

「発酵デリカテッセン Kouji&ko (コウジアンドコー)」

2018年11月22日 (木) 渋谷ヒカリエShinQsに
初のイトイン併設ショップをオープン

Kouji&ko

発酵デリカテッセン
ORIGINAL 麹 SINCE 2016



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ナ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)」のテイクアウト専門店として初のイトイン併設ショップを2018年11月22日（木）、渋谷ヒカリエShinQs 地下3階にオープン。

「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月に玉川高島屋、同年9月に新宿高島屋のそれぞれ地下1階にテイクアウト専門店をオープン。

今回オープンした渋谷ヒカリエShinQs店は、同ブランドのテイクアウト専門店として初のイトインを併設したショップ。Kouji&ko一番の人気メニューである「麴バーグ」を使用したメニューの他、美容、健康にも感度の高い女性の来館が多いことから、甘酒とフルーツをミックスさせた「フルーツあまざけ」や、ギフトで先行販売した、お湯を注ぐだけで本格みそ汁が完成するカワイイみそ汁の素「みそまる」を初めて店頭で展開する。

◆Kouji&koのおいしさの理由◆

「Kouji&ko」で使用している麴は、種麴に「AOK139菌」を使用。タンパク質を分解し、アミノ酸を生成する力、でんぷんを分解してブドウ糖を生成する力が強く、食材の旨味をより引き出すことができる。この麴を使い、独自の配合でオリジナルの「塩麴」・「甘麴」・「醤油麴」を開発し、調理に使用しています（一部メニューを除く）。

【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

◆ 渋谷ヒカリエShinQs「発酵デリカテッセン Kouji&ko」 展開メニュー（一部） ◆

(※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)

◆ 麴バーグ

Kouji&ko一番の人気メニュー。

AOK139菌を使ったオリジナル麴で、国産豚と国産牛の旨味を引き出し、肉汁たっぷりに柔らかく焼き上げたハンバーグ。単品（デミグラスソース 497円/おろしポン酢ソース 540円）展開のほか、麴バーグを使用した弁当、カレーライス、サンドイッチを展開。

<イートイン>



<麴バーグセット> 1,080円
ソース：デミグラスソース、おろしポン酢ソース、
トマトクリームソース、ご飯：白米、十六穀
米から選べる。



<麴バーグカレーライス> 1,296円
サラダ付。ご飯：白米、十六穀米から
選べる。



<麴バーグサンド> 756円
サラダ付

<テイクアウト>



<麴バーグと十六穀米弁当（デミグラス
ソース/おろしポン酢ソース）>
各778円



<麴バーグサンド>
Lサイズ：648円
Sサイズ：356円

◆ フルーツあまざけ（3種）

「AOK139菌」を使った麴で作られたオリジナルの甘酒に、フルーツを加えたフルーツあまざけ。生きた麴菌をそのまま摂取できるスペシャルドリンク。

砂糖は一切使用せず、甘酒の甘さにフルーツの酸味が加わった爽やかなおいしさ。



フルーツあまざけ 各486円

(左) ミックスベリー
いちご・ブルーベリー・りんご+甘酒

(中) キウイ
キウイ・パイナップル+甘酒

(右) シトラス
オレンジ・グレープフルーツ・パイナップル+甘酒

◆スイーツ



大学芋と発酵バタークリーム
378円/個



巨峰のレーズン発酵バターサンド
プレーン 378円/個
ラム酒入り 378円/個



甘酒プリン 486円/個
(※2019年1月発売予定)

◆グローサリー

オリジナルの発酵ドレッシング5種、甘酒6種、お湯を注ぐだけで美味しいみそ汁ができる「みそまる」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
甘酒 レモン 292円/袋
甘酒 桃 292円/袋
甘酒 柚子 292円/袋



みそまる (和風、洋風、中華風)
各324円/個

※3個用ギフトBOX 108円/箱

<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) 渋谷ヒカリエ ShinQs店
- ◆所在地 : 〒150-8510 東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B3F
- ◆営業時間 : 10:00~21:00
- ◆面積・席数 : 25.7㎡・6席 (イートインスタイル)
- ◆定休日 : 渋谷ヒカリエShinQsに準ずる
- ◆販売商品 : 惣菜、弁当、ドリンク、グローサリー、飲食 (イートイン)
- ◆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

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：1億円

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。