開発。ベーカリー工場のマネジメントを経験。



株式会社大泉工場 シェフ、メニュー開発担当

アンドレア・カッタネオ

高校卒業後に語学留学のため来日し、テンブル大学で経済と心理学を専攻。自身がヴィーガンであり、様々な料理を研究。在学中、料理教室を開催し、ケータリングを開始し、自然食レストラン「モミノキハウス」で働く。2019年頃、大泉工場 NISHIAZABU のカフェスタッフとしてバイトを経験。



## <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)

事業： FUTURE FUN FOOD (ポップコーンマシン・材料およびオーガニック商材の販売)・JUICE (ジュースマシン販売)・KOMBUCHA (KOMBUCHA\_SHIP 製造・販売)・REAL ESTATE (不動産関連事業)・1110CAFE / BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・OKS\_CAMPUS 【スペースレンタル、BBQ レンタル、テントレンタル、(ARTISAN) FARMERS MARKET KAWAGUCHI】

事業内容： 各種機械器具の製品製造販売／不動産の賃貸／食料品、飲料品、農産物、食品添加物の卸売、小売並びに輸出入業務／一般食品の製造及び販売／飲料の製造及び販売／前各号に附帯関連する一切の事業