

S O F

0.01%をテーマにカフェをプロデュース



WRAP
the endangered
DETOX
the mind
& 0.01%
CAFE

WRAP the endangered & DETOX the mind

0.01% CAFE

Super Organic Foods を中核とし、世界の食のライフスタイルトレンドを 意識した事業モデルの展開を行う「SOF」は、合同展示会 rooms エシカルエリア・ディレクター坂口真生氏との協業により、9月9日（水）～11日（金）国立代々木競技場第一体育館で開催する、「rooms」会場内のカフェをプロデュースいたします。rooms31のコンセプトである

「0.01%」をテーマに、全国のアジア料理とマクロビ料理を実践する新鋭なお店とのコラボレーションで、アジアをイメージしたサラダラップシリーズをはじめ、アジアの味覚と希少価値のある食材を使ったアートフードを提供します。アジアのインスピレーションを楽しんでいただくため、カフェ内にて新鋭な写真家 佐々木育弥とトニータニウチの作品の展示も同時にさせていただきます。

SOFは、世界を飛び回るトレンド セッターにクリーンイーティング & トラベルスタイルを発信する英マガジン「OCT」を発行。www.octonline.jp

【本リリースに関するお問い合わせ先】 OCT & ORGANIC PRESS （佐藤 宛）

〒112-0012 東京都文京区大塚3-5-2 佑和ビル6F TEL:03-6912-2987 MAIL: info@organic-press.com

【カフェ & 食材に関するお問い合わせ先】 SuperOrganic Foods www.super-organic.jp

〒064-0951 北海道札幌市中央区宮の森一条14-5-28 TEL: 011-644-5119 Email: admin@super-organic.jp

【sponsored by】



avanti inc. alterna
ORGANIC PRESS nu-natural

THE
OCT
MAGAZINE



0.01% CAFE featuring SuperOrganic



ShonanPops(湘南ポップス) Japan's original hand crafted gourmet ice pop company. 完全無添加、ナチュラルアイス。アジアンフレーバー、ココナッツ、パイン、ライチを用意。



and MACROBI (アンドマクロビ) 昔から私たちとともにある自然のリズムや恵みを、毎日の暮らしの中に楽しく美味しく取り入れる方法を提案。アジアン風味のマクロビ弁当をご用意。

SOF



SOFがプロデュースするSuperOrganicサラダラップ4種類は、二人の若手女性シェフの手により美しくエロいものに。札幌のオーガニックフレンチレストラン**Durandelle**(デュランデル)の清野奈保シェフと、京都のベジタリアンレストラン**TOSCA**(トスカ)の橋本明朱花シェフ。ヘルシーで体に優しいSuperOrganicの食材をふんだんにつかったサラダ料理の新しい形を提案。



OttomOrganicBeer(オットンオーガニックビール) 厳選したオーガニックモルトとオーガニックホップだけを使い、自然発泡製法・低温で長期間熟成させた、モルト100%のプレミアムオーガニックビール。カエルの可愛いイラストに琥珀色の生ビール、あるようでなかったオーガニッククラフト生ビールのご提供。



地パンgood Totsuzen Terroir(ジパング) 地域活性を目指し、地産地消にこだわったパンがずらりと40種類以上並ぶ。流行の塩ぱんやメロンパン、カレーパンから、天然酵母と低温長時間熟成で作った本格派のハード系まで。イタリアンの巨匠、奥田政行初のベーカリーショップ。



AsianKitchen(アジアンキッチン) アジアの料理を気軽に食べられる、屋台を模したテイクアウトの店。ネパールカレーとアジアンサラダラップをご提供。



BeerCafeVERTERE(ビアカフェバテレ) 奥多摩駅前の古民家を再生したクラフトビールカフェ。オーナーは、高円寺麦酒工房で修行した方。3種類のクラフトビールをセレクト。



SilkRoadTarim(シルクロードタリム) 新疆ウイグル自治区。そこで日々食べられている「ウイグル料理」の東京唯一の専門店。ドネルケバブサンドチキン、シシケバブ(ラム肉)、ポロサラダ。



AlohaTable(アロハテーブル) ディフォルメすることなくリアルなハワイを感じる、大人のハワイアン・カフェ・ダイニング。アジアンフレーバードリンクをご用意。



MORI HICO(モリヒコ) 北海道神宮の森近く、円山の小さな喫茶店「森彦」からはじまった「MORI HICO」coffee&something. エシカルエリアでオーガニックコーヒーの試飲提供。

"LOVE ME AND
MISO SOUP."



0.01% cafe featuring ART



左：トニー・タニウチ：北海道旭川生まれ。実家は創業100年の歴史を持つ旭川の老舗写真館。東京工芸大学工学部写真工学科卒業。大学卒業後ヨーロッパ、中国、東南アジアなど、世界各地を放浪。帰国後、雑誌を中心にフリーランスのカメラマンとして仕事を始め、現在、ファッション、ポートレート、車、建築、風景写真など、幅広い分野で活躍している。【受賞歴】2010年IPA International Photography Award Honorable Mention 2011年Prix de la Photographie Paris Honorable Mention 受賞



野で活躍している。【受賞歴】2010年IPA International Photography Award Honorable Mention 2011年Prix de la Photographie Paris Honorable Mention 受賞

右：佐々木育弥：1985年河東郡上士幌町生まれ。2007年東海大学芸術工学部卒業。大学卒業後、建築設計デザイン事務所に入社。その後、写真を通してできる「人とのつながり」に心を打たれ、2年間海外を放浪しながら独学で写真活動を開始。旅先での一瞬の出会いを記録する「ひとたび」をライフワークとする。デザインやディレクション業務も含めボーダレスに活動中。現在、札幌市在住2014年撮影を担当した、『「君の椅子」ものがたり』が、文化出版局より全国の書店で発売中。2015年 無印良品の商品開発チームに同行し、タンザニアやキルギスにて生産者の撮影を担当。



ファッションと デザインの合同展示会「rooms」とは？

2000年に誕生した「rooms(ルームス)」は、ファッションとデザインを軸に、合同展示会を中心とした複合的なビジネスを展開しています。合同展示会では、独自の世界観を持つクリエイターを集積した発信の場所として、バイヤーやジャーナリストに出逢いやビジネスの場を創出してきました。現在は、出展ブランド約500、来場者2万人の世界でも有数の展示会です。rooms最大の特徴は、シーズン毎に打ち出すコンセプトを軸

に、会場デザインや展示企画、広告等のヴィジュアルイメージを常に一新することです。31回目を迎える今シーズンのコンセプトは、「0.01% / 希少価値」。他では見られない希少なアーティストのインスタレーションなどの企画を展開します。合同展示会の概念を越えた展示会、それがroomsであり、他とは一線を画す場として多くの人を魅了し続けています。

名称:rooms31(ルームス 31)

会期:2015年9月9日(水)-11日(金)

時間:10:00~18:00

場所:国立代々木競技場第一体育館

出展ブランド:約500ブランド

来場数:約20,000人(見込み)

主催:アッシュ・ペー・フランス株式会社

公式サイト: www.roomsroom.co

公式ブログ: <http://www.roomsroom.com/blog/>

公式Facebook: <https://www.facebook.com/roomsroom>