

2020年10月20日

株式会社 WORLD

イタリアン、フレンチ、和食の有名店シェフが“フードロス”をテーマにした料理を提供！  
**「@ Kitchen AOYAMA (アット キッチン アオヤマ)」**  
**11月4日(水)にグランドオープン**  
**～日替わりで食材が変わる“高級せんべろセット”も～**

株式会社 WORLD（本社：東京都中央区、代表取締役：坂めぐみ）は、イタリアン、フレンチ、和食の有名店シェフがフードロスをテーマにした料理を提供するシェアキッチン型飲食店「@ Kitchen AOYAMA(アット キッチン アオヤマ)」を2020年11月4日（水）にグランドオープンします。



これまで、実力のある複数のシェフ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シェアキッチン形式の飲食店「& Kitchen(アンド キッチン)」として、浅草エリアで3店舗展開してきました。このたび浅草エリアを出て、青山エリアに進出することを受け、店名を「@ Kitchen」に刷新しました。

**イタリアン、フレンチ、和食の有名店シェフが“フードロス食材”を使ったメニューを提供！**

「@ Kitchen AOYAMA」では、イタリアン、フレンチ、和食と様々なジャンルの有名店で腕を磨いてきたシェフたちが、社会問題となっているフードロス削減を目指し、かすみがうら市観光課（茨城県）、ありた農園（兵庫県）、武ちゃん農場（愛知県）など、全国5つ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を提供します。

※メニューや、メニューに使われる食材は、時期と食材の入荷状況によって変動します。

**■ミシュランガイド6年連続掲載レストラン オーナー「篠原 正樹氏」が手掛けるメニュー（一部）**

<生うにとナスのじっくり煮込んだトマトソース> 1,800円（税抜）

香味野菜と共に4時間かけて作ったトマトソースに、甘みの強いウニを合わせました。

※フードロス食材：ナス、トマトを使用予定。



<タラ白子のペペロンチーノ> 1,880 円 (税抜)  
クリーミーな白子をシンプルにペペロンチーノで仕上げました。  
最後に柑橘系の香りでアクセントをつけています。

※フードロス食材：ほうれん草を使用予定。



### ■イタリアン有名店 シェフ「桐山 淑雅氏」が手掛けるメニュー (一部)

<スティンコ 秀次のスネ肉の煮込み> 2,250 円 (税抜)  
ラムのスネ肉を香味野菜と共に2、3時間じっくり白ワインとビネガーの酸味で蒸し煮し、  
その野菜と肉から出た旨味を凝縮したソース。  
トウモロコシの粉を練り上げたポレンタと共に召し上がってください。

※フードロス食材：トウモロコシを使用予定。



<馬肉のタルタル ローズマリーオイル> 1,450 円 (税抜)  
イタリアでは牛肉を生で食べるが、日本では馬肉で代用。  
しっかりした馬の味をシンプルな味付けで引き出し、  
香り高いローズマリーオイルをたっぷり掛けて召し上がっていただく一皿です。

※フードロス食材：マッシュルームを使用予定。



### ■フレンチ有名店 副料理長「三角 隼人氏」が手掛けるメニュー (一部)

<ニース風サラダ> 880 円 (税抜)  
ニースの郷土料理をモダンにアレンジしました。  
10種類ほどの食材を使い、マグロをメインに使う事で  
ボリュームのある1品に仕上げています。

※フードロス食材：トマト、パプリカ、マイクロベビーリーフを使用予定。



<烏賊のセート風> 1,280 円 (税抜)  
南仏の港町セートの郷土料理です。  
イカに豚ひき肉を詰め、自家製のトマトソースで煮込みました。  
ニンニクを効かせたアイオリソースが味の決め手です。

※フードロス食材：玉ねぎを使用予定。



<鴨のロースト ビガラードソース> 1,990 円 (税抜)

鴨とオレンジのフランス料理王道の組み合わせです。

さっぱりとしたオレンジのソースと脂の乗った鴨の相性が抜群です。

※フードロス食材：オレンジを使用予定。



### ■銀座の会員制和食店 板長「橋本 竣汰氏」が手掛けるメニュー (一部)

※2020 年内は、日曜日のみ限定メニューとなります。

<お寿司の盛り合わせ> 2,500 円 (税抜)

全国から取り寄せた魚を江戸前の仕事で手当をし、

最高の寿司ネタに仕上げ盛合わせたお寿司の盛り合わせです。

内容は日替わりです。

※フードロス食材：にんじん、かぼすを使用予定。



<鯖燻製胡麻和え> 800 円 (税抜)

九州玄界灘で穫れた鯖を燻製にかけ香り高くしあげ、自家製のゴマダレをかけています。

アクセントに刻んだ茗荷をあしらいました。

※フードロス食材：茗荷を使用予定。



### 有名店シェフの味とお酒を 1,000 円で楽しめる“高級せんべろセット”も提供！

お酒 (カクテル、サワー、ハイボール) 2 杯と、ローストビーフやパテドカンパーニュ、フードロス食材を使った日替わり料理全 12 種の中から、2 種を選んで楽しめる“高級せんべろセット”を 1,000 円 (税抜) で提供します。



### デリバリーやテイクアウトにも対応！有名店の味をご自宅や職場などでも楽しめます。

「@ Kitchen」は新型コロナウイルスの感染拡大の対策として、デリバリーやテイクアウトも対応します。



■元「ラ・パスタオーネ」オーナー 篠原 正樹

「ミシュランガイド 東京 2020」掲載店舗。サッカー好きが昂じて 10 代で単身イタリアへ。イタリア料理店の経営やイタリアワインイベント、スポーツ、アート、ファッション、車、歴史など本質的なイタリア文化を追求し「ラ・パスタオーネ」を 2012 年にオープン。2015～2020 年、6 年連続ミシュランを取得。2020 年 7 月にコロナで「ラ・パスタオーネ」を閉店し、テイクアウト専用のアランチーニ専門店をオープン。2020 年 11 月から、@ Kitchen 内で「ラ・パスタオーネ」を再度出店。若手シェフの育成や環境問題に取り組むこれからの時代の飲食店を作るために新たな取り組みに挑戦。



■元「Ostu」シェフ 桐山 淑雅

イタリアン専門シェフ。福岡の料理専門学校を卒業し、都内イタリアンに 2 年、2011～2017 年、7 年間連続でミシュランを取り続けた「Ostu（オストゥ）」にて 3 年半。26 歳で独立。2020 年 6 月～世界でも通用するシェフになるために本場イタリアに留学予定だったが、コロナの影響で日本に滞在中。クラシックで心からホッとできる料理を軸に置き、常に新しい料理にも挑戦し続ける。現在は、料理人としての新しい働き方を実践し、日本にいるからこそできることにチャレンジしながら、業界を変えるため、更なるキャリアアップを目指す。



■元「KEISUKE MATSUSHIMA」副料理長 三角 隼人

フレンチの名店「KEISUKE MATSUSHIMA」出身。フランス料理のシェフ。福岡の調理師専門学校を卒業し、日本人で最年少ミシュランを獲得した「KEISUKE MATSUSHIMA」にて 4 年間勤務。2018 年に渡仏。本場コースで 1 年間、現地の料理と文化を学ぶ。帰国後は東京、原宿店の副料理長に就任し、25 歳で独立。コースの郷土料理を学ぶなかで気付いた、食べる事の本質。美味しさだけでなく、医食同源をテーマにした料理を日々追求し、更なるキャリアアップを目指す。



■「会員制 寿司割烹鷹勝 銀座本店」板長 橋本 竣汰

鮨屋の板前。福岡の料理専門学校を卒業。京都・宇治で 100 年以上続く老舗料亭「辰巳屋」で約 2 年修行。その後鮨屋へ転向し、東京・銀座の会員制寿司割烹で修行。歴史と伝統を重んじた京料理と日本文化である鮨を織り交ぜつつ、これからの時代も残り続ける料理を日々研究し、お客様に最高の時間を過ごしていただくために日々チャレンジ中。

※2020 年内は、日曜日みの料理提供となります。



## ■「@ Kitchen AOYAMA」店舗概要

【住所】 東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 B1F

【TEL】 03-6206-0370

※テイクアウト注文の場合はお電話ください。

【営業時間】 11:00～23:00

【定休日】 無休

【アクセス】 東京メトロ 表参道駅 B2 出口から徒歩 4 分  
JR 渋谷駅 東口から徒歩 10 分



## ■株式会社 WORLD 概要

【住所】 東京都中央区日本橋堀留町 1-6-3-105

【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、小売業、ECサイト運営、シェアオフィス、WEBサイト作成

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