≪地域活性化≫
美容・健康・免疫力を高める、注目の発酵食フード！モダン発酵食を発信するHacco’ s Table
より地域づくりの支援をスタート！

地域活性化に向けた、出店ビジネスパートナーを募集！

日本の伝統食「発酵食」をメインに新しい発酵フードを提供する「Hacco’ s Table（ハッコーズテーブル）」は、持続的なライフスタイルの提供を目指しヘルシー・ブランド「Hacco’ s Table」を全国へ広げていきます。

これまで直営店では体質改善のサポート・腸内環境に良いとされる食事を販売してきた。実店舗で培った発酵食の基本レシピ、キッチン・オペレーションを簡略化、店舗負担が少ない低コストの店舗開業パッケージを構築。全国で新規出店を目指す「ビジネスパートナーの募集」を開始いたします。

2020 年5 月より、実店舗経営から食のコンテンツ開発・EC サイト運営にシフトして、マーケティング、店舗の開業支援から開業を目指す出店ビジネスパートナーを後押しいたします。

■Hacco’ s Table（ハッコーズテーブル）とは

2017 年に東京発の発酵食専門レストランを開業。腸内環境の研究を行う権威ある免疫学の教授が携わり、日本の伝統ある和食、その中でも食品の栄養価を高める「発酵」の力に着目し、ヘルシーかつ美味しさを追求した腸を整える料理を開発しモダン・スタイルの和食を確立する。

■健康志向のあなたへ、カラダが喜ぶ発酵食料理を全国へ！

今までにない華やかな発酵フード、独創性・ビジュアル性の高いと評され、開業後、数々のメディアに取り上げられ、健康志向や美容意識の高い女性を中心に消費者から支持されてきた。2020年5 月より無店舗型にシフトし店舗開業支援・EC サイトの企画運営を行なっている。

■地域食文化 × 発酵＝健康増進

全国津々浦々、地域には昔ながらの郷土料理があります。食生活が多様化する中で地域の郷土料理や伝統食などの食文化を大切にし、次の世代へ伝えることが必要です。
栄養価のある発酵食の技術が活かされた郷土料理は、今を生き抜く私たちにとって健康な身体をつくる重要な栄養源でもあります。

■企業情報

会社名　：株式会社シースリー・ブレーン
住所　：群馬県前橋市駒形町1481-1
事業内容
：店舗支援、店舗販促・広告デザイン・販促企画・各種デザイン、各種イベント企画・制作
設立：2005年10月
URL：https://c3brain.co.jp/

本件に関するお問い合わせ
食事事業 石島まで
連絡先： info@haccos.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com