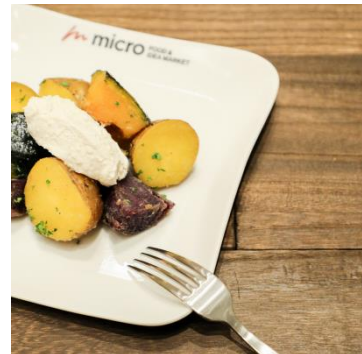


UPGRADE Plant based kitchen 期間限定で東京初上陸！！

当社が大丸心斎橋店(大阪市)に出店しております飲食店、『UPGRADE Plant based kitchen』が、東京都の『有楽町 micro FOOD & IDEA MARKET』とコラボレーションし、期間限定で有楽町エリアにオープンします。

定番の人気メニュー、シェフこだわりの「ソイラザニア」や驚きの食べ応え「アップグレードから揚げ」など全6種のUPGRADEメニューを、期間限定で『有楽町 micro FOOD & IDEA MARKET』にてお楽しみいただけます。ランチタイムにデリとして5種、ディナータイムにアラカルトとして1種のUPGRADEメニューをご提供します。

『有楽町 micro FOOD & IDEA MARKET』は、作り手の好奇心と受け手の好奇心が交わる市場をコンセプトに、普段は手にすることが難しい日本各地の micro な食材を新しい物流の仕組みで運び、micro な菌に注目した調理法を取り入れてお届けする、こだわり抜いたフードとドリンクを、「ゆるく手軽に、好きなだけ」楽しむことができるバルです。



実施概要

『UPGRADE Plant based kitchen in TOKYO』

会場：有楽町 micro FOOD & IDEA MARKET

期間：2020年11月24日(火)～12月7日(月) ※14日間

営業時間：10:00～22:00 (フード 21:00L.O./ドリンク 21:30L.O.)

※UPGRADEメニューを体験したい方はランチタイム 11:00～17:00 にお越しください。

アクセス：東京都千代田区有楽町 1-10-1 有楽町ビル 1F (有楽町駅より徒歩1分)

ホームページ：<https://yurakucho-micro.com/>

 **micro FOOD&IDEA MARKET**



また本施策を運営協力している株式会社イーストが展開中の『ROUTE CAFE AND THINGS』においても、人にも地域にも優しいSDGsの食文化の認知拡大を目的とした『UPGRADE Plant based kitchen×ROUTE SDGs WEEK』を同時開催いたします。

期間限定メニューとして、各種ラテを全てソイでご提供し、同店の人気メニュー「あんバターサンド」をUPGRADEでも使用している豆乳クリームバター「ソイレブール」に変更いたします。またSDGsに関する書籍を取りそろえ、当社のSDGsに対する取り組みの紹介パネルを展示いたします。

※ROUTE CAFE AND THINGSで提供するメニューは、プラントベースフードではありません。

※UPGRADEのメニュー提供はございません。

『UPGRADE Plant based kitchen×ROUTE SDGs WEEK』実施概要

会 場：ROUTE CAFE AND THINGS

期 間：2020年11月16日（月）～12月7日（月）※22日間

営業時間：月-土 11：00～21：00（20:30L.O.）日祝 11：00～20：00（19:30L.O.）

アクセス：東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸ビル 4F（JR 東京駅丸の内南口より徒歩 1 分）

ホームページ：<https://route-cafe-things.com/>



UPGRADE Plant based kitchen（あっぷぐれーど ぷらんとベースど きッチン）



「大豆で世界を変える」をコンセプトに大豆をメインとしたプラントベースフードデリを提供

〒542-8501

大阪府大阪市中央区心斎橋筋 1-7-1

大丸心斎橋店本館地下 2 階フードホール

TEL：06-4256-1018

Web サイト：<https://www.upg-pbk.com/>

Instagram：@upg_pbk

https://www.instagram.com/upg_pbk/?igshid=1rjicfer6z1k6



〈UPGRADE Plant based kitchen に関するお問合せ〉

UPGRADE 事務局：info-upg@so.fujioil.co.jp

UPGRADE Plant based kitchen サイトの contact からもお問合せいただけます。

運営協力

株式会社イースト

<https://www.east-inc.jp/>

