

水素焼レストランicHi 新規コラボレーションのお知らせ

水素調理 × 循環型農業&NFT サステナブルな未来型飲食店の実践

水素調理を用いた水素焼レストラン「icHi（いち）」(東京都港区・詳細住所非公開、以下：icHi)は、先般の弊社プレスリリース通り、2024年4月12日に開業し、同日より一般営業を開始いたしました。

また、かねてよりicHiが掲げる「ショールーム要素」(※1)におきまして、参画企業の追加募集を行ってまいりましたが、このたび新たに下記2社における参画と店頭コラボレーションが決定いたしました。

※1：ショールーム要素について（2024年2月1日リリース記事）

<https://prt看imes.jp/main/html/rd/p/000000016.000097660.html>

■ 岡山フードサービス株式会社

岡山フードサービス株式会社（本社：大阪市住吉区、代表取締役社長：岡山 克巳、以下 岡山フードサービス）の参画を決定し、「薩摩知覧碾茶」をメニュー内で取り入れます。

● 薩摩知覧碾茶について

鹿児島県南九州市の自社農園で育てた農薬・化学肥料不使用の「丸ごと食べられるお茶」。同じく自社農場で育てた鶏のたい肥を土づくりに活かした循環型農業を目指して開発。一年を通して温暖な気候と豊富な日照時間により、元々お茶づくりが盛んな鹿児島県南九州市は知覧茶が有名です。碾茶（てんちゃ）とは、石臼で挽いて抹茶になる前のお茶のことで、収穫前に21日間日光を遮り旨味を引き出す作業である「かぶせ」を行い、収穫後茶葉を揉まずに乾燥して作られます。抹茶を作る工程の原料段階のお茶であることから、ほとんど流通していない希少なお茶ですが、茶葉に含まれる栄養と旨味を丸ごと味わうことができます。



■ 株式会社サンロフト

株式会社サンロフト（本社：静岡県焼津市、代表取締役社長：松田 敏孝、以下 サンロフト）の参画を決定し、「NFT技術による二酸化炭素削減への貢献証明」を店頭で取り入れます。

- icHi × NFT について

水素調理によるicHiでの二酸化炭素排出削減に貢献した実績を非代替性トークン（NFT）で受け取ることができる新サービス。本サービスのシステムは、サンロフトが開発する誰もが簡単にNFTを保管できる独自ウォレットアプリを活用します。デジタル上で唯一の証明ができるNFTは、SNSでのシェアも可能なため、環境への取り組みを広く伝えることを可能とします。H2&DXの掲げる「グリーンラグジュアリー」の取り組みを通じ、美味しさだけでなく、環境に配慮した持続可能なライフスタイルと、高級感ある優雅さを兼ね備えた体験を提供し、より多くの人々に環境に対する意識向上を目指します。



今後もicHiにおきましては、水素調理を構成する様々な周辺設備とともに、ストーリー性あるコンテンツが集まるショールーム要素を積極的に取り入れ、飲食店における脱炭素社会実現へ向けた新しい価値観を示すシンボル店舗として、社会意義ある実践店舗となることを目指してまいります。

■ 補足情報

<岡山フードサービス株式会社について>

1980年、大阪市にて飲食店向け食材卸売業として創業。

食は「人に良い」と書くように、安全安心な食を飲食店向けにお届けするために、創業当時から生産履歴の見える化を行い、食材を活かすための様々な調理法や演出アイデアを生きた情報として提供。また、小売店や飲食店の画期的な効率化を図るべく、食材のキット化や仕込代行を実現し、自らでレストラン運営にも携わりながら、日本の食文化に貢献し続けている。

食糧自給率低下や農家の高齢化など、日本の農業の様々な課題に対し、食に携わる企業としてわずかでも解決の一助になりたいとの想いから人と環境に優しい循環型農業をテーマにした農業事業に参入。鹿児島県南九州市で地域の自治体や生産者と連携しながら、2013年、独自長期肥育のブランド鶏『さつま極鶏大摩桜（だいまおう）』の生産を開始。鶏のたい肥を土づくりに活かした循環型農業でお茶やさつま芋の生産にも挑戦している。自ら作り、加工し、流通し、販売までを行う食の6次化企業。

また、岡山フードサービスでは、鹿児島県南九州市の鶏の生産農場に水素バーナー、大阪にある自社直営レストランでは水素コンロをそれぞれ導入予定。人と環境に優しい水素燃料で美味しい食材を作り

、提供する将来を目指している。

<株式会社サンロフトについて>

サンロフトは、「テクノロジーを親しみやすく」を経営理念に掲げる静岡県焼津市にあるIT企業。事業内容は、中小企業や教育・保育施設等のDX化支援事業(業務システム開発、Webサイト制作、パソコン関連機器販売・キitting、ネットワーク環境構築・保守、マーケティング・プロモーション支援、ICT人材教育支援、NFTウォレット開発)。「時流適応」をキーワードに、日々進化するICTを体感しながら、利便性や豊かさの実感に基づく、事業活動を展開。ますます発展する情報化社会においては、各事業の専門性を高めるとともに、部門連携によって中小企業のDX化、官公庁や各種団体が取り組む地方創生、教育・保育施設のICT活用などを中心に、会社課題解決に貢献できるICTコンサルタントを目指す。

昨年からはNFT事業を立ち上げ、Web3時代の新たなツールである「NFTウォレット」を開発・活用することで企業のマーケティングを支援。NFTという最先端の技術を親しみやすく提供することで、地域のさらなる活性化に貢献していく。

Web URL : <https://www.sunloft.co.jp/>

<icHi店舗情報>

- 店舗名称：icHi（いち）
- 所在地：東京都港区（詳細住所非公開）
- 営業日：週4日（火、水、金、土）
- 営業形態：完全予約制・一斉提供
- メニュー：水素焼コース～鳥～、各種ボトルメニューあり
（コース内容・価格）
水素焼料理 + ワインペアリング 5種 + 水素水
¥21,000- (税別、サービス料含) ※オープニング限定価格
- キャンセルポリシー：3日前から 50%、当日 100%
- ご予約および店舗スタッフ募集への応募については下記Webページより

Web URL : <https://ichi-tokyo.jp/>



■ H2&DX inc. について

水素燃焼による調理手法や、水素燃料電池を活用してのコンサート給電等、カーボンニュートラルに向けた新たなビジネスモデルを構築。水素を五感に伝えるサービスを提供し、水素社会への理解促進に

努めている。LUNA SEA、THE LAST ROCKSTARSおよびU2日本公演に水素電源を供給し国内外から注目を集めている。2022年8月に販売開始した水素コンロによる「水素調理レストラン」は、日経トレンディ『2023年ヒット予測100』において第6位に選出された。また、2023年5月には、広島で開催されたG7サミット（主要国首脳会議）の国際メディアセンター内にて自社水素コンロによる広島県の牡蠣・豚肉・牛肉を使った水素調理の提供を行い、各メディアやインターネット、SNS上においても大きな反響を呼んだ。

- Web URL : <https://h2dx.co.jp/>
- X : <https://twitter.com/h2anddx>
- Linkedin : <https://www.linkedin.com/company/h2-dx-inc/>
- Instagram : <https://www.instagram.com/h2dx.inc/>
- YouTube : <https://www.youtube.com/@h2dx410>

【プレスリリースについてのお問い合わせ】

株式会社H2&DX社会研究所（英文社名：H2&DX inc.）

100-0006 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 608

e-mail : info-h2dx@h2dx.co.jp

※本プレスリリースに記載されている内容は発表時点の情報です。予告なしに内容が変更となる場合もあります。あらかじめご了承ください。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000018.000097660.html>

H2&DX inc.のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrhp/company_id/97660