

UPGRADE Plant based kitchen新展開。 あなたの街に、未来の食事を ～3月29日(月)から3月31日(水)くずはモールに初出店～

不二製油グループ本社株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：清水洋史）は、株式会社サンパーク（本社：大阪府吹田市、代表取締役社長：高木健）と協業で、UPGRADE Plant based kitchen（よみ：あつぐれーどぶらんとベーすどきっちん、以下 UPGRADE）をキッチンカーという形で展開いたします。UPGRADE は、栄養価が高く、環境負荷が低い大豆に着目し、「食べ応えがあっておいしい。そしてヘルシー」を目指して、ハンバーグや唐揚げ、ラザニア、デザートなど新感覚のプラントベースドフード（植物性食）メニューを提供するデリカテッセンとして 2019 年 9 月に不二製油グループ本社が立ち上げました。常設店として大丸心斎橋店で 3 月 14 日まで約 1 年半展開しておりました。株式会社サンパークは、大丸心斎橋店の UPGRADE の開店当初より店舗の実運営を委託しており、一緒に現在の UPGRADE を作り上げていく過程で尽力いただいた経験や次の展開に必要な要素においても豊富であると判断し、共に進めていく運びとなりました。

今後 UPGRADE といたしましては、昨秋東京・有楽町にて開催したポップアップイベントも好評であったためキッチンカー以外の展開も積極的に検討しております。



■キッチンカーという形態について

UPGRADE には、平素より遠方のお客様からの出店要望やお問合せの声も多く寄せられました。移動できる身軽さでいろいろな場所への出店ができることをご要望にお応えしたいという考えとともに、「場所にとらわれず知っていただく機会を広げたい」という私たちの想いからキッチンカーという形になりました。今後については、積極的に出店していく考えです。随時 UPGRADE 公式 Instagram で情報発信する予定です。

※現在、キッチンカーを含めフランチャイズ化の予定はございません。

■初回出店場所について

大丸心斎橋店のUPGRADEをご愛顧いただいていたお客様のためにも初回は大阪府内で出店を考えておりました。エコな食事に関心はありつつも街なかには外出しづらい子育て世代の方々に召し上がっていただくため、そして、くずはモール様のサステナブルなイベント展開のタイミングと重なったことより、出店場所として選択しました。

■初回出店概要

会場：くずはモール本館ミドリモール 1F 正面入口（大阪府枚方市楠葉花園町 15-1）

期間：2021年3月29日（月）～3月31日（水）

営業時間：11：00～20：00（売り切れ次第終了）

URL：<http://kuzuha-mall.com/>

メニュー：主菜が選べる3種のデリボックス 1000円(税込)
(主菜1品+副菜2品+雑穀米)

選べる主菜 ※時間によりご提供の無いものがあります。

アップグレードから揚げ～油淋鶏風～

豚もDOKI☆っ酢

大豆ミートとセロリのカシューナッツ炒め

副菜 ※選べません

クミン香るカシューナッツとまめまーじゅの人参ラペ

ソイチキサラダ～棒棒鶏風～

※単品での販売はございません。

■UPGRADE Plant based kitchen



Official site

<https://www.upg-pbk.com>



Instagram

[@upg_pbk](https://www.instagram.com/upg_pbk)



■不二製油グループ本社株式会社

代表取締役：清水 洋史

所在地：大阪府大阪市北区中之島3丁目6番32号 ダイビル本館

事業内容：グループ戦略立案および各事業会社の統括管理

コーポレートサイト：<https://www.fujioilholdings.com/>

■株式会社サンパーク

代表取締役：高木 健

所在地：大阪府吹田市岸部北5丁目11番1号

事業内容：外食産業（レストラン、キッチンカー）・外食事業コンサルティング・食品通販・フィットネス施設・Web 通販

コーポレートサイト：<http://www.sunpark.ne.jp/>



■本件に関するお問合せ先■

キッチンカー、出店場所について

株式会社サンパーク 窓口 / info@sunpark.ne.jp

その他、UPGRADE Plant based kitchen について

不二製油グループ本社株式会社 UPGRADE 事務局 / info-upg@so.fujioil.co.jp