

和食×体験を通じて日本文化を提供する和食店が、浅草に誕生

『体験型 Dining 和色 -WASHOKU-』

11月19日(火)グランドオープン

～ウニ・キャビア・金箔などを贅沢に使った直径10cmの高級手まり寿司も提供～

株式会社 WORLD（本社：東京都中央区、代表取締役：坂めぐみ）は、お料理や体験を通じて日本文化を提供する飲食店『体験型 Dining 和色 -WASHOKU-』を2019年11月19日(火)に浅草にグランドオープンします。当店では、手まり寿司作りや、人力車、着物での浅草散策、江戸切子作り体験などをすることができ、ランチやディナーでは、色を楽しむ和食をコンセプトに、見た目も美しく、身体にもよい色鮮やかなおばんざいを提供します。また、ウニ・キャビア・金箔などの高級食材をふんだんに使用した直径10cmの高級手まり寿司もお楽しみいただけます。

また、グランドオープンを記念して、11月24日（いいにほんしよく）“和食の日”には、通常4,000円（税抜）のディナーコースが1,124円（税抜）で味わえるキャンペーンを実施します。



◆見て・体験して楽しい、食べて美味しい、「色」を楽しむ「和食」

【管理栄養士監修！ご当地食材も取り入れた、色鮮やかな12種類のおばんざい】

ランチやディナータイムに提供する12種類のおばんざいは、見た目が美しいだけでなく、管理栄養士監修のもと身体にもよいメニューです。おばんざいには、日本各地のご当地食材の中から当店が厳選したこだわりの食材も取り入れて提供します。第一弾となる今回の食材は、千葉県香取市のサツマイモ農園「石田農園」で栽培された、甘さとしっとり感が特徴の「べにはるか」です。定期的にメニューは変更になるので、毎回違った日本の味を堪能できます。



●生産者：「石田農園」石田湧大さんコメント

石田農園で栽培する「べにはるか」は、ねっとり感としっとり感が味わえるサツマイモです。農園で栽培する「べにはるか」は、気温の寒暖差でストレスを与え、高温度の芋ナリーという貯蔵室で熟成することで糖度が高くなります。一般的には熟成に時間を要しますが、独自の熟成方法を考案し、短期間で糖度45度以上（最高糖度50.3度）まで上げることができます。千葉県食材の新たな魅力を知っていただくとともに、口に広がる砂糖を加えたような深い甘みのある「べにはるか」をお楽しみください。



■ランチ

【提供時間】 11:00～15:00

【メニュー】 12種類のおばんざいプレート（手巻き寿司 or だし茶漬け）

【価格】 2,000 円（税抜）

おばんざい以外では、長野県佐久市の農家から直送のコシヒカリ（白米、玄米）と、築地で仕入れた出汁と甘めの白味噌で作った MISO 玉（味噌汁）をご用意しています。12種類のおばんざいメニューと組み合わせて、手巻き寿司やだし茶漬けにして食べることができるので、自分好みにアレンジして楽しみください。



■ディナー

【提供時間】 17:00～23:00

【メニュー】コース / 前菜、12種類のおばんざいプレート（手巻き寿司 or だし茶漬け）、スイーツ

アラカルト / おばんざい各種

【価格】 コース：4,000 円（税抜）、2 時間飲み放題付き：6,500 円（税抜）

ディナーでは、ランチでも楽しめるおばんざいプレートの他に、日本の歴史を楽しめるドリンクメニューにもこだわり、千利休が茶の湯にも使用したといわれる「金明水・銀明水」と同じ水脈を使った日本酒「金銀 -KEEN GUIN-」や、織田信長のゆかりの地で作られた「信長 ROCK」など、1つ1つの酒蔵のストーリーを楽しみながら飲めるお酒や、日本酒の蔵元が製造している和菓子リキュールを使った栗や南瓜や抹茶などの「和菓子 COCKTAIL」他、各種お酒を取り揃えております。



【浅草で料理体験！自分だけのオリジナル手まり寿司作り】

好きな食材を選んで、自分だけのオリジナルの手まり寿司作りを体験できます。手まり寿司は通常タイプと、ウニやキャビア、金箔など食材を使った高級タイプの2つから選択可能です。また、海外のお客様向けには、浅草の歴史やお寿司の歴史、レシピなどを紙芝居で学ぶことができ、お土産もご用意しております。

【提供時間】1日2回（9：00～11：00／15：00～17：00）※各回定員10名、要予約

【価格】手まり寿司（通常）：4,500 円 / 手まり寿司（高級）：6,500 円

※海外のお客様向けのプランは体験セット料金が異なります。



【写真映え抜群！ウニ・キャビア・金箔などを贅沢に使った直径 10cm の高級手まり寿司】

料理体験で楽しめる手まり寿司をディナータイム限定メニューとして、大きさと豪華さをグレードアップ。直径 10cm の酢飯の周りを金箔で贅沢にコーティングし、その上に、たっぷりのサーモンやいくらに加え、ウニ・キャビアなどの高級食材をのせた、ここでしか味わうことのできない「高級手まり寿司」です。



【提供時間】 17:00～23:00

【価格】 高級手まり寿司（直径 10cm）：5,000 円（税抜）

※事前予約が必要になります。

◆食だけじゃない！日本文化の体験を 3 つのプランで提供

『体験型 Dining 和色 -WASHOKU-』では、食だけではなく、様々な日本文化の体験を通して、新しい発見や特別な思い出をご提供します。体験メニューは、**人力車・江戸切子・着物体験**のプランをご用意しています。ランチやディナーメニュー、手まり寿司作りなどと組み合わせてお楽しみください。プラン同士の組み合わせもでき、着物を着て、江戸切子体験を行い、ランチを食べるという楽しみ方も可能です。

【体験価格】1 体験につき 3,500 円（税抜）※1 人あたりの金額となり、事前予約が必要になります。

<体験①> 浅草下町の歴史と風情を大満喫！人力車体験プラン

お店から出発し、賑わう雷門周辺や人気の名所、穴場まで見どころを押さえて浅草を一巡ります。以下、2 つのコースからお選びいただけます。

■浅草周遊コース（お店⇒雷門）

レトロな下町、雷門周辺の人気の名所をぐるりと巡るコースです。浅草の魅力をぎゅっとまとめてご紹介します。

■スカイツリーコース（お店⇒スカイツリー）

浅草寺とスカイツリーを結ぶ吾妻橋から一望する隅田川は息を呑む美しさです。絶景ポイントをご紹介します。

※所要時間：約 20 分



<体験②> 手作りのグラスで乾杯！江戸切子体験プラン

世界で 1 つだけのオリジナル江戸切子を作る体験ができます。グラスと柄をサンプルからお選びいただき、江戸切子の技法でグラスをカット。自分で作った江戸切子で乾杯したら思い出に残ること間違いなしです。ランチ or ディナーとセットでご予約の方は乾杯ドリンク 1 杯無料。

※所要時間：約 90 分

※1 日 3 回（10:30～/13:00～/15:00～）



<体験③> 浅草はやっぱり和装で楽しみたい！着物体験プラン

伝統柄、レトロモダンなかわいい着物からお気に入りの 1 着をセレクトし、あとはプロにお任せ。着物着装講師のプロフェッショナルな着付け、国家資格取得者の美容師によるかわいいヘアセットでワンランク上の上品な仕上がりに。着物を着て、浅草の街を歩けば気分も上がるはず。

※着物レンタル期間：9:30～18:00（着付時間:30 分）



◆グランドオープン記念！こだわりのメニューをお得に食べられる、お得なキャンペーンを実施

<キャンペーン> 11月24日（いいにほんしよく）“和食の日”限定でディナーコースが1,124円に！

11月24日“和食の日”の1日限定で通常4,000円（税抜）のディナーコースを1,124円にてご提供します。

【実施期間】2019年11月24日（日）17:00～23:00

※1組2名様以上、先着10名様限定となり、事前予約が必要になります。

■『体験型 Dining 和色 -WASHOKU-』店舗概要

【住所】東京都台東区雷門2-1-13 2113 雷門ビル5F&6F

【TEL】03-6206-0370

【営業時間】

・ランチタイム 11:00～15:00

・ディナータイム 17:00～23:00

・手まり寿司体験 9:00～11:00 / 15:00～17:00

【定休日】無休

【アクセス】東京メトロ銀座線浅草駅4出口より徒歩約1分、

都営浅草線浅草駅A3出口より徒歩約2分

【ホームページ URL】<https://washoku.site/>



【ロゴデザインへのこだわり】

◎デザイナー プロフィール：

NY在住 Graphic Designer / mason koderu (メイソン コデラ) <http://masonkoderu.com/>

代表作に、きゃりーぱみゅぱみゅ - きみがいいなくなったら (KYARY PAMYU PMAYU - KIMIGA IINE KURETARA Logo, 2D Graphics)、R4G×進撃の巨人コラボアパレルデザイン (R4G x Attack on Titan Apparel Design) など。

◎デザイナー コメント：

インバウンドという部分に着目し、モダンなイメージで、和とはいえ決して古臭くない、現代におけるかたちの和を伝える場になってほしいと思いロゴを制作しました。浅草は伝統を重んじる街ですが、伝統を残すということは正確に伝えていくことであるとはいえ、変えないことではなく、時代の変遷と共に現代の日本のカルチャーとしての「和」の捉え方や伝え方も新しくしていくことが伝統を残し楽しむことに繋がるのではないかと思います。古き物を押し付けるような印象ではなく今の若い人や外国人にも親しまれるような新しさ、かっこよさや柔らかさをイメージした近未来風ネオジャパンなロゴにしました。

【内装デザインへのこだわり】

◎デザイナー プロフィール：

窪田照彦(くぼたてるひこ) / Light Collab Japan 株式会社 / 代表取締役、兼 最高デザイン責任者

国内外で、ホテル、リゾート、複合施設、レジデンス、商業施設等数々の照明、空間デザインプロジェクトを手がける。

代表作に、アウディみなとみらい、アリラヴィラ・ウルワツ バリ、インターコンチネンタルホテルサンヤ 中国、等。

◎デザイナー コメント：

お店に入ると目の前には隅田川沿いの美しい景色が広がります。景色と空間が調和するように、間接照明と目に優しい照明器具を使用しています。また、空間はお食事が映えるように、高演色照明とモノトーンを基調とした配色にしています。

株式会社 WORLD

【住所】 東京都中央区八重洲 1-6-3 信州味噌八重洲ビル 4 階、5 階

【代表者名】 代表取締役 坂めぐみ

【設立】 2016 年 4 月

【事業内容】 小売業（セレクトショップ）、EC サイト運営、飲食店経営、レンタルスペース・レンタルキッチン運営、
キャリアコンサルティング事業、WEB サイト作成・SEO 対策

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