

2016年11月9日

株式会社高島屋

株式会社フードアンドパートナーズ

新しい「発酵」スタイルを世界へ提案するブランド
発酵デリカテッセン カフェテリア

Kouji & ko

 (コウジアンドコー)

2016年11月16日(水) オープン!

新宿高島屋 8階

消費者の価値観が多様化する中、ファッションや食、生活に健康や美容を取り入れ“健康的で心地良い暮らし”を求める新たなライフスタイルへの関心やニーズが高まっています。

そうした背景のもと、高島屋では、“ポジティブに、健やかに、美しく暮らす”をテーマに、

「ウェルビーイング・ライフ」をコンセプトとした“ライフスタイル提案型”の新フロアを開発いたします。来春オープンにむけたその第一弾として、今回は新たに「食」のショップを立ち上げます。

新たなショップは、「食」に“おいしさ”だけではなく、健康や美容を求める方が増えるなか、発酵食品を使ったおいしくスタイリッシュなメニューを提供する

発酵デリカテッセン カフェテリア「Kouji&ko」の1号店です。

発酵食品を既存のイメージにとらわれず、今までにない“ファッションナブルな食スタイル”に深化させてご提案し、百貨店に期待される幅広い品揃えを実現してまいります。



Kouji & ko



発酵食品の新たなスタイルを提案する「Kouji&ko」について

「Kouji&ko」は2015年5月、株式会社高島屋と貝印株式会社が新たな食文化を創造し、「日本の食」を総合的に発信することを目指して設立した合弁会社、フードアンドパートナーズが立ち上げる新ブランドです。伝統的な発酵を文化ととらえ、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”を生み出していき、新たなスタイル「ヌーベル ハッコウ (Nouvelle Hakkou)」をコンセプトにしています。

商品開発には、発酵学者である小泉 武夫氏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 今日氏が担当。さらに、従来の発酵がもつイメージを刷新すべく、クリエイティブディレクターにデザイナーのタナカ サトル氏を迎え、これまでの発酵食品から想起される「和食」にとらわれない世界観を構築しました。

「Kouji&ko」ブランド・メニュー開発について

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)



シェフ:大島 今日氏



デザイナー:タナカ サトル氏



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。

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「リストラテ・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、現在に至る。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。

1997年にブランド「S.T.A.F」をスタート。

2003年秋冬よりコレクションライン「SATORUTANAKA」を発表。

東京コレクションにて数々のショーを開催。

「微と美」(Senses of Subtlety and Beauty)をコンセプトに黒を基調としたミニマルでありながらも独創的なパターンやカッティング、上質な素材、シルエットの美しさなど、細部にわたるデザインのこだわりが特徴。裏原や代官山で、自身の世界観を表現したコンセプトショップを数々手がけた。現在、南青山にて「紹介制サロン」を展開中。

2004年より様々な企業ブランドのクリエイティブディレクター、フォトグラファーとしても活躍。マルチな活動を精力的に行う。

メニュー (抜粋) ※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。

Dish Deli (ディッシュデリ) 378円～702円



“よりスタイリッシュに、豊かなおいしさ”を生み出していき、新たなスタイル「ヌーベル ハッコウ (Nouvelle Hakkou)」をコンセプトに、ワクワクするような世界観をワンポジションで表現したディッシュデリ。特製のディッシュにデリを飾り、まるでケーキのような華やかさです。

塩麴マリネのエビと赤野菜
594円



塩麴に漬けこんだ旨みたっぷりのエビと、トマト、パプリカ。ピンクペッパーとバジルが爽やかなアクセントになっています。

ホタテとグリーン野菜のアボカドヨーグルトソース
594円



緑色の野菜サラダとホタテ貝に、ヨーグルトソースで和えたアボカドをのせました。バジルが爽やかに香ります。

ヨーグルトソースのタルトフランベ
378円



フランス・アルザス地方の郷土料理であるタルトフランベをヨーグルトソースで。ナツメグの香りとヨーグルトのコクが織り成す味わいをお楽しみいただけます。

塩麴マリネのローストビーフと紫野菜
702円



塩麴に漬け込んだ牛モモ肉のローストビーフの下には、ピーツやトレビス、赤キャベツのサラダを。ブルーベリーの甘酸っぱさをアクセントに仕上げました。

イカ墨リゾットたまり味噌の香り
486円



黒米やもち麦をイカ墨で和えたプチプチの食感が楽しいたまり味噌風味のリゾット。花ジソとゴボウチップが味と食感を一層引き立てます。

塩麴漬豆腐とソイビーンズ
486円



豆乳を使ったジャガイモのソースをベースに塩麴でマリネした豆腐と煮大豆、ナッツをあわせました。食感の違いをお楽しみいただけます。

Custom Green Salad (カスタム グリーン サラダ)

S サイズ： 972 円 M サイズ： 1,188 円



※写真は M サイズ

ベースとなるグリーンサラダに、在来種の野菜、発酵ドレッシング、トッピングを選んでいただき、自分の好みに合わせてカスタマイズができます。

ディッシュセット 1,458 円～

お好みのディッシュ (デリ or スウィーツ) 1つ + カスタムグリーンサラダ (S) + 本日のスープが付いたお得なセット。

デリ or スウィーツ単品価格にプラス 1,080 円



Sweets (スウィーツ) 378 円～594 円

ゴジベリーとローズヒップのチーズケーキ
486 円



ふくらいじゅん
福来純三年熟成本みりんのモンブラン
594 円



Drink (ドリンク) 540 円～1,080 円 (※ボトルワインを除く)

小松菜とフルーツビネガーのスムージー
864 円



小松菜、オレンジ、りんごのフルーツビネガー、くるみ等を加えた飲みやすいグリーンスムージーです。

白樺樹液と米麴のジュース
864 円



白樺樹液に米麴やハーブをミックスした爽やかなジュースです。

甘酒チャイ
810 円



香り高いチャイに甘酒を加えました。シナモンの風味がアクセントになっています。

スパークリングアールグレイ
810 円



アールグレイティーをトニックウォーターで割った香り高いドリンク。フルーツビネガーとレモン、ミントで爽やかさをプラスしました。

以上