

**BBQの主役は「動物性ではなく、植物性」の新しいスタイル  
植物性の食材だけを使った「THE PLANT BASED BBQ」サービスを開始  
～PLANT BASED FOODを「食べる」から「体感する」へ～**

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、当社の敷地内（OKS KAWAGUCHI CAMPUS）における素敵な環境を創造する活動の一環として、自然豊かなレンタルスペースを活用した植物性の食材だけで作る BBQ スタイル「THE PLANT BASED BBQ（ザ・プラントベース・バーベキュー）」を2020年10月1日（木）よりサービスとして開始します。



**■全て有機野菜のメニューを揃えた新しい BBQ スタイルを提案！**

一般的な BBQ の主役は「肉」が中心であり、動物性と植物性の食材をあわせたスタイルが主流でした。昨今における食のスタイルは変化をしています。ヴィーガン（肉や魚、卵、乳製品を動物性のもの一切摂取しない完全菜食主義）、ベジタリアン（乳製品や卵などは食べるが肉や魚を食べない菜食主義）、フレキシタリアン（週に1回以上、意識的に動物性食品を減らす食生活をする人）など、多くの食生活に関する選択肢が日本でも生まれています。

「THE PLANT BASED BBQ」では旬の有機野菜をふんだんに使用したコースメニューをご用意しています。緑豊かなガーデンで誰でも参加して楽しめる BBQ の新しいスタイルを提案します。

**【施設概要】**

サービス名：	THE PLANT BASED BBQ（ザ・プラント・ベース・バーベキュー）
所在地：	〒332-0004 埼玉県川口市領家 5-4-1
予約方法：	048-222-1171（WEB または電話にて受付）
営業時間：	火曜日～日曜日 10:30～18:30（祝日営業／月曜定休）※完全予約制
駐車場：	あり ※事前に台数をお知らせください
ご利用人数：	10名様～20名様
付属備品：	BBQ コンロ、トング、テーブル、イス、人数分の皿、カトラリー
コース：	お一人様【PLAN A】9,000円【PLAN B】11,000円 ※価格はすべて税込
HP：	<a href="http://www.oks-campus.com/bbq/">http://www.oks-campus.com/bbq/</a>



**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

## ■コンセプト

大泉工場が目指す素敵な環境を創造する活動の一環として、美味しく、身体にも地球環境にも素晴らしい、新たな BBQ スタイル「Plant Based BBQ」をご提案します。緑豊かなガーデンで自然のありがたみを感じながら大切な人と過ごす特別な時間。Plant Based Food を「食べる」から「体感する」へ。

## ■「THE PLANT BASED BBQ」コースメニューをご紹介

当社運営の 1110 CAFE / BAKERY (川口市領家) シェフである西川 浩康 (にしかわ ひろやす) 考案のコースメニューとなります。



<PLAN A> ※9,000 円 (税込) 10 名様よりご予約可能

オープン記念プライス (2021 年 2 月末まで) : 7,000 円

### food menu

- ・ミートローフブロック (すべて PLANT BASED)
- ・ソーセージ (すべて PLANT BASED)
- ・グリル用野菜【5~6 種類】
- ・野菜沢山贅沢サラダ、長いものシーザードレッシング
- ・季節野菜のバーニャカウダ
- ・スキレットでつくるフォカッチャ
- ・1110 バケットのブルスケッタ

### drink set menu

- ・オーガニックビール (飲み放題)
- ・ビオワイン【赤・白】 (飲み放題)
- ・KOMBUCHA
- ・オーガニックオレンジジュース
- ・オーガニックコーヒー
- ・デトックスウォーター

### option menu

- ・オーガニックスパークリングワイン/ボトル
- ※option menu は追加ご注文にて承ります。

<PLAN B> ※11,000 円 (税込) 10 名様よりご予約可能

オープン記念プライス (2021 年 2 月末まで) : 9,000 円

### food menu

- ・ミートローフブロック (すべて PLANT BASED)
- ・ソーセージ (すべて PLANT BASED)
- ・グリル用野菜【7~8 種類】
- ・野菜沢山贅沢サラダ、長いものシーザードレッシング
- ・トマトと豆乳チーズのカプレーゼ
- ・季節野菜のバーニャカウダ
- ・スキレットでつくるフォカッチャ
- ・1110 バケットのブルスケッタ

### drink set menu

- ・オーガニックビール (飲み放題)
- ・ビオワイン【赤・白】 (飲み放題)
- ・KOMBUCHA
- ・オーガニックオレンジジュース
- ・オーガニックコーヒー
- ・デトックスウォーター

### option menu

- ・オーガニックスパークリングワイン/ボトル
- ※option menu は追加ご注文にて承ります。

## 【OKS KAWAGUCHI CAMPUS (オーケーエス・カワグチ・キャンパス)】

かつて鑄物の街として栄えた川口市領家5丁目という場所に、今までにない新たな創造の可能性を見出す事業として展開。工場街に突如現れる癒しのガーデンには、現在 1110 CAFE / BAKERY をはじめ発酵スパークリングティー「KOMBUCHA\_SHIP」のブルワリー (醸造所)、レンタルスペース (洋館・日本家屋など)、オフィス、鑄物工場跡地の倉庫が存在しています。映画やドラマのロケなどに使用される解放的な空間で、季節の草花を お楽しみいただけます。



### <会社概要>

会社名： 株式会社 大泉工場  
代表者： 代表取締役 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】

### <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。1922年には川口市金山町にて工場を移転・拡張し、その後、川口市領家にて機械工場及び鑄物工場を増設、一貫生産体制を整備し、鑄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、スペースレンタル事業 (スタジオ貸し) などの新たな取り組みをしております。