

2022年4月6日
株式会社 大泉工場

プラントベース&グルテンフリーの高栄養食
酵素玄米の新感覚ピザ アチャオマイ PIZZA が新登場！
～大泉工場 NISHIAZABU にて販売中～

株式会社 大泉工場（本社：埼玉県川口市、代表取締役：大泉寛太郎）が運営する「大泉工場 NISHIAZABU」は酵素玄米を使用したプラントベース&グルテンフリーのピザ「アチャオマイ PIZZA」の販売を開始しました。



販売価格：1,100円（税込）、店頭提供のみ

■ 「酵素玄米シート アチャオマイ」使用

「酵素玄米シート アチャオマイ」は酵素玄米をシート状に加工したグルテンフリー食品です。モチっとした食感で食べ応えがあります。無添加・無農薬／乳製品・卵・砂糖不使用のプラントベース&オーガニック食材です。

■ 「酵素玄米」とは？

玄米と小豆を炊いて、3日間発酵させた玄米です。

発酵することにより、

- ・柔らかい食感になり、消化しやすく胃腸にやさしい玄米になります。
- ・酵素の働きが活発になり、栄養価が高くなります。

■ 自家製ラタトゥイユ&あしたばソースをトッピング

トッピングに有機野菜たっぷりの自家製ラタトゥイユ、あしたばソースを使用しています。

あしたば（明日葉）は、今日摘んでも明日には芽を出すと言われるほどの生命力があります。日本原産のセリ科の多年草で、古来より薬草として使用されてきました。強力な薬効成分を持ち、ポリフェノールとビタミン、ミネラル、食物繊維をバランスよく含んでいることが特長です。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 大泉工場 Public Relations 広報担当 高橋

TEL：048 - 222 - 1171/FAX：048 - 222 - 1177/e-mail：m.takahashi@oks-j.com

<大泉工場 NISHIAZABU>

所在地： 〒106 - 0031 東京都港区西麻布 2-13-13

営業時間： 月曜～金曜 11：00～20：00（ラストオーダー19：30）

※4月1日（金）より9：00開店となります。

土曜 9：00～20：00（ラストオーダー19：30）

日曜・祝日 9：00～18：00（ラストオーダー17：30）

定休日： 年中無休・夏季休業・冬季休業有り

TEL： 03-6427-4749

URL： <http://oks-nishiazabu.com>



お客様がオーガニックやプラントベースに気軽に触れ、立ち寄れる場所です。同店舗では旬なオーガニック野菜やグロッサリー商品、国産ナチュラルな原料を使った「KOMBUCHA_SHIP」、コールドプレスジュース、プラントベースメニューなどを取り揃えております。