

＜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)」＞

2017年9月27日(水) 新宿高島屋 地下1階 惣菜売場に

「発酵デリカテッセン Kouji&ko」をオープン

同店8階のカフェメニューもリニューアル(9月19日より)



Kouji&ko

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:仲田勝彦)は、発酵食品を今までにないファッションブルな食スタイルに進化させたブランド「Kouji&ko(コウジアンドコー)」の惣菜テイクアウト専門店を2017年9月27日(水)、新宿高島屋 地下1階 惣菜売場にオープンします。

「Kouji&ko」は、新しい発酵スタイルを世界に発信するブランドとして、よりスタイリッシュに、豊かなおいしさを生み出していく、新たなスタイル「ヌーベル ハッコウ(Nouvelle Hakkou)」をコンセプトに、2016年11月にブランドの第1号店となる「発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko」を新宿高島屋8階にオープンし、その後、2017年6月には玉川高島屋の地下1階にテイクアウト専門の惣菜店をオープン。今回がブランド3号店目のオープンとなります。

今回オープンする新宿店では、地域の特性として弁当需要が見込まれるため、新たに「発酵弁当(全3種)」を用意。近隣で働かれている方のランチや、お仕事帰りの方、またご旅行に向かわれる方に、発酵食材のチカラをいかしたおいしいお弁当をご用意します。

◆Kouji&koのおいしさの理由◆

「Kouji&ko」では、「お客様に発酵のチカラを最大限いかしたおいしいデリカテッセンを楽しんでいただきたい」との思いから、種麴屋の協力を得て、60種類以上の種麴の中からメニューに合うものを選出。この種麴で作ったオリジナル麴(「塩麴」「甘麴」「醤油麴」)をデリカテッセンに使用しています。



塩麴



甘麴



醤油麴

メニュー表では、各メニューに使用している麴を左記のマークで表示しています。

【本件に関する報道関係者の方からのお問合せ先】
 株式会社フードアンドパートナーズ 経営管理部 岡川・平沼
 TEL:03-5566-0800 FAX:03-5566-0804

◆ 新宿高島屋 地下1階「発酵デリカテッセン Kouji&ko」展開メニュー ◆

(※価格はすべて税込です／写真は実際の商品と異なる場合がございます)

①惣菜各種

オリジナルの麺で漬け込んだ肉や魚を美味しく焼き上げたものや、野菜を組み合わせたサラダなどを展開。



塩麺

塩麺のキャロットラペ
238円/100g

塩麺でマリネしたシンプルな人参サラダ。定番のレーズンに加え、ローストアマニやミックスナッツをトッピング。



甘麺

イチジクと生ハムと
カマンベールチーズのサラダ
(甘酒ヨーグルトドレッシング)
519円/100g

小松菜、ケールを加えた食べごたえ十分なサラダに、イチジク、生ハム、カマンベールチーズをトッピング。イチジクの甘さと生ハム、カマンベールチーズの塩気が好相性。



塩麺

タコとオリーブと塩麺仕立ての
ラタウイユ
519円/100g

塩麺で旨みを引き出したラタウイユに、タコとセロリのマリネを合わせました。アクセントにオリーブとケッパーを。



塩麺

自家製発酵たれのローストチキン
519円/100g

塩麺に漬け込み、オリジナル発酵たれで香ばしく焼き上げた国産若鶏もも肉。



塩麺

甘麺

国産若鶏ささみの甘塩麺から揚げ
(レモンジンジャー風味)
378円/100g

甘麺と塩麺で柔らかく仕上げた、冷めてもおいしい鶏ささみのから揚げ。レモンと生姜で爽やかな味わい。



塩麺

甘麺

甘塩麺のポテトコロッケ
162円/個

甘麺と塩麺のオリジナルブレンドで、ほんのり甘いポテトコロッケ。

②発酵弁当

ランチやお仕事帰りの夕食用、またご旅行に行かれる方に向けてオリジナルの麺で美味しく仕上げたお弁当を展開。



塩麺

甘麺

醤油麺

麺漬けボウル(豚バラ肉)
692円/個

野菜のグリルと、麺のチカラで時間が経ってもおいしい豚バラ肉をお弁当にしました。



塩麺

甘麺

醤油麺

麺漬けボウル(若鶏のから揚げ)
692円/個

冷めると固くなるから揚げも麺のチカラで柔らかくおいしくいただけます。



発酵デリプレート(甘酒パン)
540円/個

発酵デリ(惣菜)と甘酒パンがセットになっています。(発酵デリは日によって内容が変更になります)

③スイーツ

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発酵食の新しいスタイル「ディッシュデリ」や、オリジナルの麴で仕上げたスイーツを展開。



ディッシュデリ各種
486円~/個



甘酒のしっとりプリン
378円/個

④グローサリー

オリジナルの発酵ドレッシング5種、甘酒3種、巨峰の発酵バターサンド2種、オリジナルトートバッグ、オリジナルマグカップ等を販売。



ドレッシング 各種
756円/本



甘酒 プレーン 270円/袋
甘酒 生姜 292円/袋
甘酒 かぼちゃ 292円/袋



巨峰の発酵バターサンド
プレーン 378円/個
ラム酒入り 378円/個
(※10月下旬より販売予定)



オリジナルトートバッグ
1,944円/個



オリジナルマグカップ
1,296円/個

<店舗概要>

- ◆店舗名 : 発酵デリカテッセン 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5-24-2 新宿高島屋 地下1階
- ◆営業時間 : (日~木)10:00 ~ 20:00、(金・土)10:00~20:30
- ◆定休日 : 新宿高島屋に準ずる
- ◆販売商品 : 惣菜、弁当、グローサリー
- ◆ホームページ : <http://foodandpartners.co.jp/koujiandko/>
- ◆運営会社 : 株式会社フードアンドパートナーズ

◆新宿高島屋8階「発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko」メニューリニューアル◆

2017年9月19日(火)より、8階のカフェテリアに「発酵デリ(惣菜)」が新しく加わりました。それに伴い、新しいお得なセットメニューも登場。どちらのメニューも全日、全時間帯でご提供します。(※価格はすべて税込です/写真は実際の商品と異なる場合がございます)

New



デリプレートセット 1,188円

「グリーンサラダ」に「デリ2品」をお選びいただけるセット。+216円でドリンク(※1)またはスープをお付けいただけます(※2)

ランチタイムサービス

「デリプレートセット」及び「カスタムサラダセット」は、ランチタイム時(11:00-14:00)にご注文いただくと、ドリンク(※1)またはスープ1品を無料でお付けします。

New



カスタムサラダセット 1,296円

「本日のおすすめサラダ」か「カスタムグリーンサラダ(S)」(※3)に「デリ1品」をお選びいただけるセット。+216円でドリンク(※1)またはスープをお付けいただけます(※2)

スイーツセット 864円

「スイーツ」と「ドリンク」(※1)を1品ずつお選びいただけるセットです。



ワインセット 1,080円

「デリ」と「アルコールドリンク」(※4)を1品ずつお選びいただけるセットです。



New

発酵デリ(惣菜)全10種類

新しいセットメニューでお選びいただけるデリは全てオリジナルの麴を使用し、おいしさを引き出しました。単品でもご注文・追加いただけます。



麴漬け豆腐とひじきの
ビーガンポテトサラダ



麴熟成ローストビーフの
サラダ



7種の穀物と海老の
塩麴マリネ



ディッシュデリ
玉ねぎとベーコンのキッシュ

※1:ドリンクはコーヒー、紅茶、カフェオレ、基石茶のそれぞれHOTまたはICEからお選びいただけます。

※2:ランチタイム(11:00-14:00)は、ドリンク・スープのいずれか1品を無料でお付けします。

※3:カスタムグリーンサラダ(S)は、在来種の野菜2種、トッピング2種、ドレッシングをお選びいただけるサラダです。

※4:アルコールドリンクはグラスワイン(赤・白)、エビスビールからお選びいただけます。

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博士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が担当。現代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



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



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

「レストランテ・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、(株)フードアンドパートナーズへ。

「Kouji&ko」のメニュー開発に携わる。発酵の旨みや香りを最大限に引き出し、おいしく、健康に配慮した料理を得意とする。

株式会社フードアンドパートナーズ

代表取締役：仲田勝彦

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。