

K,D,C,,,

報道関係者各位

2021年8月23日

K,D,C,,,広報事務局

東北ソウルフード「ほや」消費量が震災前の水準を超えブームの兆し？！

東北と韓国をつなぐ"ほや"が主役の「ほやウィーク2021」

8月24日～29日の期間限定イベントを新大久保のフードラボ K,D,C,,,で初開催

新大久保フードラボ「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、...）」（略称K,D,C,,,）では、一般社団法人東の食の会、ほやラブ実行委員会の共催のもと、食堂・物販・クッキングライブを組み合わせたイベントを行うことのお知らせいたします。



■ イベント開催の背景

東日本大震災以前、東北産ほやの半数以上（2010年には約7,000t）は韓国へ輸出されていました。韓国では昔から伝統的にお刺身やビビンバの具材としてほやを食す文化があり、日本同様に親しまれてきた食材の一つです。しかし震災の影響を受け輸出がストップし、行き場を失うほやも多く、水揚げされたものを廃棄せざるを得ないという時期もありました。しかし、近年では、ほや漁師やほや関係者の活動もあり、国内での消費も順調に増え続けてきています。また、ほやの持つ亜鉛やプラズマローゲンと言う成分が体に良いと健康面でも注目されています。

このように、日本でも韓国でも愛されているほや。旬の名産を迎えるこの時期に合わせ、コリアンタウンとして有名な新大久保を舞台に、フードラボ「K,D,C,,,」にて、イベント「ほやウィーク2021」を開催することになりました。

5味（甘味、塩味、苦味、酸味、旨味）の味わいを持ち、独特な形で目を惹く食材の「ほや」。今回はほやを扱うシェフ、ほや漁師等と協力し、K,D,C,,,でその魅力をお届けします。

K,D,C,,,

■ほやウィークの概要

開催期間：2021年8月24日（火）～29日（日）

開催会場：新大久保フードラボ「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）」

<https://kdc-foodlab.com/>

共 催：一般社団法人東の食の会 <https://www.higashi-no-shoku-no-kai.jp/>

ほやラブ実行委員会

協 力：株式会社あつみ屋、一般社団法人ほやほや学会、宮城漁師酒場 魚谷屋

東日本旅客鉄道株式会社 東京感動線、株式会社オレンジページ、株式会社CO&CO、株式会社インテンション

▼開催内容

1、ほや食堂 魚谷屋



「一日20食限定『魚谷屋特製ほや御膳』」1,280円(税込)



「ほや好きのための生ほや丼 4種の味」980円(税込)

施設3Fにあるシェアダイニングを活用し、「ほや食堂 魚谷屋」を限定オープンします。食堂を運営するのは、中野で海鮮好きのファンに長年愛されながらも、3月に惜しまれつつ閉店した「宮城漁師酒場 魚谷屋」です。期間限定の復活店舗として、ほや料理を提供します。

提供メニューは「一日20食限定『魚谷屋特製ほや御膳』」、「ほや好きのための生ほや丼 4種の味」、「ほやのお刺身」、「チョイほやプレート」等を予定。

2、ほやショップ



ほやショップイメージ / ホヤ缶 / ほや酔明

ほやほや学会がセレクトしたほや加工品やグッズなど、ほや関連商品を多数扱います。

K,D,C,,,

東北新幹線でおなじみのほや酔明やホヤ缶など販売予定。

・オンライン販売も実施しています：<https://hoya-hoya.stores.jp/>

3、ほやの鉄人（クッキングライブ）

都内で活躍し日頃から東北食材を使用している和洋のシェフを招き、ほやを使ったレシピをクッキングライブと言う形で披露していただきます。ライブは生配信も行いますので、ご自宅からのライブ鑑賞も可能です。披露したメニューのテイクアウト販売を行います。

▼ほやの鉄人の開催詳細について

開催日時：2021年8月25日（水）18:00～20:00

開催会場：新大久保フードラボ「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、...）」
<https://kdc-foodlab.com/>

参加費：無料

プログラム：和洋のシェフによるほや料理披露
ほや漁師によるほやを他人に説明したくなる講座
完成した料理のテイクアウト販売

お申込み：<http://ptix.at/UK3uNb>

※当日オンライン配信やメディアによる撮影が行われる場合もございますので、その点ご了承いただけた方のみお申込みください。

■K,D,C,,,とは

「食」に関わる様々な人が集い楽しむ交流拠点として、「新しい食文化」「食を通じたライフスタイル」を提案していく「食のプラットフォーム」です。

3階のシェアダイニングでは、3つの厨房と1つのドリンクカウンターを備え、起業後のスタートアップショップや、新たなチャレンジのポップアップストアとして活用いただけます。

4階では、仕事をするワーキングスペースとしてだけでなく、本格的なキッチンを完備しているため、テストマーケティングやイベントの開催も可能です。



3階シェアダイニング / 4階ワーキングスペース、ファクトリーキッチン

K,D,C,,,

■ K,D,C,,,概要

施設名称 : Kimchi, Durian, Cardamom,,, (キムチ、ドリアン、カルダモン、、、)

略称 : K,D,C,,,

事業内容 : 3階 シェアダイニング

4階 コワーキングスペース、ファクトリーキッチン

運営会社 : 東日本旅客鉄道株式会社、株式会社オレンジページ

株式会社CO&CO、株式会社インテンション

開業日 : 2021年3月28日

公式ウェブサイト : <https://kdc-foodlab.com/>

Kimchi,
Durian,
Cardamom,,,

encounters with new food culture