

100%プラントベースのグローサリーストア「大泉工場 NISHIAZABU」

すべてのフード商品をグルテンフリーにリニューアル！

～無農薬の国産野菜をたっぷり使用したプラントベースメニュー～

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、無農薬の国産野菜やコンブチャ
アーバン グローサリー ストア オオイズミコウジヨウ ニ シ ア ザ ブ
などを販売するUrban Grocery Store「大泉工場NISHIAZABU」はすべてのフード商品をグルテンフリーにリニューアル
しました。



8種類のフード商品がグルテンフリーへパワーアップ！

大泉工場 NISHIAZABU は無農薬の国産野菜やプラントベースのグローサリー商品を販売するグローサリーストアです。「人にやさしく、地球にやさしく」をコンセプトに気軽にオーガニックやプラントベース（植物性由来）に触れていただけるよう、イートイン・テイクアウト可能なフード商品を展開しています。無農薬の国産野菜をふんだんに使用し、プラントベースの原材料のみでお作りしています。この度、8種類のフード商品をすべてグルテンフリーへとリニューアルしました。

小麦アレルギーやセリアック病、グルテン過敏症、ダイエット等に対するニーズの高まりにより、世界のグルテンフリー市場は拡大しており、2024年には約100億USドルに達する見込みといわれています。※1 日本でもグルテンフリー商品に対する消費者ニーズの高まりを受けて、「ノングルテン米粉」の認証制度が開始されています。※2

健康を気遣う方、野菜をたくさん召し上がりたい方、ガッツリとした食事をしたいけれどヘルシーな食生活を志す方、小麦アレルギーをお持ちの方など、さまざまなお客様のご要望にお応えできるようなフード商品をご用意しました。

※1 農林水産省 米粉によるグルテンフリー市場の取り込みに向けて <https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-241.pdf>

※2 内閣府大臣官房政府広報室 世界初「ノングルテン米粉」 https://www.gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hj/html/202001/202001_09_jp.html

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社大泉工場 担当：高橋 TEL：会社 048-222-1171 携帯：080-7015-9241 MAIL：m.takahashi@oks-j.com

商品概要

スパイシーベジキーマカレー 1,250 円(税込)

10種類ものスパイスを使用し、無農薬栽培かつ北海道産のトマトとタマネギの水分で作ったスパイシーな無水カレーです。原材料はプラントベースのみで、発芽大豆ミートを使用することで、まるでお肉のようなうま味と満足感を再現しました。



マイルドスパイスカレー 1,250 円(税込)

挽肉のように細かくした大豆発酵食品「テンペスト」と5種類の野菜がゴロゴロと入ったカレーです。お子様にもお召し上がりいただける、ココナッツミルクがベースのマイルドな味です。ライスは無農薬玄米を使用しています。



タコライス 1,250 円(税込)

大豆発酵食品「テンペスト」をトマト風味の味付けにアレンジし、無農薬玄米にトッピング。自家製のソイマヨネーズでコクのある味に仕上げました。ゴボウやレンコンなどの根菜類やニンジン、タマネギ、キノコなど野菜をたっぷりを使用しています。彩り華やかな一皿です。ライスは無農薬玄米を使用しています。



テンペカツプレート 1,250 円(税込)

大豆発酵食品「テンペスト」にグルテンフリー仕様のパン粉（米粉ベース）を付けて、サクッと揚げたプラントベースのカツです。お好みで、自家製ソースとソイマヨネーズを付けてお召し上がりください。フードメニューの中では一番ボリュームのある一皿ですが、プラントベースであるため、ヘルシーかつ胃もたれせずにお楽しみいただけます。

ライスは無農薬玄米を使用しています。



季節のスープ 650 円(税込)

旬の野菜をふんだんに使用しています。小腹が空いた時にぴったりのスープです。



グルテンフリーマフィン 350 円(税込) / グルテンフリークッキー 300 円(税込)

米粉をベースにし、毎日店内で焼き上げています。小麦粉不使用を感じさせないようにふわっとした柔らかい食感を意識しました。フレーバーは日替わりで、季節の野菜や果物を使用した期間限定フレーバーもご用意。添加物・保存料・着色料不使用、素材そのものおいしさを生かしたスイーツです。朝食にも間食にもぴったりの一品です。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社大泉工場 担当：高橋 TEL：会社 048-222-1171 携帯：080-7015-9241 MAIL：m.takahashi@oks-j.com

大泉工場 NISHIAZABU

お客様がオーガニックやプラントベースに気軽に触れることができる『大泉工場の玄関口』です。

無農薬の国産野菜やプラントベースのグロサリー商品、国産ナチュラルな原料を使用したコンブチャ「_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。

所在地： 〒106-0031 東京都港区西麻布 2-13-13

営業時間：

火曜～土曜 8：00～20：00（ラストオーダー19：30）

日曜・祝日 8：00～18：00（ラストオーダー17：30）

定休日： 月曜日／夏季休業・冬季休業有り

TEL： 03-6427-4749

URL： <http://oks-nishiazabu.com>



株式会社大泉工場について

社名： 株式会社大泉工場

本社所在地： 埼玉県川口市領家 5-4-1

代表取締役： 大泉寛太郎

設立： 1938年3月（1917年3月創業）

資本金： 20,000,000円

事業内容： 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）・Goodnature（コールドプレスジュースマシン販売、修理）・KOMBUCHA（_SHIP KOMBUCHA 製造・販売）・1110 CAFE / BAKERY・大泉工場 NISHIAZABU・CAMPUS（スペースレンタル、JUKUBOX、（ARTISAN） FARMERS MARKET KAWAGUCHI）

HP：<http://www.oks-j.com/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社大泉工場 担当：高橋 TEL：会社 048-222-1171 携帯：080-7015-9241 MAIL：m.takahashi@oks-j.com