

現代のライフスタイルに合わせ、革新をもって進化させた  
新しい発酵スタイルを世界へ提案するブランド  
「Kouji&ko (コウジアンドコー)」が誕生  
2016年11月16日 (水) 新宿高島屋8階に第1号店となる  
「発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko」をオープン



株式会社フードアンドパートナーズ (本社：東京都中央区、代表取締役：神津 茂樹) は、和の伝統である発酵食品を、今までにないファッショナブルな食スタイルに深化させる新たなブランド「Kouji&ko」を立ち上げます。また、ブランドの第1号店として11月16日 (水) に「発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko (コウジアンドコー)」を新宿高島屋8階にオープンします。

昨今、食に“おいしさ”だけではなく、健康や美容、安心・安全、エシカル (倫理的な生産背景) など、さまざまな価値を求める生活者が増えています。また、栄養バランスのよさや四季折々に変化するメニューの美しさなど、和食は世界的にも評価を高め、2013年にユネスコ無形文化遺産に指定されるなど、注目を集めています。これら和食への関心は、その特徴である“うま味”と関係性の深い発酵食品にも広がってきました。当ブランドは、こうしたトレンドをとらえ、発酵食品の新たな食文化への昇華を目指し、誕生します。

「Kouji&ko」は、伝統的な発酵を文化ととらえ、敬意を示しながら、同時に既存のイメージにとらわれず、“目で見ても、食べても、おいしい感動”を生み出していく、新たなスタイル「ヌーベルハッコウ (Nouvelle Hakkou)」をコンセプトにしています。

メニューにはサラダからスイーツまで、すべての料理に発酵食品を使用。メインとなるのは、色鮮やかでワクワクするような食の世界観をワンポーションで表現した「ドイツシュデリ」と、お客様自身が在来種の野菜、オリジナル発酵ドレッシング、トッピングを選ぶ「カスタムグリーンサラダ」という独創的な品々です。さらに店舗では、メニューに使用するドレッシングやおすすめのキッチングッズなどの販売も予定しています。

今までにない発想と味わいをつめこんだ、新しい発酵食品を世界へ提案する「Kouji&ko」にぜひご期待ください。

【本件に関する報道関係者の方からのお問合せ先】

TEL : 03-4531-0225 FAX : 03-3265-5058

Kouji&ko 広報事務局 (株式会社オズマピーアール内) 池上・片山・岡田・濱地

## 発酵食品の新たなスタイルを提案する「Kouji&ko」



「Kouji&ko」は、日本の食文化の中で受け継がれてきた発酵食品の“おいしい知恵”を国内外の多くの方に楽しんでいただきたいと願い、誕生しました。

商品開発には、発酵学者である小泉 武夫氏（※1）によるアドバイスのもと、有名レストランで料理長を歴任した大島 今日氏（※2）が担当。

さらに、従来の発酵がもつイメージを刷新すべく、クリエイティブディレクターにデザイナーのタナカ サトル氏（※3）を迎え、これまでの発酵食品から想起される「和食」にとらわれない世界観を構築しました。

現代女性のライフスタイルに合わせ、発酵食品を無理なく取り入れる新しいスタイルを提案します。

### 「Kouji&ko」ブランド・メニュー開発

発酵学者：小泉 武夫氏 株式会社フードアンドパートナーズ 顧問（※1）



1943年 福島県の酒造家に生まれる。

東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。

特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長。

現在、琉球大学、鹿児島大学、広島大学大学院医学研究科、石川県立大学の客員教授を務めるかたわら、各地の農政アドバイザーなど食に関わるさまざまな活動を展開し、日本の食の魅力を広く伝えている。また辺境を旅し、世界中の珍味、奇食に挑戦する「食の冒険家」でもある。日本経済新聞に「食あれば楽あり」を24年にわたり連載中。著書は単著で140冊を数える。

シェフ：大島 今日氏（※2）



1991年、宇都宮「オーベルジュ（現オトワレストラン）」にて料理の世界へ。

24歳で渡伊。本場イタリアンレストランで3年間修行し、帰国後、東京丸の内「リストランテ・ヒロ チェントロ」の料理長として就任。その後、アル・ケッチャーノを経て、現在に至る。発酵の旨みや香りを最大限に引き出し、美味しく、健康に配慮した料理を得意とする。

デザイナー：タナカ サトル氏（※3）



1997年にブランド「S.T.A.F」をスタート

2003年秋冬よりコレクションライン「SATORUTANAKA」を発表

東京コレクションにて数々のショウを開催

「微と美」(Senses of Subtlety and Beauty)をコンセプトに黒を基調としたミニマルでありながらも独創的なパターンやカッティング、上質な素材、シルエットの美しさなど、細部にわたるデザインのこだわりが特徴。

裏原や代官山で、自身の世界観を表現したコンセプトショップを数々手がけた。

現在、南青山にて「紹介制サロン」を展開中。

2004年より様々な企業ブランドのクリエイティブディレクター、フォトグラファーとしても活躍。マルチな活動を精力的に行う。

### 株式会社フードアンドパートナーズ

代表取締役：神津 茂樹

本社：〒104-0033 東京都中央区新川1-2-10  
新川むさしやビル8階

会社設立日：2015年5月1日

資本金：4億6千万円

事業内容：食品・食関連商品の製造・販売事業、飲食事業

事業ミッション

~世界を見据えた「日本の食ブランド」の創出~  
生産者や食の専門家と連携し、日本の美味を訴求する  
新たな「専門店事業」と日本の食の魅力を伝える  
「サービス事業」の展開を通じて、生産者や食の専門家  
と消費者を繋ぎ、国内における消費市場の活性化だけでなく、  
世界を見据えた新たな食事業を創出する。

## 「発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko」店舗概要

- ◆店舗名 : Kouji&ko (コウジアンドコー)
- ◆所在地 : 〒151-8580  
東京都渋谷区千駄ヶ谷5丁目24番2号  
新宿高島屋8階
- ◆営業時間 : 平日・日曜 10:00 ~ 20:00  
金・土曜日 10:00 ~ 20:30  
(ラストオーダー 閉店の30分前)
- ◆定休日 : 新宿高島屋に準ずる
- ◆ホームページ : <http://foodandpartners.co.jp/koujiandko/> (10月19日 14時サイトオープン予定)
- ◆運営会社 : 株式会社フードアンドパートナーズ



メニュー (抜粋) ※表記価格は全て税込です。商品の内容・価格が変更になる場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

### Dish Deli (ディッシュデリ)

378円~702円



“目で見ても、食べても、おいしい感動”を生み出していく、新たなスタイル「ヌーベルハッコウ (Nouvelle Hakkou)」をコンセプトに、ワクワクするような世界観をワンポーションで表現したディッシュデリ。

特製のディッシュにデリを飾り、まるでケーキのような華やかさです。

#### 塩麹マリネのエビと赤野菜 594円



塩麹に漬けこんだ旨みたっぷりのエビと、トマト、パプリカ。ピンクペッパーとバジルが爽やかなアクセントになっています。

#### ホタテとグリーン野菜のアボカドヨーグルトソース 594円



緑色の野菜サラダとホタテ貝に、ヨーグルトソースで和えたアボカドをのせました。バジルが爽やかに香ります。

#### ヨーグルトソースのタルトフランベ 378円



フランス・アルザス地方の郷土料理であるタルトフランベをヨーグルトソースで。ナツメグの香りとヨーグルトのコクが織り成す味わいをお楽しみいただけます。

#### 塩麹マリネのローストビーフと紫野菜 702円



塩麹に漬け込んだ牛モモ肉のローストビーフの下には、ビーツやトレビス、赤キャベツのサラダを。ブルーベリーの甘酸っぱさをアクセントに仕上げました。

#### イカ墨リゾット たまり味噌の香り 486円



黒米やもち麦をイカ墨で和えたプチプチの食感が楽しいたまり味噌風味のリゾット。花ジソとゴボウチップが味と食感を一層引き立てます。

#### 塩麹漬豆腐とソイビーンズ 486円



豆乳を使ったジャガイモのソースをベースに塩麹でマリネした豆腐と煮大豆、ナッツをあわせました。食感の違いをお楽しみいただけます。

## Custom Green Salad (カスタム グリーン サラダ)

Sサイズ： 972円

Mサイズ：1,188円

ベースとなるグリーンサラダに、在来種の野菜、発酵ドレッシング、トッピングを選んでいただき、自分の好みに合わせてカスタマイズができます。



※写真はMサイズ

### [カスタマイズ食材]

- ・在来種の野菜：9種類から3種  
常時9種類用意しています。
- ・オリジナル発酵ドレッシング：6種類から1種
- ・トッピング：9種類から3種  
赤キャベツとビーツのピクルス、塩麹漬ローストビーフなど。

## ディッシュセット

お好みのディッシュ (デリ or スウィーツ) 1つ + サラダ (S) + スープが付いたお得なセット。デリ or スウィーツ単品価格にプラス1,080円



## Sweets (スウィーツ)

378円~594円

ゴジベリーとローズヒップのチーズケーキ  
486円



ゴジベリー (クコの実)、ローズヒップとハイビスカスのゼリー、ヨーグルトとクリームチーズのムースで出来たデザートです。

ふくらいじゅん

福来純三年熟成本みりんのモンブラン  
594円



三年熟成の本みりんを使った深い香りのモンブラン。寒天を使用することで、カロリーも控えめに。

## Drink (ドリンク)

540円~1,080円 (※ボトルワインを除く)

小松菜とフルーツビネガールのスムージー  
864円



小松菜、オレンジ、りんごのフルーツビネガー、くるみ等を加えた飲みやすいグリーンスムージーです。

白樺樹液と米麴のジュース  
864円



天然の白樺樹液に米麴やハーブをミックスした爽やかなジュースです。

甘酒チャイ  
810円



甘く香り高いチャイに甘酒を加えました。シナモンの風味がアクセントになっています。

スパークリングアールグレイ  
810円



アールグレイティーをトニックウォーターで割った香り高いドリンク。フルーツビネガーとレモン、ミントで爽やかさをプラスしました。