

大豆で健康とSDGsを両立するプラントベースドフード

7月16日(金) 「FOOD HALL BLAST! TOKYO」 店内にオープン!



6つの最先端ブランドが一堂に会した大型フードホール「FOOD HALL BLAST! TOKYO」(東京都渋谷区)を運営する、K&BROTHERS株式会社(本社：大阪市北区、代表取締役：岩谷昌洋)は2021年7月16日(金)、フードホール1Fに新ブランド「PLANT BASED TOKYO(プラントベースドトキョー)」をオープンいたします。近年サステナブルで健康的な食事として注目を集める大豆ミートを「食べ応えがあっておいしい!そしてヘルシー」を目指して、唐揚げやキーマカレー、グラタンなど創意工夫を凝らしたメニューをご提案します。当店のフードは、不二製油株式会社協力のもと、同社が推進する植物性素材の持つ魅力を最大限に引き出した「UPGRADE Plant based kitchen」のメニューをベースに開発いたしました。

『～地球とカラダにやさしい～』Plant based food (プラントベースドフード)
プラントベースとは、肉・魚・卵・乳製品のような動物性素材を植物性素材に置き換えた食材、またはお料理です。植物由来のものを積極的に生活に取り入れることで、健康的で環境負担軽減が実現できる食事法として、近年世界で注目されています。少ない水とエネルギーで育ち、寒冷地や亜熱帯でもたくましく生きのびる栄養たっぷりの「大豆」を熱と圧力で繊維化し、肉に近い食感に仕上げた大豆ミートを使用。古くから愛され続け、さまざまな形で食されてきた大豆は、「人と地球を健康にしたい」そんな願いを実現できる、希望の食材です。「PLANT BASED TOKYO」ではメインから副菜まで1品ずつセレクト式にて提供いたします。

■大豆ミートの栄養素

肉に近い食感に仕上げた大豆ミートは、これが大豆なのかと、驚きを隠せない食べ応えとおいしさです。世界のどの食文化にも対応でき、植物性ならではの栄養価とおいしさを両立する新しい食素材です。大豆は低脂質に加え、食物繊維やミネラルが多く含まれており、鉄分やイソフラボンなどの栄養素も含まれています。さらに、お肉とかわらない高たんぱく質な食材として「畑のお肉」とも呼ばれており、さまざまな栄養素を摂ることができます。「おいしく食べて、健康になってほしい」そんな願いを込めて、栄養たっぷりの大豆を使用したヘルシーで斬新な食事を提供いたします。

■商品

食べ応えのある大豆ミートを使用した、まるでお肉のような唐揚げやピリ辛の麻婆なすをはじめ、副菜のサラダやひじき煮など、日常の食事で親しまれるメニューを植物由来の食材に置き換えて取り揃えております。なかでもおすすめは豆乳を使用したうにグラタン「うにたん」。豆乳のまろやかさと臭みのないうにを大豆で再現した、どなたでも食べやすいメニューです。また、追加で低脂質かつ栄養素が高い雑穀米やスープを選ぶことができ、ランチタイムなどの1食分の食事としても提供可能です。健康や環境に配慮した新感覚のプラントベースドフードをぜひお楽しみく

ださい。

■SDGsへの取り組み

PLANT BASED TOKYOでは積極的にSDGsを推薦しております。

スタッフが着用する「エプロン」は、廃棄される食材などから生まれる環境に配慮したエコ素材のものを採用しています。また、「デリBOX」はプラスチック製容器の代替品として注目を集めているパルプモールド・バガス容器を採用しております。その他にも、プラフォーク・紙袋・ペーパーなど環境に配慮した再生紙を採用し、環境保護に貢献したいと考えております。

「FOOD HALL BLAST! TOKYO(フードホールブラスト！トーキョー)」

2019年2月

にオープンした、6つの最先端ブランドが一堂に会した大型フードホール。ニューヨーク発祥で、いまアメリカ全土でトレンドとなりつつある、日本でもおなじみの大人版のフードコート「FOOD HALL BLAST!

TOKYO」はオープン当時、数多くのメディアに取り上げられ話題となりました。6業態のうち、3業態がアメリカから上陸した有名ブランドです。職人のこだわりが輝く手作り感のあるお料理を、リーズナブルな価格で<カジュアル&クール>にお楽しみいただける、食のアミューズメントパーク。国籍を越えてさまざまなお客様にカッコよく楽しんでいただけます。

1F「PLANT BASED TOKYO」地球とカラダにやさしいプラントベースフード

1F「CUCINOVA」アメリカ・オハイオ発祥のピッツァ 日本1号店

1F「CHRONIC TACOS」アメリカ・カリフォルニア発メキシカンタコス

1F「Greenberry's COFFEE.」日本国内に11店舗展開、アメリカ・バージニア発のカフェ

1F「BAR LIT.」国内外のビールを数多く取り揃えているバー

2F/屋上「DRAFT PUB Bevy」屋外で約40種類のお酒が楽しめるビアガーデン

■店舗情報

FOOD HALL BLAST! TOKYO

〒581-0803

東京都渋谷区代々木2-7-2

TEL : 03-6300-6197

営業時間：11時～23時

(L.Oフード22:00 ドリンク22:30)

※時短営業しております

■会社概要

商号：K&BROTHERS株式会社

代表者：代表取締役 岩谷昌洋

所在地：〒530-0004 大阪市北区堂島浜2-2-28 堂島アクシスビル4階SYNTH

設立：2016年2月

事業内容：大型フードホール「FOOD HALL BLAST! TOKYO」の経営

URL：FOOD HALL BLAST! TOKYO <https://k-brothers.co.jp/>

：PLANT BASED TOKYO <https://www.plantbasedtokyo.jp/>

▼▼▼ 本件に関するお問い合わせ先 ▼▼▼

K&BROTHERS株式会社 営業企画部 広報課

担当： 多田 晶萌
TEL： 06-6131-8825
MAIL： tada@dk-international.jp

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