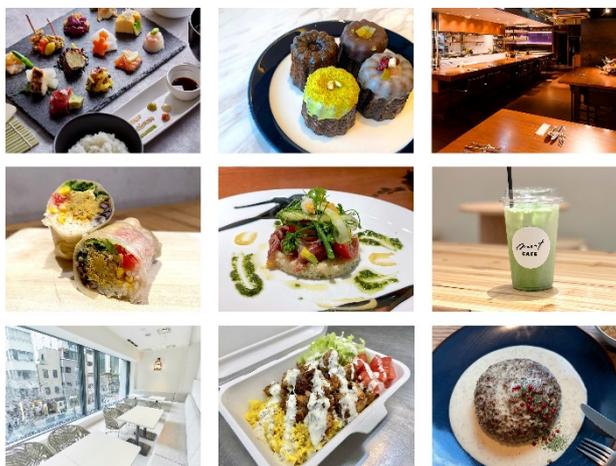


コロナ禍で立ち上げ後、合計 7 店舗をオープンした 日本初・業界初*のシェアキッチン型飲食店 「@ Kitchen」が 5 月 14 日（土）に 2 周年！ ～各店舗ごとに、2 周年記念限定メニューが登場～

株式会社 WORLD（本社：東京都中央区、代表取締役：坂めぐみ）の運営する、日本初・業界初*シェアキッチン形式の飲食店「@ Kitchen（アット キッチン）」は 2020 年 5 月の 1 号店 OPEN から、2022 年 5 月 14 日（土）で 2 周年を迎えます。

また、2 周年を記念して「@ Kitchen」各店舗で 2 周年記念“限定メニュー”を提供します。

*シェアや飲食店に初期費用や家賃・光熱費を全て 0 円（売上に応じた負担のみ）で提供するシェアキッチン形式の飲食店として日本初・業界初（自社調べ）



「@ Kitchen（アット キッチン）」は、実力のある複数のシェアや飲食店に初期費用や家賃・光熱費を全て 0 円でキッチンを貸し出し、シェフオリジナル料理を提供する、日本初・業界初*のシェアキッチン形式の飲食店です。2020 年 5 月 14 日の浅草店開店以来、合計 7 店舗を展開してきました。

*シェアや飲食店に初期費用や家賃・光熱費を全て 0 円（売上に応じた負担のみ）で提供するシェアキッチン形式の飲食店として日本初・業界初（自社調べ）

2020 年の新型コロナウイルス感染拡大に伴う緊急事態宣言を受け、休業要請や外出自粛で厳しい経営にさらされた飲食店。新型コロナウイルスにより、活躍の機会が大きく制限されたシェアや飲食店と一緒に苦境を乗り越え、チャレンジしたいという思いから、「@ Kitchen」を立ち上げました。

今後も新店舗 OPEN が控えており、2022 年度中には、10 店舗の OPEN を目指しています。

「@ Kitchen」は、「シェフの独立支援」と「企業のブランド拡大支援」をテーマに、様々なジャンルの有名店で腕を磨いてきたシェフや企業様と一緒に、浅草・青山・麻布・銀座・渋谷・日本橋と店舗拡大してきました。

また、料理面では、社会問題となっているフードロス削減を目指し、全国の農家や事業者などと提携し、フードロス食材を使ったオリジナルメニュー、全国のご当地グルメを使ったメニューなどを提供する、各店舗ごとに異なるコンセプトを持っています。

5月14日～5月31日の間、「@ Kitchen」各店舗で2周年記念“限定メニュー”登場！

■@ Kitchen ASAKUSA (浅草)

<春のおばんざいプレート> 2,500円 (税込) 和色 -WASHOKU-
管理栄養士監修！「12種類のおばんざいプレート」(デザート付き)
おばんざいを手巻き寿司、だし茶漬けにアレンジして
お楽しみいただけます。



■@ Kitchen AOYAMA (青山)

<ホテルイカのタブレ 春野菜を添えて> 1,000円 (税込) HAYATO
旬のホテルイカをクスクスとサラダ仕立てにしました。
春野菜と自家製のバジルソースで2周年をお祝いした華やかな
イメージの盛付けにいたしました。



■@ Kitchen NIHONBASHI (日本橋)

<500gハンバーグ> 3,500円 (税込) BAN Dish
BAN Dishの大人気のハンバーグが通常サイズの3倍以上のボリューム！
映えよし、味よし、ボリュームよしの三拍子！
期間限定、要予約のメニューとなります。



■@ Kitchen HARAJYUKU (Meeat CAFE)

<アイス宇治抹茶ラテ> 620円 (税込)
深みがありほろ苦い宇治抹茶とミルクの甘みがマッチした「アイス宇治抹茶ラテ」。
甘さ控えめで上品な味わいです。ぜひお試しください。



■@ Kitchen SHIBUYA (渋谷)

<カヌレ> 500円 (税込) Le Defi Osanai
銅製ならではのカリモチを味わえるフランスの伝統菓子「カヌレ」。
バニラとラム酒の贅沢な香りをベースに期間限定でピスタチオなどで
コーティングした可愛いカヌレが登場。



■@ Kitchen AZABU (麻布)

<ベジタリアン カレーオカラブリー Mサイズ>
1,100円 (税込) Howdy
おから生まれのカレーをたくさんのお野菜と一緒にブリーで巻きました！
環境負荷の少ない植物由来のタンパク質だけでなく低糖質で、
食物繊維たっぷり！1食で十分な栄養素と満足感が得られます！



■@ Kitchen GINZA (銀座)

<チキンオーバーライス>
1,610円 (税抜) Biharat
バスマティライスを使った本場のチキンオーバーライス！
ライスとチキンのスパイス感とホワイトソースの旨味との
相性抜群！



株式会社 WORLD 代表取締役 坂 めぐみコメント ～「@ Kitchen」2周年について～

2020年5月14日、コロナ禍の浅草で誕生した「@ Kitchen」は、無事2周年を迎えることができました。立ち上げから2年間で7店舗、今期は10店舗達成を目指しています。皆様の温かいご支援とご協力に心より感謝申し上げます。

コロナ禍で厳しい状況に置かれた飲食業界ですが、同時に飲食業界の課題が顕著となり、その課題と向き合うべく「シェアキッチン」を立ち上げました。世の中でシェアリングエコノミーが急激に浸透している一方、「シェアキッチン」業界はまだまだ始まったばかりです。飲食に「シェア」という軸を入れることで、飲食業界が抱えている初期費用やランニングコスト、家賃等の固定費や人件費の問題等を解決でき、シェフや企業のリスクを最小限に抑えながらチャレンジする事が可能です。

飲食業界でチャレンジするシェフや企業様のサポートとなるプラットフォームの構築を軸に、これからも変化する時代に合わせて、「食」というインフラを持つエネルギーと「シェアキッチン」の可能性を皆様と共に探求していけたらと思います。



株式会社 WORLD 代表取締役 坂 めぐみ

「@ Kitchen」とは

「@ Kitchen（アット キッチン）」は、都内の専門店が集まるフードコート感覚で楽しめる飲食店です。従来の飲食業界が抱えている課題と向き合い、解決しながら、食を通して得られる豊かさを再定義していけるような、シェアキッチンを目指します。

「シェフの独立を応援する」シェアキッチン

「フードロスに取り組む」シェアキッチン

「全国のご当地グルメを使った」シェアキッチン など、各店舗コンセプトが異なります。

■『@ Kitchen』詳細

・WEB サイト : <https://atkitchen.tokyo/>

■株式会社 WORLD 概要

【住所】 東京都中央区銀座 1-22-11 銀座大竹ビジネス 2 階

【代表者名】 代表取締役 坂めぐみ

【設立】 2016 年 4 月

【事業内容】 シェアキッチン、飲食店

【ホームページ URL】 <https://world-company.jp/>