

“食文化の国際交流”が体感できる新スタイルのレストラン
キッコーマン ライブ キッチン トーキョー
「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」

11月1日オープン！

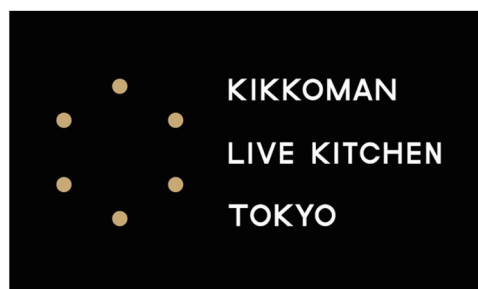
料理実演やトークを楽しみながら、世界の料理の“融合”をテーマにした料理が味わえる

キッコーマンは、11月1日に、新たなスタイルのレストラン「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」を、東京都千代田区有楽町にオープンします。

国内外で活躍するシェフ・料理人が開発した、“融合”をテーマにしたコース料理を、実演やトークと一緒に楽しむことができるレストランです。キッコーマングループの経営理念のひとつである“食文化の国際交流”を、お客様に体感していただけるレストランを目指します。



【店内イメージ】



【ロゴマーク】

「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」は、国内外で活躍するシェフ・料理人が開発した料理を、実演やトークによる“料理ライブ”と一緒に楽しむことができるレストランです。

料理は、“融合”をテーマにしたコース料理を月替わりで提供します。毎月、異なるジャンルのシェフ・料理人 2~3 人がタッグを組み、新たな料理の開発に挑戦します。和食を軸に、フレンチ、イタリアン、中国料理などを組み合わせた料理で、“食文化の国際交流”を体感することができます。

また、コース料理には、全国の自治体とのタイアップによる各地の特産品を、月替わりで使用します。

料理ライブは、特設の“キッチンステージ”で行なわれます。シェフ・料理人の手さばきを見たり、おいしさを生み出す工夫などの説明を聞きながら、料理をゆっくり味わうことができます。

「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」は、有楽町・銀座の境界にある「数寄屋橋交差点」そばに開業する、ホテル・レストランを含む複合施設「ヒューリックスクエア東京」内にオープンします。東京メトロ銀座駅から直結というアクセスの良さも特徴です。このエリアは、銀座と日比谷の間に位置し、買い物客だけでなく、外国人観光客やビジネスマンも多い、グルメ・ショッピング・エンターテインメントの集積エリアです。

【「ヒューリックスクエア東京」イメージ】



キッコーマンは、1957年に米国へ本格的に進出して以降、しょうゆと各国・各地域の食文化との融合を図り、現地の家庭で日常的に使われる調味料になることを目指しています。現在では、海外に7つのしょうゆ工場を持ち、キッコーマンしょうゆは世界100カ国以上で販売されています。また、これまでに1970年の大阪万博、2010年の上海万博、2015年のミラノ万博などで、レストラン出店や、和食の魅力を伝えるイベント等を通して、“食文化の国際交流”をすすめてまいりました。

このたびオープンする「KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO」は、日本人、訪日・在日の外国人など、世界中の方々に“食文化の国際交流”を体感していただけるレストランを目指してまいります。

記

<店舗情報>

店 名：KIKKOMAN LIVE KITCHEN TOKYO（キッコーマン ライブキッチン東京）

所 在 地：東京都千代田区有楽町2丁目2-3

オープン日：2018年11月1日（木）

営業時間(予定)：レストラン18:30～23:00、ショップ11:00～21:30

定 休 日：日曜日（ショップは年中無休）

メ ニ ュ ー：和食を軸に、フレンチ、イタリアン、中国料理などを組み合わせた、“融合”をテーマにしたコース料理

客 席 数：70席

料 金（予 定）：お一人様10,000～15,000円（税別、飲料代別）

予 約 方 法：2018年9月1日に開設するインターネットの予約専用ページにて承ります。



【店舗外観イメージ】

<運営会社>

会 社 名：キッコーマンレストラン株式会社

本 社：東京都港区西新橋2-1-1

お問い合わせ先：キッコーマン ライブキッチン事務局 TEL 03-5521-5158

<運営パートナー>

会 社 名：株式会社うかい

本 社：東京都八王子市南浅川町3426

以上

《参考資料》

■ キッコーマンの“食文化の国際交流”に関する代表的なトピックス

1957（昭和32）年	米国・サンフランシスコにしょうゆの販売会社を設立し、米国人に向けたしょうゆのマーケティングを本格的に開始。現地の食材や嗜好に合わせたレシピ開発や、しょうゆの味を知ってもらうためのデモンストレーション（店頭での試食販売）等の活動を展開。
1961（昭和36）年	米国でテリヤキソースの販売を開始。一般家庭で日常的に行なわれるバーベキューに合わせた商品で、しょうゆの味の普及を促進。
1970（昭和45）年	日本万国博覧会（大阪万博）で「水中レストラン」を出店。西洋の料理としょうゆとの相性の良さを紹介。
1973（昭和48）年	ドイツ（当時西ドイツ）・デュッセルドルフにレストラン「大都会」をオープン。鉄板焼きスタイルのレストランで、ヨーロッパの人々にしょうゆの味を紹介。
1980（昭和55）年	東京本社 KCC ホールにて「KCC 料理講習会」を開始。日本と世界の食文化や料理、日々の食卓に役立つ情報を提供。
1983（昭和58）年	米国のしょうゆの製造会社であるキッコーマン・フーズ社の創立 10 周年を記念し、「日米食品流通シンポジウム」をウィスコンシン州で開催（以降5年ごとに開催）。
1994（平成6）年	フランス・パリで料理学校の生徒を対象にした、しょうゆを使った料理コンクールを開催（以降毎年開催）。
1995（平成7）年	新たな経営理念のひとつとして『食文化の国際交流をすすめる』を掲げる。 東京本社 KCC ホールで「KCC 料理講習会 世界のしょうゆクッキング」を開始（71 カ国の家庭料理を紹介、2004 年まで開催）。
2005（平成17）年	台湾で料理学校の生徒及び社会人シェフを対象にした、しょうゆを使ったレシピコンテストを開催（以降毎年開催）。
2010（平成22）年	上海国際博覧会（上海万博）・日本産業館で、食文化に関する展示を行い、本格的な懐石料理を提供する料亭“紫 MURASAKI”を出店。 上海大学への支援プログラムとして「KIKKOMAN “紫 MURASAKI” 基金」を設立。翌年以降、食文化に関する講座や、奨学生を日本研修へ招待する活動等を毎年行う。
2015（平成27）年	ミラノ国際博覧会（ミラノ万博）・日本館 PR 拠点「ジャパン・サローネ」で和食の魅力を紹介するイベントを開催。 中国・広州で、料理学校の生徒を対象とした和食講義を開催（以降毎年開催）。
2017（平成29）年	「KCC 料理講習会」が、（公財）東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会より、「東京 2020 参画プログラム」の公認プログラム（文化）として認証を受ける。 中国・上海で、料理学校の生徒を対象とした和食講義を開催（2018 年まで）。