



東京感動線

## 新大久保駅直上フードラボ「K, D, C,,,」に新たな事業パートナー参画！ 食の発信拠点としての動きが加速しています。

- 東日本旅客鉄道株式会社、株式会社オレンジページおよび株式会社CO&COは、新大久保駅直上に開業したフードラボ「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）」（以下、K,D,C,,,）において、食に関わる様々な人の交流を促進し、新たなフードビジネスや食文化を創発する拠点となることを目指し、様々な取組みを行っています。
- 8月1日(日)より、「K,D,C,,,」は株式会社インテンション（所在地：東京都渋谷区 代表取締役：奥村幸彦）を事業パートナーに迎えます。
- 4階コワーキングスペースに入居している株式会社Felicidad（所在地：東京都目黒区）は、日本初上陸となる食の新しい価値を提案するブランド「Hestan Cue（ヘスタンキュー）」の発売開始に向けて、「K,D,C,,,」をレシピ開発や情報発信の拠点としていきます。
- 「SHIBUYA QWS」と「K,D,C,,,」の連携開始を記念し、トークイベントを開催します
- 8月の「K,D,C,,, Food College」のテーマは「発酵と醸造」。「発酵文化の魅力と発酵の未来」と題して、こうじ料理研究家の浅利 定栄さんとファーマンステーション代表取締役の酒井里奈さんを講師にお招きして開催いたします。

## 株式会社インテンションを新たな事業パートナーに迎えます

「K,D,C,,,」では、プロモーション・PR・イベント・新規事業開発などの企画、コンサルティングを手がける株式会社インテンション（所在地：東京都渋谷区 代表取締役：奥村幸彦）を事業パートナーに迎えます。

これにより、「K,D,C,,,」で生み出される食のプロジェクトやプロダクト、イベントのPR分野が強化され、食の発信拠点としての更なる発展を共に目指します。

### 株式会社インテンション

当社は、企業やブランドの様々な課題に対して、コミュニケーション設計～ストーリー開発～施策実行までワンストップで提供するマーケティング・コミュニケーション会社です。

これまで培ってきたノウハウと独自の料理人等のフード業界におけるネットワークを活用し、K,D,C,,,ブランド価値と、出店者、来場者の食を通じた体験価値の最大化を図ります。

HP： <https://www.intention.co.jp/>

# 「K,D,C,,,」 入居企業が日本初上陸 「Hestan Cue」 を今冬発売予定！

「K,D,C,,,」 4階コワーキングスペースに入居する株式会社Felicidad (本社：東京都目黒区)は、日本初上陸となる食の新しい価値を提案するブランド「Hestan Cue (ヘスタンキュー)」から、オリジナルIHヒーター、専用キッチンツールを今冬より発売予定です。

「Hestan Cue」は熱源とキッチンツールとレシピがBluetoothでシームレスに連動する新しい調理方法です。今後、「K,D,C,,,」を拠点として、情報発信やレシピ開発などの動きを加速させていきます。

## 「Hestan Cue」製品特長

オリジナルアプリ内のレシピと調理器具がBluetoothで連動します。

ミシュランの星を獲得したシェフなどが監修した様々なレシピの中から好きなメニューを選ぶだけで、動画にて下ごしらえの手順から完成までパート毎に丁寧にレクチャーしてくれます。食材を入れると調理に最適な加熱温度を自動調整し、専用キッチンツールで調理中の温度を感知して、温度制御システムが火加減や加熱時間を調整することにより、完璧な料理に仕上げ、レシピを再現してくれるスマート調理家電です。

従来の食の価値「効率性・おいしさ・利便性」などとは異なる、食の新しい価値【Food for Well-being】という理念と【Food Tech】の掛け合わせを体現している「Hestan Cue」を通じて、食の未来を育みます。

## 「SHIBUYA QWS」 × 「K,D,C,,,」 トークイベントを開催します

トークイベント：半径5メートルの食 ー私たちは今何を食べるのかー

日時：8月3日（火） 18：30～20：00

※ お申し込みはこちらから。 <https://20210803takevent.peatix.com/>

これまで「食」分野のイノベーションは、大量生産・消費を前提とした近代的な産業構造に基づいて進められてきましたが、今後は、技術革新や時代背景の変容とともに、地球環境や個に最適化されたものになっていくと考えられます。

今回のトークイベントでは、渋谷と新大久保という個性際立つ場所に位置する「QWS」「K,D,C,,,」それぞれの施設が目指すことや、そこで生まれた「食」の取組みにフォーカスし、半径5メートルというタイトルに象徴されるように、小さな循環を連続的に起こしていくことが、未来の「食」をどのように変えていくのか？についてディスカッションします。

各施設の責任者と、入居している若手ベンチャーとのトークイベントにより、新しい時代の兆しを顕在化します。

登壇者：古田 恵美（東日本旅客鉄道株式会社山手線プロジェクトグループリーダー）

服部 暁文（東日本旅客鉄道株式会社山手線プロジェクト）

小林 大輝（株式会社pray代表取締役）

出川 久美子（SHIBUYA QWSディレクター）

清水 虹希（渋谷肥料 プロジェクトメンバー）



### SHIBUYA QWS

SHIBUYA QWSは、年齢や専門領域を問わず、渋谷に集い活動するグループのための拠点です。コミュニティコンセプトを「Scramble Society」とし、グループ間の交流や領域横断の取り組みから化学変化が生まれ、未来に向けた価値創造活動を加速させます。 <https://shibuya-qws.com/>

# 「K, D, C,,, Food College」 8月の講座について

## テーマ：「発酵と醸造」～発酵文化の魅力と発酵の未来～

8月のマンスリーコースは、「発酵と醸造」をテーマに、「発酵文化の魅力と発酵の未来」と題して、こうじ料理研究家の浅利 定栄さんとファーマンステーション代表取締役の酒井里奈さんをお招きして、浅利 定栄さんによる「世界の発酵食文化と日本の“国菌” こうじと発酵調味料の魅力」と、酒井 里奈さんによる「菌と人が醸す、地域循環から創る発酵の未来」について、月曜日の19時00分から20時00分までの1時間。全3回でお送りします。

## 世界の発酵食文化と日本の“国菌” こうじと発酵調味料の魅力

講師：浅利 定栄（有限会社糀屋本店）

創業三百余年の「糀屋本店」に生まれ育ち、食卓では発酵食品が当たり前風景だった浅利 定栄さん。看護師の道に進み、その後世界中を旅し、さらにイタリアの食科学大学院での食科学との出会いにより発酵をさまざまな側面から捉えてきました。世界中の多様な文化圏の人たちとの交流などから生じた発見をとおして、世界の食文化は発酵なしでは語るできません。日々の生活を豊かなものにする発酵食品や、日本の土地ならではの発酵食文化から世界の料理にも通用する「こうじ」と、こうじから作られる発酵調味料の魅力についてお話をします。



8月 9日（月）19:00～20:00

### 第1話 「世界の発酵食と日本の発酵食文化」

発酵食品が身体によいものとして脚光を浴び、身近なものとして感じられるようになってきました。発酵と人の関わりは古く、様々な微生物と協働しながら食文化をより豊かなものにしてきました。発酵の文化を持たない国はないと言われるほど多様な食文化と、それぞれの環境に応じて作られてきた発酵食品の特徴、身近な発酵食品、発酵とは何かなど、世界と日本の発酵文化についてのお話です。



8月16日（月）19:00～20:00

### 第2話 「日本の国菌 こうじと発酵調味料の魅力」

日本の食文化の核となる「こうじ」、こうじの働きなしには日本の食文化は成り立たないとも言われています。日本を代表する菌として認知されているこうじ菌の持つ働きや美味しさの秘密、発酵調味料が身体に良いといわれるのはなぜかなど、こうじと発酵調味料を中心に日頃の食生活が美味しく楽しくなるような使い方など、日本の国菌「こうじ」をとおした発酵調味料のお話です。



## 菌と人が醸す、地域循環から創る発酵の未来

講師：酒井 里奈（株式会社ファーマンステーション）

「発酵」の未来、その先にあるもの。発酵を微生物の視点からだけでなく、休耕田だった水田で栽培した無農薬の米やフードウェイストなどの未利用資源を取り入れ、地域の人たちとエタノールやそこから派生するプロダクトを製造精製するプラットフォーム「ファーマンステーション」。発酵の子カラから環境問題の解決にまで取り組んでいる酒井 里奈さんが菌と地域の人たちから醸し出す循環事業をとおして、新たな「発酵」の価値を創出しているお話をします。

8月23日（月）19:00～20:00

### 第3話 「菌と人が醸す、地域循環から創る発酵の未来」

発酵を広くとらえると、微生物の働きから何かが何かに多様に変身する面白さがある。岩手県奥州市にある田んぼで栽培した無農薬のお米から一貫して由来のわかるエタノールの製造・販売する地域循環事業をとおして、食品や飲料だけではない独自の発酵技術を活用した、「お米」からはじまる高付加価値な発酵の可能性についてのお話です。



●チケットの購入は、Peatixからお申し込みください

<https://kdc-food-college08090823fermentation-brewing.peatix.com/>



●9月のK, D, C,,, Food Collegeのテーマは「食からSDGsを考える」を予定しています

# 8月の3階ポップアップショップスケジュール

3階シェアダイニングのポップアップショップにニューフェイスが加わりました。「世界の料理」「生産者応援」をテーマにご提供いたします。新たな発見や食体験をお楽しみください。

## ムガルカフェ

8/3～8/29

※店休日：月、8/8・17・22

健康的でHAPPYなインド料理

### ムガルカフェ

本格派インド料理のお店が新大久保に登場です。皆に本気のインド料理を食べてほしいと、インドで調達したスパイスやお米を軸にした愛情たっぷり、インド感まる出しのお店です。ムガル帝国の伝統料理である「ビリヤニ」や、外はパリパリ中はもちもちの皮で包んだ「カティロール」、自家製ヨーグルトからつくった「ラッシー」など、本格的でかつ食べやすい飲みやすいメニューを厳選しました。インドの本当の味をお楽しみください。

公式Instagram：@mughalcafe



メニュー例（イメージ）



## ガテモタブン

8/4～8/29

※店休日：月、8/8・17・22

2006年代々木上原に誕生したガテモタブンは、人気ドラマ「孤独のグルメ」にも登場したブータン王国の家庭料理のお店です。ブータンでは、唐辛子を野菜のように食べることが特徴で、シンプルながら奥深い味わいのお料理です。

「ガテモ」は、ブータンのゾン語「ここはどこ？」の意味

「タブン」は、日本語の「多分」

多分？ブータン！？

「食」を通じて日本との架け橋となれるよう願っています。



エマダツイ



パクシャパ

メニュー例（イメージ）



## fam (ファム)

8/1～8/29

※店休日：月、8/8・22

「おいしい」からつながる

K,D,C,,,での期間限定出店にあわせて6月から登場したfamも、8月でおしまいです。

各地の生産者が心を込めて作った青果をジャムやソースにして生活者に「おいしく」味わってほしい。その気持ちをお届けするメニューをご提供し続けます。

夏の青果も仲間入りしたジャムやソースを、スコーンや食パン、はたまたかき氷、炭酸水やアイスとあわせてご堪能いただけます。さらにK,D,C,,,ならではのスパイスとの掛け合わせに挑戦すると、今まで知らなかった「おいしい」出会いがあるかもしれません。



公式Instagram：@fam\_m2021

