



東京感動線

新大久保駅直上フードラボ「K, D, C,,,」 Food College が開講！

食の好奇心を刺激する学びの場を開催。6月のテーマはスパイス！

- 東日本旅客鉄道株式会社、株式会社オレンジページおよび株式会社CO&COは、新大久保駅直上に開業したフードラボ「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）」（以下、K,D,C,,,）において、食に関わる様々な人の交流を促進し、新たなフードビジネスや食文化を創発する拠点となることを目指し、様々な取組みを行っています。
- 6月からは、食の好奇心を刺激する学びの場「K,D,C,,, Food College」を開講します。テーマごとに様々な講師を招いてリアル×オンラインで開催。食の魅力をディープに掘り下げるコミュニティ・プログラムです。
- 一日限りのイベントも！6月6日（日）には、新大久保にある北海道・アイヌ・創作料理店「ハルコロ」によるアイヌの文化や歴史を身近に感じる「ハルコロ10周年記念イベント」、6月20日（日）には「世界難民の日」にちなみ、「世界難民の日スペシャル講座 故郷の味を教わる！ 難民ごはん料理教室」を実施します。
- 3階シェアダイニングで展開中のポップアップショップも新たな顔ぶれに。「ローカル」「スパイス」「生産者応援」「エシカル」をテーマに様々な食をお楽しみいただけます。

「K,D,C,,, Food College」が開講！

6月のテーマはスパイス



「K,D,C,,, Food College」は、これから食の分野でチャレンジしようとしている方が共に学ぶ学びの場。食のプロフェッショナルが講師となり、グローバルな視野と視点で「フードビジネス」「食の未来」「多文化共生」の3つの要素を含ませながら、好奇心を刺激するテーマを設けて開催します。

食に関わる人たちが集まる食の交流拠点「K, D, C,,,」で、体験から得られる学びや食文化の承継と発展を目指す「K,D,C,,, Food College」は、多様な食のプロや食に強い関心を持つ人々に向けたコミュニティ・プログラムであり、多様な視点で「食」について考える機会を得られるとともに、いろいろなチャンスに出合える講座です。

6月は、K,D,C,,,のコードでもある「スパイス」がテーマ。スパイスハンターのシャンカール・ノグチさんをお招きし、「スパイス」について深く学ぶ「スパイスの世界へようこそ！」を、全4回コースでお送りします。

6月の講座について

スパイスについて深く学ぶ「スパイスの世界へようこそ！」

講師：シャンカール・ノグチ



インドのスパイス商、調合師。インドアメリカン貿易商会の三代目代表。「東京スパイス番長」のメンバーとして、インドを中心に南アジアの料理研修の旅本を作ったり、オレンジページのコト体験スタジオ「コトラボ阿佐ヶ谷」でインドカレーやスパイスの調合を教えたり、レストランのレシピ開発・監修に携わっています。著書に『心とカラダにやさしい316種 増補改訂 ハーブ&スパイス事典』（誠文堂新光社）、『スパイスの世界へようこそ!』（河出書房新社）などがある。

6月7日(月) 19:00~20:00

第1話「スパイスと南アジアそして世界の国々から」

多様な文化を結ぶ交易ルートを俯瞰で捉え、世界の国々でどのような必然性を以って使われてきているのか。気候や文化性から交易ルートによって世界に広がるスパイスの特徴を、日本でのエスニック食文化からなるスパイス事情と照らし合わせながら、あれもこれもを整理していきます。第一話は、「スパイスの定義」についてのお話です。



6月14日(月) 19:00~20:00

第2話「スパイスはポタニカル!」一つひとつ香りは違う

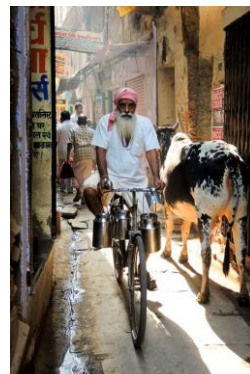
乾燥させた瓶詰めスパイスも生きた植物だった。香りが強く人類に好まれてきたスパイスを「生きている」と考えると面白い。植物にフィーチャーしたスパイスの見方や育て方のお話から、料理の美味しさを引き出すスパイスと食材の調和を考えていきます。第二話は、スパイスを植物として捉えた「香りの開き方」についてのお話です。



6月21日(月) 19:00~20:00

第3話「チャローシンオオクボ」 新大久保“食”の迷宮案内・探す楽しさ、迷う気分

東京スパイス番長による毎年テーマを決めてインドを旅した紀行本「インド即興料理旅行 チャローインディア2011(羊肉編)」から、各国の食文化の要衝地である「新大久保」にも舞台を移し、自らのスパイスライフと足繁く食の路を訪ねて発見してきた食にまつわる人やお店を紹介していきます。第三話は、インドと新大久保を行き来しながら、世界中から食文化が集まってくるカオスな街「新大久保のさまざまな食」についてのお話です。



6月28日(月) 19:00~20:00

第4話「心身のバランスを整えるスパイス」 調味料だけではないスパイスのチカラ

「ある時、母が作った猛烈な味わいのチャイに薬だと感じた。」と語るシャンカールさん。インドの朝はチャイで始まる。心も体も軽やかに過ごせるように、スパイスの調合からチャイの淹れ方を参加者のみなさんに伝授します。スパイスがどのようなものなのか深く知っていくためのマンスリー「スパイスの世界へようこそ!」の最終話は、「チャイ」をテーマに実践を交えて、スパイスを取り入れた充実したスパイス生活を送るためのお話です。



チケットの購入は、Peatixからお申し込みください

<https://kdc-food-college06070628spice.peatix.com/>

7月以降の「K,D,C,,, Food College」のテーマは、「フードダイバーシティ」、「発酵と醸造」

「食×コミュニケーション」など。詳細が決まり次第、Peatixにて募集させていただきます。

(Peatixの「KDC」イベントページでグループフォローすると、次回公開時に通知が届きます。)

「K, D, C,,,」 一日限りのイベントも続々！

■6/6（日）は北海道・アイヌ・創作料理店「ハルコロ」によるアイヌの文化や歴史を身近に感じる「ハルコロ10周年記念イベント」

新大久保で営業を始めて今年で10周年を迎えた「ハルコロ」が感謝を込め、特別イベントを開催します。店舗でも人気のフード・ドリンクを提供するほか、アイヌの伝統文化にふれていただけるワークショップなどを予定しており、刺繍や木彫りが体験可能です。さまざまなアイテムにオリジナルの文様を刺繍したファッションショーや、音楽ライブも開催します。おいしい料理とドリンクを片手に、楽しみながら、アイヌの文化や歴史を身近に感じていただけるイベントです。

※新型コロナウイルス感染対策のため、人数を限定し完全予約制で実施いたします。
(既に定員に達したため、現在申し込みは締め切っております。)



北海道・アイヌ・創作料理店「ハルコロ」

2011年開業の、東京で唯一といわれるアイヌ料理店。アイヌの味を伝え、北海道が誇る自然の恵みやアイヌの魅力を堪能できるお店です。

■6/20（日）は「世界難民の日」にちなんだ「世界難民の日スペシャル講座 故郷の味を教わる！ 難民ごはん料理教室」



つい頭でっかちに考えてしまう難民問題を、「おいしいごはんやその土地の文化を知ることを通して、みんなで考えよう」をコンセプトにしたイベント。今回は、6月20日の「世界難民の日」に合わせたスペシャルイベントとして、かつて難民として日本の地を踏み、現在は東京で飲食店を営んでいる皆さんが、それぞれの故郷の味を教わる料理教室を開催します。おいしい料理を教わりながら、講師との対話を通して各国を身近に感じれば、じつは日本にもたくさんいる難民と呼ばれる人たちについて、考えてみるきっかけになるはず。ベトナム、ミャンマー、そしてカンボジア。お店を営む皆さんの手で作り出される故郷の味は、どれもハッとするほどのおいしさ。「難民問題についてあまり詳しくないけど……」そんな方にこそ参加していただきたい、オレンジページのコト体験スタジオ「コトラボ」がお送りするイベントです。

イベントの詳細・お申込についてはこちらから
<https://www.orangepage.net/join>

世界難民の日とは

難民の保護と援助に対する世界的な関心を高めるため制定された国際デー。難民に関する最新データが公表され、国連難民高等弁務官事務所（UNHCR）を含む国連機関やNGOが、理解と支援を深めるための各種イベントを毎年実施している。

6月の3階ポップアップショップスケジュール

3階シェアダイニングのポップアップショップも新たな顔ぶれに。「ローカル」「スパイス」「生産者応援」「エシカル」をテーマに様々な食をお楽しみください。

fam 6/2～6/30 ※店休日：月・火、6/6、6/20



「おいしい」からつながる

fam(ファム)は、日本各地のローカルで「おいしい」にこだわってつくられたもの、東京ではあまり知られていない、手に入りづらいものを紹介するスイーツ店です。生産者のこだわりから生まれるジャムやソースをそのまま活かしたスイーツ・ドリンクメニューを提供します。限定されたものが多いので、その時々で味わえるものが変わっていきますが、是非その出会いもお楽しみください。ローカルの「おいしい」で心豊かになる、甘いひとときを過ごしませんか。

台湾屋台方哉 6/2～6/13 ※店休日：月・火、6/6



料理に対する圧巻のパフォーマンスで、天然調味料だけを使い、愛情と独創的な発想から生まれる唯一無二の中華料理を手掛ける佐藤方哉シェフがオーナーを務める、恵比寿の本格中華料理専門店「チャイニーズダイニング方哉(まさや)」が、こだわりの調味料と食材を使い、「台湾のスパイスと醬&ソウルフード」をテーマにした「台湾屋台方哉」をスピノフ出店します。

RESQ (レスキュー) by #CookForJapan 6/16～6/30 ※店休日：月・火、6/20

Cook For Japan

生産者を応援する「#CookForJapan」の関口幸秀シェフを中心に、「#CookForJapan」のメンバー、賛同するシェフとともに、産直通販サイト「食ベチョク」が特集する「#農家漁師からのSOS」(新型コロナウイルスや自然災害、盗難などの影響を受けている)お困りの生産者から食材を調達し、シェフたちの考案するメニューやコラボレーションランチをお楽しみください。(期間中、SOS生産者から届く食材の物販も行います。)

<https://cookforjapan.org/>

Unknown KAKIGORI Stand 6/2～7/14 ※店休日：月・火、6/6、6/20

氷未名
菓設称
楼定

緊急事態宣言で卸値が1/3になってしまった100年以上続く宇治茶農家の「抹茶」と140年続く滋賀の茶問屋が焙煎する「ほうじ茶」。規格外フルーツで作られた「ネクタージュース」と特殊冷凍させた「フローズンフルーツ」、輸送中に箱の凹みなどが起き、商品に問題はないけれど販売から外れてしまった「器」の集まるエシカルをテーマにした「かき氷スタンド」。

https://www.instagram.com/unknown_kakigoristand/

パートナー

- ・抹茶「喜六茶園」 <https://kirokuen.com/>
- ・ほうじ茶「丸安茶業」 <https://oumi-maruyasu.shop/>
- ・ネクタージュース「THE FRUITS COMPANY」 <https://www.thefruits-company.com/>
- ・フローズンフルーツ「HenoHeno」 <https://henoheno.jp/>
- ・器「HARIO」 <https://www.hariocorp.co.jp/> (提供元：株式会社ハリオ商事)

unknown
KAKIGORI stand
@unknown_kakigoristand

K, D, C,,, 入居企業「(株)pray」が渋谷にヴィーガンデリ店舗をオープン!



Glean
by One Bite

K, D, C,,, 4階コワーキングスペースに入居し、ヴィーガン事業を手がける株式会社pray（本社：東京都渋谷区、代表取締役 小林大輝）は、「One Bite」初の実店舗として、ヴィーガン仕様のデリカテッセン「Glean by OneBite」を6月12日（日）渋谷にオープンいたします。

K, D, C,,, 3階シェアダイニングで期間限定販売し好評だった、お肉を使っていないのにお肉を感じる新食感餃子「ピスタチオ・マッシュルーム餃子」も販売します。

店舗名称：Glean by One Bite（グリーンバイワンバイト）

住所：東京都渋谷区鶯谷町19-18

ファーストマンション七久保1F

URL：<https://www.notion.so/75bd4a73ed8d4ebc815b2db05c99b307>

K, D, C,,, で好評だった東京ステーションホテル

「ビーフシチューフレンチトースト」がホテルのラウンジメニューに。

THE TOKYO STATION HOTEL



※写真はイメージです

5月6日（木）～16日（日）の期間限定で3階シェアダイニングに出店していた東京ステーションホテル。食事系フレンチトーストとして、TVにもご紹介いただき好評だった「ビーフシチューフレンチトースト」が、東京ステーションホテルのロビーラウンジでもイートインでの販売を開始しました。

エッグベネディクトを加え更にグレードアップしています。

K, D, C,,, で食べ逃した方、また食べたいという方、是非こちらにも足をお運びください。

URL：<https://www.tokyostationhotel.jp/restaurants/lobbylounge/>

参考情報

「Kimchi, Durian, Cardamom,,,」公式サイト

<https://kdc-foodlab.com/>

本取組みに関するお問い合わせ

<https://kdc-foodlab.com/contact/>

「東京感動線／TOKYO MOVING ROUND」について

山手線は、世界的にもユニークな地上を走る都心の環状線であり、歴史的・文化的に多様な個性のまちとまち、人と人をつないでいます。JR東日本では、移動を含めた日常生活の利便性を高めるサービスに加え、多様なまちや人の個性を引き出し、駅と駅、駅とまち、人とまち、人と人のつながりを創り出すことで、心豊かな都市生活空間「東京感動線／TOKYO MOVING ROUND」を創造してまいります。具体的には、西日暮里駅における学びの交流拠点「エキラボniri／西日暮里スクランブル／エキマド」や、新大久保駅における食の交流拠点「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）」など、フラッグシップとなる場の提供のほか、「東京感動線magazine」を不定期に発刊し、東京で活躍する人や先進的な取り組みを紹介しています。

公式ウェブサイト

<https://www.jreast.co.jp/tokyomovinground/>

Twitter

https://twitter.com/tokyo_moving_o/

Instagram

<https://www.instagram.com/tokyomovinground/>

Facebook

<https://www.facebook.com/tokyo.moving.round.jp/>

