

コロナ苦境による飲食店シェフを救う、クラウドキッチン事業を開始。

5人のシェフが料理を提供する『& Kitchen (アンド キッチン)』

2020年5月14日(木)よりUberEats、menuで販売開始

～初期費用・家賃0円で、出店を希望するシェフを追加募集～

浅草で「色」で楽しむ「和食」をコンセプトにした「和色 -WASHOKU-」を運営する株式会社 WORLD（本社：東京都中央区、代表取締役：坂めぐみ）は、新型コロナウイルスの影響で、経営や雇用の悩みを抱える飲食店や、活躍の機会が大きく制限されている名店のシェフの活躍場所を作るために、クラウドキッチン*事業を開始。複数のシェフが料理を提供するクラウドキッチン『& Kitchen (アンド キッチン)』を本日5月14日(木)よりOPENし、UberEats、menuで販売を行います。

出店希望の飲食店やシェフには、初期費用0円、家賃0円で浅草にある「和色 -WASHOKU-」のキッチンを貸し出し、お店の人気メニューやシェフのオリジナル料理を『& Kitchen』内で提供していただきます。現時点では、5人のシェフが料理を提供することが決定し、和食やパスタ、リゾット、スイーツ、ハンバーガーなど都内の様々なジャンルの専門店の味を『& Kitchen』で楽しむことができます。なお、本日より、出店を希望する飲食店やシェフを追加募集します。

*クラウドキッチン：ネット注文に特化した、実店舗を持たない飲食店の業態。



◆クラウドキッチン『& Kitchen (アンド キッチン)』立ち上げの背景

緊急事態宣言を受けて休業要請や外出自粛が叫ばれる中、厳しい経営にさらされている飲食店は、テイクアウトやデリバリーを強化しながら、融資・助成金でなんとか現状に耐えている状況です。ポストコロナの様々な時代の変化を考えると、今までと同じ形での経営は難しくなるかもしれないという不安もあり、飲食業界全体で様々な問題を抱えています。

飲食業界全体が危機的状況にさらされている今、飲食店と共にこの苦境を乗り越え、一緒に飲食業界の新たな可能性を見つけ出していきたいという思いから、クラウドキッチン『& Kitchen』の立ち上げを決意しました。

共働き世代の増加や社会情勢の変化によるフードデリバリーへの消費者ニーズの増加から、世界的に注目され始めたクラウドキッチン。クラウドキッチンに出店する側の魅力は、初期費用を抑え少ない資本で参入できること、飲食店をオープンするまでのプラットフォームが用意されていることです。さらに『& Kitchen』は、出店する方の負担を減らすために、通常、出店の際に支払う初期費用や家賃・光熱費を全て0円に設定し、出店するお店のプロモーションも無料で行います。

クラウドキッチンを利用するユーザーにとっては、フードコートのように1つの場所で、複数の飲食店の宅配、デリバリーサービスが受けられるプラットフォームは非常に便利です。各ジャンルの専門店の料理が、食べたい時に食べたいものが1つの場所で注文でき、食べたい場所ですぐ食べられる、今の時代のスタイルに非常にマッチしています。

このように、クラウドキッチンは、従来の飲食店経営における設備投資や資金調達の課題解決にも繋がり、コロナ時代の飲食店の生き残りをかけた生存戦略だけでなく、ポストコロナの飲食業界の選択肢の1つとして、これからの時代に合わせた飲食店の新たなモデルを創るチャレンジになると考えています。

株式会社 WORLD 代表取締役 坂めぐみ

◆コロナ苦境をきっかけに出店！新しいチャレンジに取り組む5人のシェフ・店舗・メニューを紹介

本日より『& Kitchen』では、「和色 -WASHOKU-」の他、ウェディングケーキとオーダーメイドケーキで有名な表参道の「Atelier Anniversary」のパティシエが新しく立ち上げた「Trigger（トリガー）」、池袋の Pasta 人気ランキング 1 位の「Italian Kitchen BARDI（イタリアンキッチン バルディ）」、赤坂の老舗創作洋風鍋「Marmite（マルミット）」、潮見のハンバーガー専門店「Skippers'（スキップーズ）」の 5 店舗が出店。UberEats、menu を活用し、各飲食店の人気メニューと、クラウドキッチン限定のオリジナルメニューを提供します。

「和色 -WASHOKU-」：糸井 優子

「色」で楽しむ「和食」をコンセプトにした創作和食店として、2019年11月に浅草にオープン。コロナの影響で課題を抱える飲食店の深刻な現状から、一緒に乗り越えるためのクラウドキッチン『& Kitchen』をオープンしました。



お店で大人気の管理栄養士監修、ご当地グルメを使った12種類のおばんざいプレートのお弁当。その他、ドクター監修弁当や、鮮やかな色合いを楽しめるお弁当を各種ご用意。食事の栄養バランスが気になる方、身体作りをしたい方など、健康をサポートするラインナップです。

「Trigger」：段野下 泉美

ウエディングケーキとオーダーメイドケーキで有名な表参道の人気店「Atelier Anniversary」で7年間修行した後、コロナを機に独立。作ったスイーツが、誰かに「キッカケ」を与えるようなものになってほしいという想いを込めた、新ブランド「Trigger」を、『& Kitchen』に出店。新作メニューの開発に携わっていた経験を活かし、「& Kitchen」限定のオリジナルメニューのスイーツをご用意。ワッフルや焼きドーナツは身体に優しい野菜パウダーを使用したヘルシーなスイーツです。



フルーツやソースなどのトッピングを自由に選んで、自分だけのオリジナルスイーツを楽しめます。すべて米粉を使用し、素材にこだわったグルテンフリースイーツなので、カロリーが気になる方も、気にせずスイーツを楽しめるメニューです。

「Italian Kitchen BARDI」：北浦 仁

池袋のパスタ人気ランキング1位の生パスタ専門店。本場イタリア・ナポリで5年間修行を積んだパスタ職人が毎日お店で粉から生地を作る本場イタリアのパスタを提供する有名店。コロナを機に、既存の店舗での営業時間短縮が続くため、スタッフや社員の雇用を維持しながら、初期費用0円、家賃0円で新たなチャレンジができる『& Kitchen』に出店。



生地からお店で仕込んだモチモチ生パスタを使った「フレッシュポルチーニ茸とパンチェッタのクリームソース」や生地から作ったひき肉たっぷりの焼き立ての「自家製ラザニア」など、お店で人気のメニューをシェフがそのまま調理して再現したメニューでラインナップ。本格パスタなどをお家で楽しむことができます。

「Marmite」：枇榔 幸樹

20年間赤坂で愛されてきた創作洋風鍋の名店。コロナの影響により店舗撤退となり店舗継続を断念したが、続けてほしいというファンからのたくさんの期待に応えるため、再チャレンジを決意し、『& Kitchen』に出店。このチャレンジをきっかけに父から息子に受け継がれた「Marmite」。父のもとで修行し続けてきた息子が、父の想いを胸に20年間変わらない味をこれからも提供していきます。



お店で一番人気の「マルミット鍋」は、具たくさんポトフ、スープパスタや、チーズフォンデュ、絶品リゾットとコースのようにお楽しみいただけます。2日間煮込んだコラーゲンたっぷりのスープを使ったお鍋を、5種類の自家製ソースでお好きな味にアレンジできます。

「Skippers」: 東條 正寿

地元の人にも愛される、リピーターの多い江東区潮見にあるハンバーガーの名店。コロナの影響により、新たな飲食店の形や販路の構築を考えていた中『& Kitchen』に出会い、出店を決意。3種類のミニバーガー(特製ベーコン/自家製タルタル/アボガド&チーズ)を食べ比べできるお店で大人気のセットをご用意。



生地から作る焼きたての自家製バンズと、肉厚でジューシーな自家製パテ、「Skippers」特製ソースをたっぷり使うハンバーガーです。

レギュラーサイズの約半分の大きさのミニバーガーは、3種類の味と可愛い見た目を楽しみながらも、ボリューム満点のメニューです。

◆『& Kitchen (アンド キッチン)』概要

『& Kitchen』は、複数の飲食店やシェフが集まり、オンライン注文に特化した運営を行うクラウドキッチンです。初期費用が全て0円で、飲食店開業の際の費用面の課題を全て解決できます。また、『& Kitchen』が出店までのサポートも行うため、最短即日で出店可能です。

■『& Kitchen』が提供するサービス

- ・キッチンスペースの貸出 (初期費用、家賃、光熱費 0 円)
- ・デリバリー、テイクアウトサービスのプラットフォームの提供 (無料)
- ・ホームページ作成 (無料)
- ・広告、パンフレット、看板作成 (無料)
- ・SNS 等での発信 (無料)

■『& Kitchen』詳細

- ・WEB サイト : <https://andkitchen.tokyo/>

※デリバリーのサービスによっては一部対応していない場合がございます。

- ・営業時間/定休日 : 11:00~20:00 (定休日なし)
- ・住所 : 東京都台東区雷門 2-1-13 5F&6F
- ・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 A 3 出口より徒歩約 2 分

◆初期費用・家賃0円!『& Kitchen (アンド キッチン)』に出店を希望するシェフや飲食店を募集。

5月14日(木)より、『& Kitchen』に出店を希望する店舗やシェフを追加募集します。

■出店までの流れ

- ・お問い合わせをいただいた後、面談を行います。
 - ・面談後、審査に通過した方が出店可能となります。
- メニュー開発 → 材料、資材仕入れ → 写真撮影 → HP、SNS 作成
- ※出店までに必要な一連の作業を「& Kitchen」がサポートいたします。
- ※最短即日店出可能です。

■募集期間

2020年5月14日(木)～2020年6月30日(火)

※募集枠には数に限りがありますので、上限になり次第、募集を終了します。

■申込・お問い合わせ先

<https://andkitchen.tokyo/>

<会社概要>

【会社名】株式会社 WORLD

【住所】〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町 1-6-3 パレドール日本橋 105

【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/>