

報道関係各位

2017年1月27日
株式会社フードアンドパートナーズ

和・洋の発酵食品が大集結
「小泉武夫博士がおすすめする発酵食品フェア」
2017年2月1日（水）～2月14日（火）
玉川高島屋 地下1階 催会場にて開催



<第一週「伝統の発酵食」販売商品（一例）>



<第二週「洋スタイルの発酵食」販売商品（一例）>

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 神津茂樹）は、今注目をされている発酵食品をテーマに、和・洋スタイルの食材を紹介、販売する催事を2017年2月1日（水）～2月14日（火）まで玉川高島屋にて開催いたします。

販売商品は、日本各地の食に関するアドバイザーを兼任し、全国の発酵食品を食べ歩いてきた発酵学の権威であり、当社顧問でもある発酵学者 小泉武夫博士がセレクト。

会期は二週に分かれており、第一週目となる2月1日（水）～2月7日（火）までの一週間では「伝統の発酵食」というテーマのもと、納豆、味噌、醤油、漬物、日本酒など、今も昔も日本の食卓で愛され続けている発酵食品や、甘酒、黒酢など健康の視点からも注目されている食材が勢揃い。

2月8日（水）～2月14日（火）までの第二週目では、「洋スタイルの発酵食」を展開。チーズ、ヨーグルト、生ハム、ワイン、パン、ドレッシングなどのほか、当社が運営する「発酵デリカテッセン Kouji&ko（コウジアンドコー）」も出店。現在展開している新宿店以外では初の出店となる当催事では、メインメニューでもあるディッシュデリのほか、今回のために新たに開発したジェラートも販売。

また、会期中の2月13日（月）には、小泉武夫博士によるトークショーを開催。「発酵食品の4つの魅力」と題し、発酵の魅力をユーモラスにお話しいたします。

※商品写真はイメージです。販売商品と異なる場合がございます。

【本件に関する報道関係者の方からのお問合せ先】

TEL：03-5566-0800 FAX：03-5566-0804 MAIL：info@foodandpartners.co.jp
株式会社フードアンドパートナーズ 総務部 平沼・岡川

開催概要

- ◆催事名：小泉武夫博士がおすすめする発酵食品フェア
- ◆期間：2017年2月1日（水）～2月14日（火）
（※2月1日～2月7日「伝統の発酵食」、2月8日～2月14日「洋スタイルの発酵食」）
- ◆開催場所：玉川高島屋 地下1階 催会場
- ◆営業時間：期間中10：00～20：00（玉川高島屋に準ずる）
- ◆当催事特設webサイトURL：<http://foodandpartners.co.jp/fff201702>

◆出店ブランド・代表商品名

<第一週「伝統の発酵食」2月1日（水）～2月7日（火）展開>

納豆、味噌、醤油、漬物、日本酒など、今も昔も日本の食卓で愛され続けている発酵食品を日本各地から集めました。

[出店店舗]

- ・[ふぐ糠漬・粕漬製造本舗 あら与]ふぐの子糠漬
- ・[魚治 湖里庵]鮎寿し本漬
- ・[魚辻]甘鯛味噌一風
- ・[小田島水産食品]かんずり入り いか塩辛
- ・[発酵蔵カフェ かもし堂]塩糰からあげ
- ・[糰和田屋]国産米濃縮あま酒
- ・[みそ漬処 香の蔵]あん肝のみそ漬
- ・[坂元のくろず 壺畑]坂元のくろず
- ・[しいの]かつを酒盗
- ・[お肉の専門店 スギモト]黒毛和牛すき焼弁当
- ・[田中屋せんべい総本家]みそ入大垣せんべい
- ・[忠孝酒造]黒あまざけ
- ・[ながしば]サーモン麴漬け
- ・[にんべん]本枯鰹節物語
- ・[白扇酒造]福来純三年熟成本みりん
- ・[保谷納豆]東京の納豆売り少年
- ・[蔵元 榊塚味噌]とろみそ
- ・[丸中醤油]丸中醸造醤油

その他出品店舗

- ・[田家たむら]田家たむらのキムチ
- ・[大豊町碁石茶協同組合]碁石茶
- ・[道の駅 発酵の里こうざき]甘糰ジャム玄米
- ・[飯尾醸造]富士酢プレミアム
- ・[料亭 すし慶]七福恵方巻き ※2月3日(金)限り（数量限定販売）
- ・[五万石千里山荘]鰯かぶら寿し
- ・[まいこのぬかだき]さばのぬかだき
- ・[黒龍酒造]黒龍 大吟醸（数量限定販売）
- ・[久須美酒造]清泉 亀の翁 純米大吟醸（数量限定販売）
- ・[宮尾酒造]べ張鶴 金ラベル（数量限定販売）

<第二週「洋スタイルの発酵食」2月8日（水）～2月14日（火）展開>

チーズ、ヨーグルト、生ハム、ワインほか、発酵食品のイメージを変える発酵デリカテッセン「Kouji&ko」も出店します。

[出店店舗]

- ・[アトリエ・ド・フロマージュ]チーズ6種セット
- ・[育風堂精肉店]谷川の雪サラミ
- ・[オックスハート]酢ムリエのフレッシュピクルス
- ・[オッツ]チーズショコラ
- ・[Kouji&ko]ディッシュデリ、発酵ジェラート
- ・[信濃ワイン]葡萄交響曲作品504マスカット・ベリーA 赤
- ・[白神手づくり工房]白神ささら
- ・[白百合醸造]ロリアン勝沼甲州
- ・[新杵堂]ちこちこロール(ちこり焼酎使用)
- ・[セゾンファクトリー]飲む酢 柘榴黒酢
- ・[ロイヤルブルーティー]ロイヤル・ダーズリン・ラジャ・デラックス
- ・[DAPAS]ライ麦田舎パン

その他出品店舗

- ・[葡萄屋kofu]大吟醸レーズンサンド
- ・[阿蘇ミルク牧場]牧場の醗酵バター

※品数に限りがございますので売切れの節はご容赦ください。

◆小泉武夫博士によるトークショー『発酵食品の4つの魅力』開催決定◆

当催事開催中の2月13日（月）、発酵学の第一人者であり、当社顧問でもある小泉武夫博士によるトークショーを開催。麹菌や乳酸菌といった微生物がもたらしてくれる「発酵」の魅力をユーモラスにお話しいたします。

- ・開催日時：2017年2月13日（月）
15：00～16：00
- ・会場：玉川テラス(玉川高島屋本館 屋上)
- ・参加費用：1,000円（税込）
※お土産付き
- ・お申込み方法：2月1日(水)より、
地下1階催会場にてお申し込み
いただけます。（先着14名様）



小泉武夫博士

「発酵デリカテッセン カフェテリア Kouji&ko」のご紹介

「Kouji&ko」は、伝統的な発酵を文化にとらえ、敬意を示しながら、同時に既存のイメージにとらわれず、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（Novelle Hakkou）」をコンセプトに、デリカテッセンからサラダ、スウィーツ、ドリンクに発酵食品を使ったメニューを展開（※一部のドリンクを除く）

◆店舗名 : 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丁目24番2号
新宿高島屋8階

◆営業時間 : 平日・日曜 10:00～20:00
金・土曜日 10:00～20:30
(ラストオーダー 閉店の30分前)

◆定休日 : 新宿高島屋に準ずる

◆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



Kouji&koのこだわり

◆食材へのこだわり

「Kouji&ko」で提供している食材の中でも、こだわっているのが在来種の野菜です。栽培される季節が限定される在来種の野菜は、スーパーマーケットや青果店で売られている一般的な野菜（交配種）とは違い、生産に手間がかかることや、旬の間のみの出荷になることなど、年間を通じて安定した仕入れが難しいと言われています。それでも在来種の野菜にこだわった理由には、野菜そのものの味や色の濃さ、野菜の持つパワーを味わっていただきたいという強い思いがあります。

「Kouji&ko」では、あえてこの在来種の野菜にこだわることで、日本で食べられてきたおいしい感動を永く伝え続けることに貢献をしていきたいと考えております。



◆メニュー開発へのこだわり

日本は和食という伝統的な食文化がありながらも、他国の食文化を取り入れ、日々の食生活の中で、和食以外の食事をするが増えています。現代の日本は食が多様化し、和食だけではなく、様々な国の食を楽しむ機会が増えた一方で、日本の伝統的な発酵食品（甘酒、麹、味噌、醤油、みりん等）に触れる機会が少なくなってきました。

そのような中で、「Kouji&ko」では豊かな美味しさを生み出してくれる発酵食品の魅力をより多くの人に楽しんでもらうためには、日本の伝統的な発酵食品を始め、チーズやヨーグルト、フルーツビネガーなどの洋素材の発酵食品も使い、新しい方法でアプローチすることが重要だと考え、メニューの開発を行っています。



在来種の野菜は、季節ごとに旬のものを飛騨高山、能登、京都、宮崎などから直接取り寄せています。