

<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6月14日(水) 玉川高島屋 地下1階 惣菜売場に
すべてのメニューに発酵のチカラをいかした新しい惣菜専門店
「発酵デリカテッセン Kouji&ko」をオープン



株式会社高島屋(本社:大阪府大阪市、代表取締役社長:木本茂)と貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:遠藤宏治)の合併会社である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、和の伝統である発酵食品を、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)」の初の惣菜テイクアウト専門店「発酵デリカテッセン Kouji&ko」を2017年6月14日(水)、玉川高島屋 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月に新宿高島屋にブランドの1号店としてカフェテリアスタイルのショップをオープンしました。

この度、より多くの方に発酵食材のもつ魅力を伝えたい、日々の食事に摂り入れていただきたいと願い、すべてのメニューに発酵のチカラをいかした惣菜テイクアウト専門店を新たに展開します。

注目は、種麴(麴を造るための種)の研究開発・製造販売会社と、麴を造り続けて200余年の老舗の協力を得て新たに開発したオリジナルの「活性のある麴」を使用した、ブランド新メニューの惣菜。サラダを中心とした冷惣菜、コロッケや豚肉のオープン焼などの温惣菜など、すぐにお召し上がりいただけるメニューの他、ご自宅で加熱調理いただくことで焼きたてをお楽しみいただける牛・豚・鶏肉や魚の「麴漬(冷凍)」など、約40メニューを展開します。また、ドレッシング、甘酒などのグローサリーアイテムも販売します。

今後も発酵食品の新たな魅力をお届けして参ります。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】

株式会社高島屋 玉川店
TEL:03-3709-3111

Kouji&ko 広報事務局(株式会社オズマピーアール内) 岡田、加藤、川崎
TEL:03-4531-0210 FAX:03-3265-5135

「発酵デリカテッセン Kouji&ko」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 : 〒158-8701 東京都世田谷区玉川3丁目17番1号 玉川高島屋 地下1階
- ◆営業時間 : 10:00 ~ 20:00
- ◆定休日 : 玉川高島屋に準ずる
- ◆販売商品 : 惣菜、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

メニュー(抜粋)

※①~③は今回の玉川店が初展開のメニューです。

※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。

①オリジナル麴漬(冷凍) 8種類 ※ブランド初メニュー

種麴(麴を造るための種)の研究開発・製造販売会社と、麴を造り続けて200余年の老舗の協力を得て開発したオリジナルの「活性のある麴」を使用し、肉や魚など、素材に適した漬床に寝かせ、食材の旨みを最大限に引き出しています。ご自宅で加熱調理いただくことで、焼き立てをお楽しみいただけます。

※「活性のある麴」を使用しているため、発酵が進みすぎないように最適な状態で急速冷凍しています。

※写真は加熱調理後のイメージです。



醤油麴・甘麴 漬 国産若鶏もも肉
400円(80g/パック)



塩麴・甘麴・大吟醸酒粕 漬 銀だら
918円(1切/パック)

②温惣菜 10種類 ※ブランド初メニュー

①の麴漬を焼き上げた商品に加え、オリジナルの「活性のある麴」を使用して

食材の美味しさを引き出した国産若鶏のから揚げや、米沢牛入りメンチカツ、コロッケなどを展開。



自家製発酵たれのローストチキン
519円/100g



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



発酵バターと醤油麴の
ポテトコロッケ
195円/個

塩麴に漬け込み、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。

塩麴と甘麴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。

発酵バターの芳醇な香りと、醤油麴の風味が際立つリッチなポテトコロッケ。

③冷惣菜 12種類 ※ブランド初メニュー

オリジナルの「活性のある麴」で漬けた肉や魚介と生野菜を組み合わせたサラダ、野菜そのものをマリネしたメニューなどを展開。



麴漬け豆腐とひじきの
ビーガンポテトサラダ
299円/100g

動物性脂肪を一切使わない、塩麴漬けの豆腐、大豆、ひじきを使った体にやさしいポテトサラダ。



生ハムとサゴハチサラダ
486円/100g

福島県などの郷土料理の「三五八漬け」をアレンジし、生ハムと合わせた洋風発酵サラダ。

※三五八漬け

漬け床に塩:米麴:米=3:5:8
の割合で使うことに由来している。



麴熟成ローストビーフのサラダ
598円/100g

麴に漬けて旨みを引き出したローストビーフと彩り野菜を醤油麴ドレッシングで和えたサラダ。

④ディッシュデリ・スイーツ 8種類

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華やかな発酵食の新しいスタイル。
(※新宿店共通メニュー)



ディッシュデリ 各種
378円~/個



甘酒のしっとりプリン
378円/個

⑤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種を販売(※新宿店共通商品)。
なお今後、オリジナルの「活性のある麴」を使用した「塩麴」「醤油麴」「乾燥麴」を販売予定。



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

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、美味しく、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。