

K,D,C,,,

報道関係者各位

2022年7月29日

K,D,C,,,広報事務局

ここでしか食べられないコラボメニューも登場！

東北と韓国をつなぐ"ほや"が主役のイベント「ほやウィーク2022」

2022年8月5日(金)～7日(日)の3日間、新大久保のフードホール K,D,C,,,で開催

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, Card amom,,, (キムチ、ドリアン、カルダモン、...)」(以下、K,D,C,,,)では、一般社団法人東の食の会の主催のもと、食堂・物販を組み合わせたイベントを2022年8月5日(金)～7日(日)の3日間限定で行います。

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



■ イベント開催の背景

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」を食べる文化があり、東北産ほやの半数以上は韓国へ輸出されていました。しかし、東日本大震災後は輸出がストップし、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。しかし近年は、ほや漁師や関係者の活動や、ほやの持つ亜鉛やプラズマローゲンと言う成分が身体に良いと健康面でも注目されるなど、国内での消費も順調に増え続けてきています。

このように、日本でも韓国でも愛されているほやが旬を迎えるこの時期に合わせ、コリアンタウンとしても有名な新大久保にあるフードホール「K,D,C,,,」にて、3日間の期間限定イベント「ほやウィーク2022」を開催いたします。

現在、K,D,C,,,に出店中のカップそうめん専門店「SO.WA.香」とのコラボメニューもご用意してお待ちしております。

K,D,C,,,

■ほやウィークの概要

開催期間：2022年8月5日（金）～7日（日）

開催時間：11:30～20:30（L.O20:00）

開催会場：Kimchi, Durian, Cardamom,,,
（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）

U R L：<https://kdc-foodlab.com/>

主 催：一般社団法人東の食の会

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、SO.WA.香

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



▲「ほやウィーク2021」の様子

▼開催内容

1、ほや食堂 魚谷屋

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た「宮城漁師酒場 魚谷屋（現在は閉店）」が期間限定の復活店舗として、ほや料理を提供します。「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」のほやを楽しめる3品を提供予定です。



▲左から、「魚谷屋特製ほや御膳（1,280円）」、「ほや好きのための生ほや丼 4種の味（980円）」

<店主 魚谷 浩氏>



「宮城漁師酒場 魚谷屋」創業者。1979年9月生まれ。兵庫県神戸市出身。大学卒業後、飲食企業に10年務める等、食に携わる。2011年、退社と同時期に東日本大震災を経験。ボランティアで宮城県の漁師町を訪れる。この経験から、宮城のみんなと一緒に元気になるお店を作ろうと2016年6月に「宮城漁師酒場 魚谷屋」を創業、店主を務める。2021年3月に惜しまれながらも次のステップへと閉店。その後は東京駅グランスタ内に「フィッシャーマン・サンドイッチ」を期間限定出店、2022年3月に「サカナノミライ」を開店。「ほやウィーク」に合わせては、2年連続で期間限定店「ほや食堂 魚谷屋」が登場。

K,D,C,,,

2、ほやショップ

● 鮮度抜群のほやを土日限定発売

5月31日に誕生したばかりの新ブランド「ほやの極み (<https://miyagi-hoya.com/kiwami/>)」(殻付き生ほや)の即売会を6、7日の土日限定で開催します。鮮度抜群のほやが都内で手に入るチャンスです。

● ホヤ缶が手に入るラストチャンス

亜鉛、鉄分、EPA、プラズマローゲンなどを豊富に含む海のスーパーフード「ホヤ」を缶詰で商品化した「ホヤ缶」を販売します。限定製造分の在庫がほぼ無くなり、今回、ホヤ缶が手に入るラストチャンスとなります。ピリ辛のコチュジャン仕立ての味付けとなっており、そのまま食べてもクッパ等アレンジレシピに使用しても楽しめる缶詰をぜひこの機会に手に入れてください。



3、ここでしか食べられないカップそうめん専門店「SO.WA.香」とのコラボメニュー



現在、K,D,C,,,に出店中のカップそうめん専門店「SO.WA.香」とのコラボメニューが登場します。さっぱりサラダ系、エスニック風など、毎日食べても飽きないそうめんレシピ本も出版されている店主の田中氏は、そうめん研究者としても活躍中です。

一般的なそうめんよりも太く、コシのある食感が特徴的な半田そうめんの麺を使用した、**生ホヤとすだちを使った冷やし中華風そうめんの提供を予定しています。**

◀「SO.WA.香」のアレンジそうめん

■ 一般社団法人東の食の会とは (<https://www.higashi-no-shoku-no-kai.jp/>)

「東の食に、日本の力を。東の食を、日本の力に。」をモットーに、東日本大震災によって被害を受けた東日本の食産業の長期的支援を目的として2011年に創設された一般社団法人です。東北の食の販路開拓や、商品プロデュース、人材育成を行い、当初の5年間で約150億円の流通総額を創出することに成功。これまで累計1000万缶、20億円以上を売り上げている岩手発のサバの缶詰「サヴァ缶」や、スーパー海藻「アカモク」、福島の寄付つきドライフルーツ「りんごポリフェノールの子カラ」、福島の伝統的漬物床三五八(さごはち)をリブランディングした「358(サゴハチ)」といった商品開発のプロデュースを行い、東北の食からヒット商品を生み出しています。

名称：一般社団法人 東の食の会

住所：東京都品川区大崎1-11-2ゲートシティ大崎イーストタワー8階

電話：03-6867-1128

FAX：03-5539-4982

H P：<https://www.higashi-no-shoku-no-kai.jp/>

facebook：<https://www.facebook.com/higashinoshoku>

K,D,C,,,

■ 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 coworking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。



3階シェアダイニング / 4階 coworking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 coworking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）

担当：古川

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