

「オーガニックなファーストフード」を提案する
デリーストア & スパイスカレースタンド

東京・八丁堀「arcina」

(アルチーナ)

オーガニックカレーや自家製発酵ラッシーなど 新メニューでリオープン！



店主 平山 亜紀
/ Aki Hirayama

同志社大学文学部英文学科卒業。世界文化社にて「家庭画報」「きものSalon」、料理書、美容・健康書などの編集を経験する。オーガニックや丁寧につくられた食材の魅力に出会い、各地のおいしいオーガニック野菜を探す旅をしたり、世界のオーガニックスーパーを巡ることに没頭する。ファーマーズマーケットのオーガニックの八百屋さんで週末研修を重ねたのち、2018年11月にarcina 湊店をオープン。裏千家茶道専任講師、JSA認定ワインエキスパート。



8/7(水)
リ・オープン
8/6(火)
プレス内覧会開催



メディア業界から独立した店主 平山亜紀が、こだわり農園の野菜と自然かつ丁寧に作られた食材のセレクトショップとして、2018年に東京・八丁堀で立ち上げたオーガニックブランド「arcina / アルチーナ」(所在地: 東京都中央区)は、この度、オーガニックカレーと自家製酵母シロップに特化した新メニューで、オーガニック食材をより身近に感じていただくべく、2019年8月7日(水)にリ・オープンいたします。前日6日(火)には、プレス関係者様を対象に内覧会を開催いたしますので是非ご参加ください。

店舗名は、野菜や果物をモチーフに肖像画を描いたルネサンスの画家・Giuseppe Arcimboldo (アルチンボルド)と、イタリア語でキッチンをさすcucina (クッチーナ)を合わせた造語で、「野菜を楽しむ台所」をイメージいたしました。これまでの安心で上質な食材を扱うストアであることに加え、この度、「わくわくする美味しさ」と「高い栄養成分」を兼ね備えた最強のデリーフード「オーガニックカレー」を主軸に、こだわりの食材を揃える当店ならではの材料で「満足できるヘルシーフード」の新しいカタチを提案いたします。無農薬野菜は全国に足を運び、千葉の「たに農園」、静岡の「フードカルチャー・ルネサンス」と契約。ハイクオリティな素材にこだわりながらも少人数体制で運営することにより、カジュアルな価格で提供することが実現いたしました。店内ではオーガニック野菜の他、世界各地のオーガニック食材をはじめ、Cawaii Bread & Coffeeのパン、宮尾農園の卵、オーサワジャパンの各種食材、Ofukuroのオーガニック・ベビーフードなどを取り揃えております。下町であり、再開発エリアの住宅街と、中小企業の多いオフィス街が隣接する立地で、20代後半以上の美容・健康意識の高い女性、小さなお子様を持つママ層をメインに、近隣で勤務するカレー好きの男性層もターゲットとし、将来的に都内オフィス街へのカレーとコーヒーの専門店の出店を視野に入れ展開してまいります。



arcinaのこだわり

契約農家について

・たに農園（千葉県佐倉市）

農薬・化学肥料は一切不使用、有機肥料を使用。「野趣あふれる、旨味と滋味に富む」野菜が特徴的です。食べたときにはっきりと味の濃さがわかるのが魅力です。 <http://taninoen.com>

・フードカルチャー・ルネサンス

（静岡県三島市）

農薬・化学肥料・有機肥料も不使用の自然栽培。「透明感としっかりとした味わい」が特徴で、高級レストランのシェフにも支持されています。ヨーロッパ品種などの珍しい野菜も得意です。



オーガニック野菜について

農薬や除草剤を使用していないもの、またはJAS認証を受けた有機栽培のもの、をオーガニック野菜と捉えています。（*JAS認証のオーガニック野菜は有機栽培のものを指し、使用が認められている農薬もあり。）当店のオーガニック野菜の魅力とは、旬に合わせて作られた野菜＝栄養価が高い、こだわりの農園＝作り方がオーガニックというだけではなく美味しさが格別、農園直送＝鮮度が高い、などが挙げられます。

自家製酵素シロップについて

旬のオーガニックや自然栽培の野菜と果物だけを、じっくりと砂糖につけ自然発酵させたシロップ。熱を加えず生のままの酵素、善玉菌、ビタミン、ポリフェノールなどの栄養素が摂れるとされます。大腸菌や黄色ぶどう球菌など悪性菌の検査済み。



カレーのスパイスについて

オーガニックのスパイスを独自にミックスしています。2種のカレーには、それぞれ独自に調合するパウダースパイスのほか、野菜の甘みを楽しむドライカレーには爽やかなクミンシードを、チキンカレーにはホールクローブとブラックマスターシードを特徴的に配合しています。

【予約制】

プレス内覧ご招待のご案内

日時：2019年8月6日（火）

①11:00 ②13:00～（受付：15分前～）

対象：プレス関係者様

概要：リオープンのご案内

新メニューの試飲／試食

予約：以下のフォームよりお申込みください。

<http://bit.ly/2SjLHXU>

※当日お名刺を1枚お持ちください。



arcina（アルチーナ）

東京都中央区湊2-14-1 リベルタ銀座イースト1階

☎050-5437-0622

アクセス：東京メトロ日比谷線 / JR京葉線

八丁堀駅B4出口から徒歩6分・

東京メトロ有楽町線 新富町駅7番出口から徒歩7分

定休日：火曜・第2&4日曜・祝日・年末年始

営業時間：平日10:00～19:00 土日11:00～18:00（L.O. 17:45）

店舗面積：11坪 客席数：カウンター8席＋テーブル4席

グランドオープン日：2019年8月7日

プレオープン日：2018年11月27日

価格帯：デリ420円～・コーヒー300円～

公式サイト：<https://arcina.jp>



Menu

おすすめ新商品メニュー

Organic Curry

—オーガニック カレー—

Set menu

- カレー 2種 (ハーフサイズ) + 日替り野菜のサイドディッシュ 2~3種 1,480円
(平日 12:00-15:00 / 数量限定)
- カレー 1種 + 日替り野菜のサイドディッシュ 1種 920円
- カレー 1種 + “発酵”ラッシー 1種 1,150円

A: 「つくば鶏」とオーガニック野菜のスパイシーチキンカレー

S (ハーフ) 550円, M (通常) 750円, L (1.5倍) 980円

肉の旨味が違う抗生物質など不使用で特別飼育された「つくば鶏」とオーガニックや自然栽培の野菜で作るスパイスカレー。オーガニックスパイスの豊かな芳香と、まろやかなオーガニックココナッツミルクが絶妙に溶け合う中辛カレー。グルテンフリー。化学調味料・保存料・着色料・香料無添加。

B: オーガニック野菜と「保美豚」のドライカレー

S (ハーフ) 550円, M (通常) 750円, L (1.5倍) 980円

一流シェフもおすすめする安全な飼育の「保美豚」に、オーガニックや自然栽培の野菜をたっぷり。野菜の甘みに、オーガニックスパイスの芳醇な香り、オーガニックのドライフルーツが味のアクセント。四季折々の季節の野菜をヒューチャリング。グルテンフリー。化学調味料・保存料・着色料・香料無添加。



Recommend!

A



B



Take Out



上/自家製酵素シロップ

左/“発酵”ベジフル・酵素・ラッシー

右/“発酵”シトラス・ソイ・ラッシー



“発酵”カカオ・サンデー



“発酵”ざくろフロート

Enzyme drinks — 酵素ドリンク

“発酵”ベジフル・酵素・ラッシー 550円

クリーミーな「木次乳業」の低温殺菌牛乳とヨーグルトを使用し、旬の酵素シロップで甘みをプラス。美腸のための成分やビタミンたっぷり、キレイのためのラッシー。

“発酵”シトラス・ソイ・ラッシー 600円

マイルドな「木次乳業」ヨーグルトと、こだわり有機豆乳を使用。3種のタンパク質に大豆イソフラボンが摂れる、カラダのためのスペシャルなラッシー。仕上げはオーガニックの柑橘とハーブの酵素シロップで爽やかさ抜群。

Enzyme sweets — 酵素スイーツ

“発酵”カカオ・サンデー 680円

3種の選べるオーガニック・アイスクリームに、酵素シロップだけで甘みをつけたカカオクリーム&オーガニック・ナッツをトッピング。

“発酵”ざくろソーダフロート 750円

ほんのり酸味が美味しいざくろソーダにシトラス酵素シロップを加え、植物性100%オーガニックバニラアイスクリームを浮かべたフロート。

Other drinks — その他、定番メニュー

※オーガニックコーヒー豆・茶葉を使用

酵素ジュース (120ml) 250円/アメリカンS 300円~/カフェ・ラテS 350円~/エスプレッソS 280円~/オーガニック・ルイボスティ 350円/宇治ほうじ茶 300円/アールグレイティ 350円/ホット・チョコレート 450円/ラッシー (アイスのみ) M 460円~ ※アイス +50円/牛乳→豆乳 +50円

※価格は全て税別です。また全メニュー、テイクアウト可能です。

【会社・商品に関するお問い合わせ先】

担当: 平山亜紀 住所: 東京都中央区湊2-14-1 リベルタ銀座イースト1階 MAIL: akahirayama@arcina.jp URL: https://arcina.jp

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当: 鈴江恵子 TEL: 080-6390-8284 MAIL: suzue@suzu-pr.com URL: http://suzu-pr.com/