

K,D,C,,,

報道関係者各位

2022年5月16日

K,D,C,,,広報事務局

5月は食習慣を見直そう！

「グルテンフリーの絶品スパイスカレー」と「待望の再出店！サラダボウル専門店」が 新大久保駅直上のフードホール「K,D,C,,,」に期間限定オープン

JR東日本が展開する山手線ブランド「東京感動線」による、新大久保駅直上のフードホール「Kimchi, Durian, Cardamom,,, (キムチ、ドリアン、カルダモン、...)」(以下、K,D,C,,,)では、グルテンフリーの絶品スパイスカレー「**Spice Curry Piccanteria (スパイスカレー ピッカテリア)**」が5月17日(火)～6月30日(木)、SNSで人気の管理栄養士・星野春香氏によるサラダボウル専門店「**ホシノサラダ**」が5月27日(金)～5月29日(日)の期間限定でオープンします。

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

■Spice Curry Piccanteria (スパイスカレー ピッカテリア) について

1. 「好きな人に刺されば、それでいい。」絶品スパイスカレー



放浪画家が南インドから持ち帰った秘伝のレシピにスーパーシェフが手を加え、本当に美味しいと思えるカレーを作りました。鶏ガラとベジブロスの旨味を引き出したグルテンフリーのスパイスカレーは、スパイスカレーマニアだけでなく健康趣向の女性にもオススメです。

「スパイスが好きだけれど辛いのが苦手・・・」という人にも、マイルドな口当たりのもも含めて辛さはレベル別に3種類(全て1,100円)。また、スパイシーなカレーに合う、ゆで卵やチーズ、チキンウイング(各100円～)などのトッピングや、自家製ジンジャーエールやアルコールなどのドリンクもご用意してお待ちしております。

2. 店舗概要

店名 : Spice Curry Piccanteria (スパイスカレー ピッカテリア)

TEL : 090-6578-5916

出店期間 : 5月17日(火)～6月30日(木)

営業時間 : 11:30～20:30(火-日)

定休日 : 月曜日

Twitter : @Piccanteria

Instagram : @spicecurry_piccanteria



※施設の都合により不定期に休業する場合がございます。SNSでご確認ください。

K,D,C,,,

■ホシノサラダについて

1. ファン待望のサラダボウル専門店



「ホシノサラダ」はK,D,C,,,にて、昨年12月に限定オープンしました。

この出店を通して皆さまからいただいた、沢山のお声やご意見から反省点や改善点を踏まえ、よりバージョンアップして、この度、再出店することになりました。

今回のホシノサラダでも、こだわりの詰まったサラダボウル（全8種類）を食べることができます。

「ラーメンじゃないよ」、「サバサバな君へ」、「オトナ女子」（レギュラーサイズ880円、ラージサイズ1,180円）など、ネーミングに遊び心が満載です。調理法、調味料、ドレッシングにもこだわった安心安全な1品で、「毎日でも食べたい！」と、心と身体がよるこぶサラダボウルになっています。

2. インスタフォロワー数1万人超えの人気管理栄養士

星野氏は、自身のひどかった肌荒れを食事で改善した経験から「食べ方ひとつで未来は変わる」をコンセプトに、東京・大阪で料理教室・講座の開講や、企業様の商品開発やレシピ監修、メニュー開発等を行っています。

またその傍ら、Instagramでは #ダイエット飯 #筋トレ飯 など、レシピの発信で注目されています。

<プロフィール>

星野 春香（ほしの はるか） Instagram : @tabeyase_kitchen

管理栄養士、一般社団法人 Food Masters College 代表理事

株式会社HAPPINESS 代表取締役

1992年生まれ。新潟県長岡市出身。大手食品メーカー勤務を経て、2016年2月独立。

幼少期からコンプレックスだった肌荒れや体質を食事で改善した経験から、食べることを心から楽しみ、心身共に健やかで豊かな毎日を過ごすための、料理・栄養・食事を伝えている。

東京・大阪・オンラインでの講座の開講や、企業様の商品開発やレシピ監修、レストランプロデュース、メディア出演等。



3. 店舗概要



店名	: ホシノサラダ
出店期間	: 5月27日（金）～5月29日（日）
営業時間	: 11:00～15:00
定休日	: なし
Instagram	: @hoshino.salad

■K,D,C,,,とは

JR東日本が展開する山手線ブランド「東京感動線」による、“食”に関わる様々な人が集い、楽しむ、「新しい食文化」の実験場です。

JR新大久保駅直上にあり、一般のお客さまが楽しめる「シェアダイニング」、食のプロプレイヤーが集まる「食のコワーキングスペース」、お菓子やお惣菜が製造できる「ファクトリーキッチン」を併設しています。

K,D,C,,,



▲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

■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,,,
- 所在地 : 東京都新宿区百人町1丁目10-15 JR新大久保駅ビル3、4F
- 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/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

K,D,C,,,広報事務局（株式会社インテンション内）

広報担当：古川 麻衣

Mobile : 080-3367-0442 E-Mail : pr-kdc@intention.co.jp