

2020年8月25日

株式会社 大泉工場

身体の腸内環境や自然・生活環境の **ZERO WASTE** を目指したヘルシードリンクスタンドが誕生！
「大泉工場 **OMOTESANDO**」が期間限定で表参道にオープン
～発酵スパークリングティ「**KOMBUCHA_SHIP**」と「**COLD PRESSED JUICE CLEANSE**」などを販売～

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）は、お茶を発酵させた非加熱製法の **KOMBUCHA**（コンブチャ）を製造・販売しております。

当社の直営店「大泉工場^{オモテサンドウ}**OMOTESANDO**」が期間限定で2020年9月4日（金）から2021年8月31日（月）まで、表参道の屋台村「**COMMUNE**（東京都港区南青山）」内にオープンいたします。

同店舗では、オリジナルブランドの発酵スパークリングティ「**KOMBUCHA_SHIP**（コンブチャ・シップ）」4種類をはじめ、**COLD PRESSED JUICE CLEANSE**（コールドプレスジュース・クレンズ）などを販売いたします。順次アイテムを増やすため **PLANT BASED GROCERY**（プラントベース・グロサリー）などを今後展開する予定です。



KOMBUCHA_SHIP Brewery & Tap Room（埼玉県川口市）、大泉工場^{ニシアザブ}**NISHIAZABU**（東京都港区）に続き、当社の直営店は3店舗目となります。

■環境に繋がるヘルシードリンクスタンド

「環境」を考え、アクションする場所を創造することが目的となります。自然・生活環境を意識した不必要なゴミを未来に残さない「**ZERO WASTE**（ゴミをゼロにする）」を目指します。また身体の腸内環境を整える **KOMBUCHA_SHIP**（酢酸菌や酵母の発酵に由来する成分の整腸作用により免疫力アップ、肌荒れの改善などの効果が期待できる）を中心にヘルシードリンクスタンドを展開。多くのお客様に対して「環境意識が生まれる表参道の情報発信基地」としてオープンいたします。



■「大泉工場 **OMOTESANDO**」の特徴

1) 【腸内環境】身体のことを考えたメニュー

- ・ **KOMBUCHA_SHIP**（オリジナル、ユズ、シソ、クワの4種類）
- ・ コールドプレスジュース・クレンズ／完全予約制
（コールドプレスジュース4種類、**KOMBUCHA** オリジナル、ナッツミルクの計6本セット）
- ・ **PLANT BASED GROCERY**（順次販売予定）

2) 【自然・生活環境】地球環境に配慮し、**ZERO WASTE** にむけた取り組み

- ・ **KOMBUCHA** の提供はリユースカップを導入し、使用済みのカップは同店舗に返却。
- ・ グラウラー（専用の容器）を推奨し、買い物袋をなくすなど自然環境を考えた取り組み

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

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

■発酵スパークリングティー「KOMBUCHA_SHIP」

当社のオリジナルブランドは、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の厳選された茶葉を使用。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

日本で唯一の地球環境に配慮した KOMBUCHA 専用のクラウドプラットフォームの Brewery（醸造所）を完備。製造においては衛生管理を徹底し、全国の飲食店・ホテルを中心に約 50 か所に KOMBUCHA_SHIP を販売。



■販売商品について

<KOMBUCHA_SHIP> 【各 700 円税込】 ※写真はイメージです。

・Original（オリジナル）



ブルワ어의経験、感性が凝縮された、KOMBUCHA_SHIP のフラッグシップ商品です。発酵由来の白ブドウや、洋梨の様なフルーティーな香りと酸味、爽やかな微炭酸が特徴。

カロリーが低く、酢酸菌や酵母の発酵に由来する成分の整腸作用により、免疫力アップ、肌荒れの改善、代謝の向上、デトックス、抗酸化作用によるアンチエイジングなどの効果が期待できます。

・Yuzu（ユズ）



Original をベースに、徳島県産の分厚い皮が特徴の木頭柚子を、漬け込みました。シャンパンのようなクリアなゴールド。グラスを口元に運ぶと爽やかな柚子の香りが鼻を抜け、清涼感のある香りと味わいの長い余韻を楽しめます。

外皮に含まれる精油成分のリモネンには抗菌作用、免疫力の強化、リラックス効果、快眠促進効果、血行促進などの効果が期待されます。

・Shiso（シソ）



Original をベースに、宮崎県霧島山の麓で栽培された赤紫蘇を乾燥させて漬け込みました。淡い赤色でロゼワインを思わせる外観に、穏やかな口当たりで華やかな紫蘇の香りが口いっぱい広がります。

赤紫蘇に含まれるローズマリンというポリフェノールは抗酸化力が強く、肝臓の解毒機能を促進すると言われています。

・Kuwa（クワ）



Original をベースに、栄養素が豊富な桑の葉の乾燥粉末を漬け込みました。淡い萌葱色の液色と濁りがあり、口に含むと緑茶などを思わせる香りと余韻にワイルドグリーンの香りが鼻に抜けます。

実の部分はマルベリーという名前で海外でもビタミンが豊富なスーパーフードとして注目されている桑。葉の部分にも栄養素が豊富で、DNJ(TM)という桑の葉の特有成分には腸内での糖の吸収を抑える効果があり、血圧調整、糖尿病の予防等の効果が期待できます。

< COLD PRESSED JUICE CLEANSE > 【6,500 円税込】 ※写真はイメージです。



コールドプレスジュース 4 種類、KOMBUCHA オリジナル、ナッツミルクの計 6 本をセットにしたクレンジ（固形物を食べずに、身体に必要な栄養素をコールドプレスジュースなどで補い消化器官を休めるプログラム）。同クレンジは大泉工場 OMOTESANDO、大泉工場 NISHIAZABU のどちらでも予約・引き取り（予約時に選択）が可能となります。

【計 6 本セット】完全予約制

- ・ DETOX GREEN（デトックス・グリーン）※ケール、小松菜、キャベツ、オレンジ、レモン、生姜
- ・ YELLOW ENERGY（イエロー・エナジー）※オレンジ、レモン、キウイ、りんご、ターメリック
- ・ RED BEAUTY（レッド・ビューティー）※ビーツ、人参、紫キャベツ、りんご、レモン
- ・ SEASONAL（シーズナル）※スイカ、レモン、岩塩
- ・ KOMBUCHA オリジナル
- ・ ナッツミルク ※アーモンドもしくはカシューナッツのどちらか、甘味あり・なしを選べます

【店舗概要】

店舗名：	大泉工場 OMOTESANDO（オオイズミコウジョウ オモテサンドウ）
所在地：	〒107-0062 東京都港区南青山 3-13（COMMUNE 内）
TEL：	03-6427-4749（大泉工場 NISHIAZABU と併用）
営業時間：	9:00～20:00
座席：	なし
内容：	KOMBUCHA_SHIP 各種 4 種類（価格 700 円税込） COLD PRESSED JUICE CLEANSE（価格 6,500 円税込） ※コールドプレスジュース 4 種類、KOMBUCHA オリジナル、ナッツミルクの計 6 本セット PLANT BASED GROCERY（順次販売予定）など
WEB：	https://oks-nishiazabu.com
SNS：	https://www.facebook.com/oizumikojonishiazabu/ ※大泉工場 NISHIAZABU と併用

< 会社概要 >

会社名：	株式会社 大泉工場
代表者：	代表取締役 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）
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】