

見て可愛い、食べて嬉しいヴィーガン（プラントベース）&グルテンフリースイーツ  
**「大泉工場 NISHIAZABU × UPBEET! Tokyo」ポップアップ 2021年10月31日（日）まで開催！**  
 ～UPBEET!Tokyo 創業者 神宮司氏監修の限定スイーツメニュー「ハロウィンスペシャルパンケーキ」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）が運営するオーガニック野菜や KOMBUCHA などを販売する Urban Grocery Store「大泉工場 NISHIAZABU」は2021年10月22日（金）から2021年10月31日（日）の10日間、株式会社 morning boost（本社：東京都世田谷区、代表取締役社長：神宮司希望）が運営するヴィーガン&グルテンフリースイーツブランド「UPBEET!Tokyo」とコラボレーションし、UPBEET!Tokyo 創業者 神宮司 希望氏監修の期間限定スイーツメニュー「ハロウィンスペシャルパンケーキ」や「チーズケーキプレート」、人気 No.1 UPBEET!ドーナツシリーズ全5種類の食べくらべが出来る「ALLSTARS SET」などを販売するキャンペーンを実施いたします。

**■"ワクワク=Up beat"させる！こだわりの限定スイーツメニュー！**

「UPBEET!Tokyo」が手掛けるパンケーキミックス、チョコ&ナッツバターを使用した大泉工場 NISHIAZABU のみで販売する限定スイーツメニューを展開いたします。食材はすべてプラントベースですが、味に奥行きが加わった美味しさを実現。「UPBEET!Tokyo」人気 No.1 の UPBEET!ドーナツシリーズと発酵スパークリングティー「KOMBUCHA\_SHIP」をセットにしたメニューもあわせて販売いたします。



**<限定スイーツメニュー> ⑤～⑦はお持ち帰りメニュー**

- |  |             |
|--|-------------|
| ① 【金土日限定】 ハロウィンスペシャルパンケーキ  | 1,500 円（税込） |
| ② チョコ&ナッツバターラテ   | 700 円（税込）   |
| ③ チーズケーキプレート   | 650 円（税込）   |
| ④ with KOMBUCHA SET<br>ドーナツ 1 個+好きな KOMBUCHA 1 杯                           | 1,000 円（税込） |
| ⑤ ALLSTARS SET<br>ドーナツ 5 個+オリジナルショッパ+ドリンクチケット                              | 2,000 円（税込） |
| ⑥ 【金土日限定】 SUNDAY MORNING SET<br>パンケーキミックス+チョコ&ナッツバター+ドリンクチケット              | 2,000 円（税込） |
| ⑦ To Go KOMBUCHA SET<br>好きな UPBEET!ドーナツ 2 個+KOMBUCHA_SHIP ボトル 1 本+ドリンクチケット | 1,400 円（税込） |



**【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

**【UPBEET!Tokyo に関するお問い合わせ先 / 卸販売・報道関係窓口】**

株式会社 morning boost 神宮司 希望

Email: info@upbeettokyo.com

## ■ ドーナツのアイシングワークショップを開催！

プラントベースの UPBEET! ドーナツを用いたアイシングデコレーション体験ができるワークショップを 2021 年 10 月 24 日（日）に大泉工場 NISHIAZABU で開催いたします。講師として UPBEET!Tokyo の神宮司 希望氏をお招きして、お好きなアイシングを選び、自分だけの特別なプラントベースドーナツと一緒に作る内容です。今回はハロウィン気分が盛り上がるようなアイシングをご用意しております。

### < イベント概要 >

開催日程：2021 年 10 月 24 日（日）

開催時間：10:00-11:30、13:00-14:30、15:00-16:30 の全 3 回

参加料：3,300 円（税込）

参加人数：各回 6 名様

開催場所：大泉工場 NISHIAZABU

予約サイト：<https://peatix.com/group/7203769/view>



### < 「UPBEET!Tokyo」について >

「UPBEET!Tokyo」は、神宮司希望氏が 2018 年に創設したヴィーガン&グルテンフリースイーツブランド。「毎日を、人生を"ワクワク=Up beat" させるヴィーガンスイーツを届けたい」というミッションを掲げ、4つの約束（1.動物性食品不使用 2.小麦粉不使用 3.白砂糖不使用 4.日本の食文化「発酵食品」の活用）のもとで、皆さまのカラダやココロを健康に、そして"ワクワク=Up beat" させる「食」を開発しています。



卵や乳製品のような動物性の素材を使わず、100%植物性のこだわりの原料を使用することや、身体に嬉しい食材を選ぶことで、誰もが制限なく、安心して「食」を楽しんでいただけます。また、古来から大切に伝承されてきた日本の食文化である「発酵食品」を、独自の製法でスイーツに取り入れることで、新たな魅力を再発見しながら、日本の素晴らしい食文化を次世代に繋いでいきます。全品動物性食品不使用、小麦不使用、白砂糖不使用、香料・着色料不使用。全 12 品目 12 品種(2021 年 10 月 22 日現在)。日本ヴィーガン協会認証。

公式ホームページ <https://upbeettokyo.com> インスタグラムアカウント@upbeettokyo

### < UPBEET!Tokyo 創業者 神宮司 希望（じんぐうじ のぞみ） >

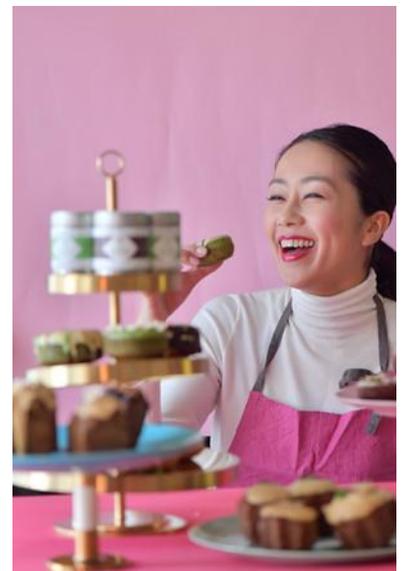
鹿児島県生まれ。2004 年準ミス日本。大学卒業後、航空会社に入社。

世界中のさまざまな食文化とふれあう。

2013 年に「eggcellent（エッグセレント）」を六本木ヒルズにオープン。

取締役 COO として 4 店舗展開。

2018 年にヴィーガン&グルテンフリーの「食」を提供する「UPBEET!Tokyo」を立ち上げる。食材にこだわり、誰もが安心して食べることができ、環境にも配慮したサステナブルな「食」を通じて、毎日や人生に"ワクワク=Up beat" を届けること、そしてその食の楽しさや豊かさを未来に繋いでいくことをビジョンに掲げて活動している。また、日本固有の食文化の継承を目的に、発酵マイスターとして国内外で日本の発酵食品の魅力を伝え、地方創生や食育の活動に貢献している。アジアベジタリアンアワード 2020・2021 ノミネート。



## <大泉工場 NISHIAZABU>

所在地： 〒106 - 0031 東京都港区西麻布 2-13-13

営業時間： 月曜～金曜 11：00～20：00（ラストオーダー19：30）  
土曜 9：00～20：00（ラストオーダー19：30）  
日曜・祝日 9：00～18：00（ラストオーダー17：30）

定休日： 年中無休・夏季休業・冬季休業有り

TEL： 03-6427-4749

URL： <http://oks-nishiazabu.com>



お客様がオーガニックやプラントベースに気軽に触れ、立ち寄れる場所です。同店舗では旬なオーガニック野菜やグロッサリー商品、国産ナチュラルな原料を使った「KOMBUCHA\_SHIP」、コールドプレスジュース、プラントベースメニューなどを取り揃えております。

## <会社概要>

会社名： 株式会社 大泉工場

代表者： 代表取締役 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）・1110 CAFE / 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】