

新橋・虎ノ門のまちづくりもURである。

新橋・虎ノ門の飲食店 × スタートアップ企業のコラボメニュー開発  
「TORANOMON JUST RIGHT NEW FOOD 第2弾」  
サステナブルな食材を使ったオリジナルメニューを11月から期間限定で提供

独立行政法人都市再生機構(以下「UR都市機構」)は、Sustainable Food Asia株式会社、株式会社リバネスおよびグー・チョキ・パートナーズ株式会社と共同で、令和6年11月から新橋・虎ノ門地域における飲食店7店舗において、食領域のスタートアップ企業と各店舗の協力のもと開発した、サステナブルな食材を使ったオリジナルメニューを期間限定で提供します。



UR都市機構は、新橋・虎ノ門エリア(以下「当エリア」)において、2019年にまちづくりを通して食にかかわる社会課題解決への取組みを株式会社リバネスと開始し、当エリアには食領域のスタートアップ企業が集まり始めています。

昨年度に続く第2弾となる地元飲食店とスタートアップ企業によるコラボメニュー開発は、前回よりも規模を拡大し、一層多くの方に地球とカラダにちょうど良い新しいフードを身近に感じていただく機会を提供します。

本取組みにより、おいしいの先にある地球環境や健康など食の持続性についての発信や、スタートアップ企業のサステナブルな食材のPRを行い、まちぐるみで食の未来を切り拓き、社会実装を支える環境づくりを推進してまいります。

【お問い合わせ先】

UR都市機構 東日本都市再生本部 総務部総務課(広報担当) 電話/03-5323-0625

## ■店舗マップ



## ■コラボメニュー

**01 白老食堂**  
 プロテイン倍増「サイクルがんも」のスープカレー



使用食材: サイクル

**02 レイオン・ドウ・ソレイユ**  
 自家製カレー粉のサイクルドライカレー



使用食材: サイクル、  
 OKARATパーフェクトグラノーラ

**03 鯨の胃袋**  
 くじらのタルタル



使用食材: うまだし醤油

**04 GOOD MORNING CAFE & GRILL 虎ノ門**  
 フルーツグラノーラボウル



使用食材:  
 OKARATパーフェクトグラノーラ

**05 Come Back**  
 焼き芋とりんごのピザ



使用食材: ニンジャペースト、  
 UMAMI EGG FLAVOR

**06 新正堂**  
 EGGフリーどら焼き



使用食材: UMAMI EGG、  
 UMAMI EGG FLAVOR

**07 Sustainable Food Lab**  
 旬の野菜で彩ったベジライスヌードル



使用食材: 米粉の讃岐うどん

■ Instagramでも情報を公開しています!

UR都市機構 東日本都市再生本部  
 公式 Instagram



---

UR都市機構の歩みは戦後の住宅不足解消に端を発しています。1955年から様々なステークホルダーとともに、時代時代の多様性に即し、安全・安心・快適なまちづくり・暮らしづくりを通して、「人が輝く“まち”」の実現に貢献してまいりました。そしてこれからも、変化する社会課題に挑戦し続けることで皆さまにお応えし、「人が輝く“まち”」づくりに不可欠な存在でありたいと考えております。これまで培ってきた持続可能なまちづくりのノウハウをいかし、都市再生事業・賃貸住宅事業・災害復興支援・海外展開支援に全力で取り組んでまいります。

<https://www.ur-net.go.jp/>



UR都市機構は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

---

NEW FOOD **01** 白老食堂



「プロテイン倍増『ソイクルがんも』のスープカレー」1,250円(税込)  
 [提供期間]2024年11月19日(火)~22日(金)、26日(火)~29日(金)※ランチのみの提供  
 [営業時間]11時~15時、17時~21時30分(月曜日はディナーのみ)。土曜・日曜・祝日定休。



オーナー 栗原 靖武さん  
 北海道白老町の食材を使った食堂です。今回は、大豆ミート(ソイクル)を使った料理「プロテイン倍増ソイクルがんも」の「スープカレー」をご用意しました。動物タンパクより植物タンパクを多く摂取したい人向けに、日本の精進料理である「がんも」に、発芽大豆を使った大豆ミートのソイクルを加えて、プロテインをたくさん摂取できるように仕上げました。大豆特有のクセのある味や匂いも気にならず、たくさんのお客さんが食べてくれました。使用NEWフード ソイクル

NEW FOOD **02** レイヨン・ドウ・ソレイユ



「自家製カレー粉のソイクルドライカレー」(一日限定10食) 1,450円(税込)  
 [提供期間]2024年11月1日(金)~12月末  
 [営業時間]11時30分~14時、17時30分~23時。日曜定休。



店長 岸 将治さん  
 「毎日食べた、身体が喜ぶランチをコンセプトに2021(令和3年)にオープンしたレストランです。産地の野菜や旬の素材を生かした料理と世界中のさまざまな国から仕入れた自然派ワインを気軽に楽しめます。今回は、「大豆ミート」と「オカラ」ラノールを使ったソイクルドライカレーを提供します。特製のカレー粉をベースに旬の野菜を盛り込みました。普段から健康志向のお客さまが多く、満足いただける一品に仕上がりました。使用NEWフード ソイクル OKARATパーフェクトグラノール

NEW FOOD **03** 鯨の胃袋 西新橋本店



「くじらのタルタル」1,280円(税込)  
 [提供期間]2024年11月1日(金)~2025年2月28日(金)  
 [営業時間]11時30分~14時30分、17時~23時30分(土曜は17時~22時30分)。日曜・祝日定休。



オーナー 大越 勇輝さん  
 当店は、クジラ肉を使った料理をメインに、さまざまな旬の海鮮料理を提供しています。今回は、新鮮なクジラの赤身肉を使った肉タタキに、「うま藻」だし醤油を決め手に加えた「くじらのタルタル」をご用意しました。タマネギ、ピクルス、黒胡椒、オリーブオイルなどを使ってスパイシーな味わいに仕上げ、「うま藻」だし醤油で一気に味に深みを出しました。入手困難で希少な銘柄もある、当店を力を入れている日本酒にもぴったりな一品になりました。使用NEWフード うま藻だし醤油

NEW FOOD **04** GOOD MORNING CAFE & GRILL 虎ノ門



「フルーツグラノーラボウル(ドリンク付)」1,300円(税込)  
 [提供期間]2024年11月9日(土)~2025年1月26日(日)※土曜・日曜・祝日のモーニングのみ  
 [営業時間]11時~22時(土曜・日曜・祝日は8時~)。



シェフ 尾崎 聡さん  
 当店は「アツチセイヤ」をコンセプトにしたカフェ&グリルです。普段から、健康志向の人にも利用いただいていることもあって、人にも地球にも喜ばれる商品である「OKARAT」パーフェクトグラノールを使ったメニューを今回はご用意しました。高タンパク、高食物繊維な無添加グラノールに、たくさんフルーツに、ヨーグルト、栄養素が豊富で、奇跡の野菜といわれるピーツを使っています。朝食に必要な栄養素をこのひと皿で摂ることが出来ます。使用NEWフード OKARATパーフェクトグラノール

NEW FOOD **05** Come Back



「焼き芋とりんごのピザ」1,980円(税込)  
 [提供期間]2024年11月1日(金)~店主の気分次第  
 [営業時間]11時~翌2時(金曜日は翌4時まで)。第2・第4土曜・日曜定休。



オーナー 遠藤 正浩さん  
 コニヤクを使った食品、結着材「ニジャペースト」JUMAMI EGG FLAVORを使った「焼き芋とりんごのピザ」を提供します。生地には「コニヤク」を練り込み、もちもちの食感を出し、「うま藻」だし醤油で甘みを引き立たせます。特別に「コニヤクジャッキー」も用意。当店は2013(平成25)年にオープンしたフレンチ&イタリアンがベースのダイニングバー。ウイスキーは40種類以上提供。酒好きの人が楽しめるサステナブルフードをご用意しました。使用NEWフード ニジャペースト JUMAMI EGG FLAVOR

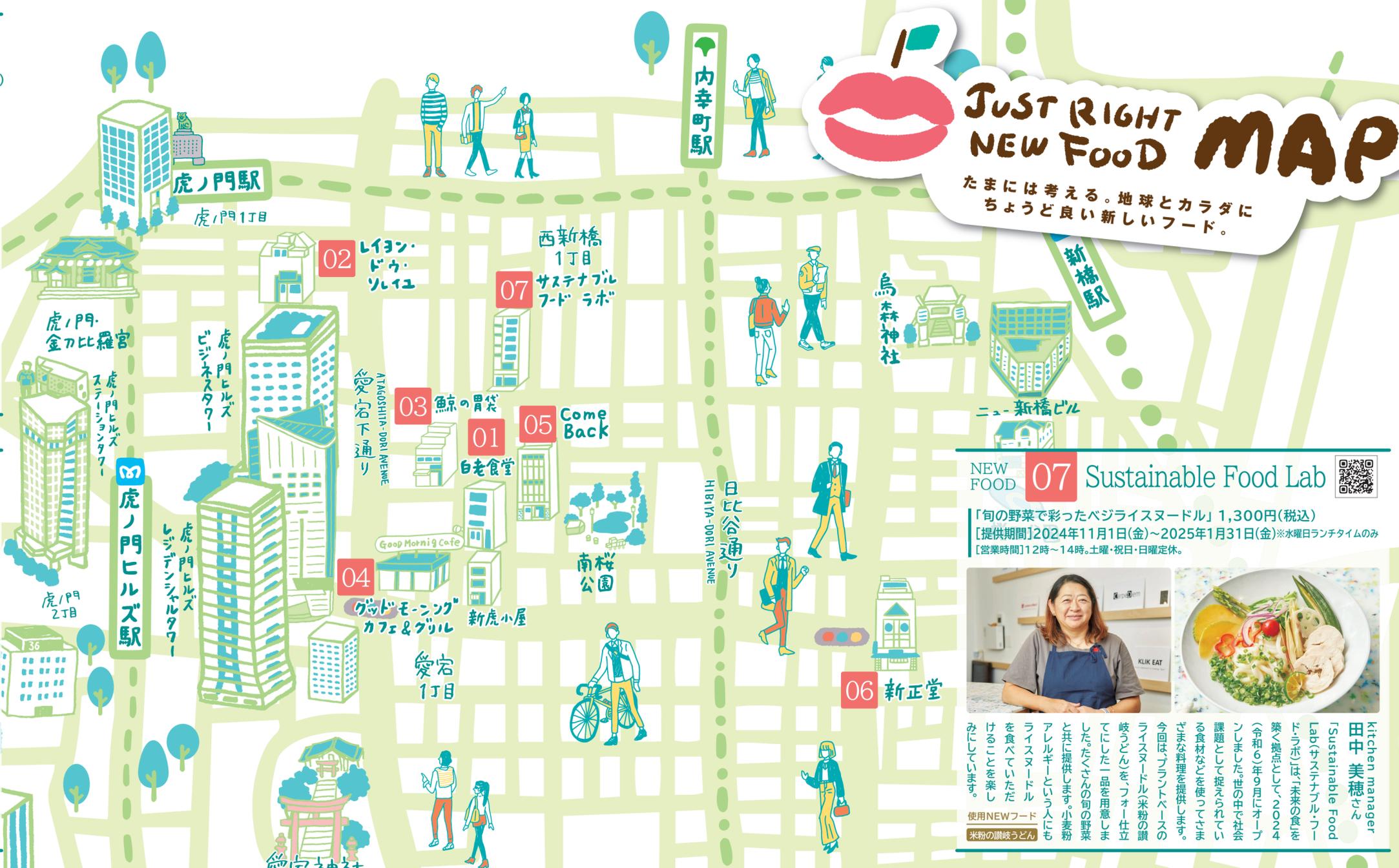
NEW FOOD **06** 新正堂



「EGGフリーどら焼き」250円(税込)  
 [提供期間]2025年2月1日(土)~2月15日(土)  
 [営業時間]9時~19時(土曜日は17時まで)。日曜・祝日定休。



四代目社長 渡辺 仁司さん  
 1912(大正元)年の創業以来、あんこもち、生地の味を追求し、独自の作り方で唯一無二の味をお届けする和菓子店です。今回は、卵が食べられない人向けに「どら焼き」を作りました。卵を使わない代わりに「JUMAMI EGG FLAVOR」を使って、弾力ある食感に。白味噌でコクを出し、白あんを使いもちとした生地が主張できるように仕上げました。まずは、卵が食べられない人に味わっていただきたくて提供させていただきます。使用NEWフード JUMAMI EGG FLAVOR



**JUST RIGHT NEW FOOD MAP**  
 たまには考える。地球とカラダにちょうど良い新しいフード。



たまには考える。  
地球とカラダに  
ちょうど良い新しいフード。



Come Backはフルーツミートなどを使用 白老食堂はうま藻だし醤油を使用

「TORANOMON JUST RIGHT NEWFOOD」たまには考える。地球とカラダにちょうど良い新しいフード。は「Sustainable Food Asia」独立行政法人都市再生機構（UR都市機構）「リバネス」グー・チョキ・パートナーズの4社共同主催による特別企画です。おいしいの先にある地球環境や健康など食の持続性についての発信や、スタートアップ企業のサステナブルな食材のPRを行い、街ぐるみで食の未来を切り拓き、社会実装を支える環境づくりを推進していきます。第1回目は2023（令和5）年12月に開催し、和食食堂「白老食堂」とタイニングバー「Come Back」の2店舗に協力いただきました。好評の声が多く届くなか、無事第2回目

【ロゴのコンセプト】  
りんごの形をベースに、唇で食を表現し、ハタを顔に似立てて「始まり」の象徴として描かれています。

UR 東日本都市再生本部 広報担当  
公式インスタグラム

UR 都市機構 Leave a Nest Sustainable Food Asia

グー・チョキ・パートナーズ COME ON! TORANOMON!!



01

JUST RIGHT NEW FOOD

Algalex  
CEO 高田 大地

Daichi Takada

沖縄発「うま藻」でこれまでになく食体験を「Algalex（アルガレック）」は「藻（=algae）」で海の課題を解決することを目的に、2021（令和3）年に設立。DHAを自然界で最初に作り出す藻（オランダチオキトリウム）をおいしくする養殖方法を確立。「うま藻」と名付けて沖縄で生産し販売しています。実は、養殖の魚は、タンパク質とDHAが必要で、その供給源を天然魚に依存します。海の魚が減っているという社会課題に直面、「魚を減らさない養殖ができないか？」と考え、DHAを安定的に供給できる藻に着目。その生育過程で、DHAとうま味を含有する藻「うま藻」の養殖方法を確立しました。いきなり一円以下を争う養殖飼料



塩分控えめながらうま藻のコクが効いた甘口の「うま藻だし醤油」。



04

JUST RIGHT NEW FOOD

Sydecas  
代表取締役 寄玉 昌宏

Yonitama Masahiro

「コンニャク由来の食品加工技術を開発！」2016（平成28）年、医療・介護現場向けの服薬難貨からスタート。介護現場で提供されていた料理があまりおいしくないのは見えず、食べることを楽しめる。食の選択肢を、提供したい考えから新事業を計画。「糖質オフお好み焼き」をつくりクラウドファンディングサービスで販売するなど、異なる食材同士を結びつけて世の中にあまりない料理を生み出してきました。コンニャクを使った食品結着材「ニンジャペースト」は、2019（令和元）年からは、低糖質食品ブランドとして展開。小麦粉や卵、バターを使わずにコンニャク、豆腐、米麹からつくった「豆腐ワッフル」や「糖質ゼロ唐揚げ」のほか、水飴など糖を一切使用しないグラノー



ナッツと蒟蒻で仕上げた、腹持ちの良いバータイプの「THE NUTS BAR」。



02

JUST RIGHT NEW FOOD

Soyycle  
代表取締役 白坂 大作

Daisaburo Shinasaba

大豆ミート「ソイクル」で環境にも配慮！「向上きは、2019（令和元）年、福岡に創業した、発芽大豆を使った大豆ミートブランド「Soyycle（ソイクル）」を展開する会社です。「社会課題の解決」を大きな事業テーマに掲げてスタートし、私自身の子どもの病気を考えて「健康」と「環境」にアプローチして大豆ミートに注目しました。実は大豆ミートを生産するために必要な水の量は2トン。一方で、牛肉1キロを生産するためには20トンの水が必要。同時に、地球温暖化に影響を与える温室効果ガスが牛を育てる過程で多く発生し、環境配慮の観点からも大豆を採用しました。しかし、世間では「おいしくない」など、大豆ミートに対して良い印象を持つ



旨味と栄養価を最大限に引き出した「発芽大豆フレーク」。



05

JUST RIGHT NEW FOOD

Okara Tech ノロジズ  
代表取締役 山内 康平

Kohbei Yamanchi

スーパーフード・おからで作った自然派食品。おからを用いた健康食品の開発および製造、販売を行う「オカラテックノロジズ」は、2022（令和4）年に創業。プラントベースミートフルミートをはじめ、東南アジアの食材のソーシングから加工の支援を行い、商品開発支援や事業の立ち上げなどの支援も行います。「環境改善」「健康アクセシブル」「社会的公正」の観点でサステナブルフードの美装と拡大を目指し、同じく私たちが運営する「Sustainable Food Museum」は「フルミートを使ったしべれ煮」などのサステなおもてなしを販売中。2024（令和6）年9月、「未来の食を築く拠点」として開いたのが「Sustainable Food Lab（サステナブルフードラボ）」。「日鉄興和不動産」と「独立行政法人都市再生機構（UR）」の3社共同のプロジェクト



大豆・おからなど5つのみの原材料から作る「パーフェクトグラノーラ」。



03

JUST RIGHT NEW FOOD

by age 18  
オーナー 村上モリロウ

Monino Munabami

常識を覆す！プラントベース・小麦不使用の讃岐うどん。香川・高松市内に、2023（令和5）年12月にオープンしたうどんレストランです。小麦やいりこを使わず、グルテンベース（植物由来）、グルテンフリー（小麦粉不使用）をテーマに、米粉を使ったうどんを提供します。提供するうどんは「コシがあり、太く長い麺が特徴の「讃岐うどん」をイメージしました。小麦を使わないで讃岐うどんを再現することは想像以上に大変で、完成するまでに3年以上の年月が掛かりました。当初、小麦粉を使わずに米粉を使ってうどんを再現できるか試行錯誤していましたが、全然うまくいきませんでした。うどん職人に聞いてみようという思いがまわっていましたが、誰もやったことがなかったので良いア



米粉を使った、プラントベース&グルテンフリーのうどん。



JUST RIGHT NEW FOOD

Sustainable Food Asia  
代表取締役 海野 慧

Satoshi Umino

虎ノ門を未来の食の街へ日本と世界の食を繋ぐ架け橋に「Sustainable Food Asia」は、2022（令和4）年に創業。プラントベースミートフルミートをはじめ、東南アジアの食材のソーシングから加工の支援を行い、商品開発支援や事業の立ち上げなどの支援も行います。「環境改善」「健康アクセシブル」「社会的公正」の観点でサステナブルフードの美装と拡大を目指し、同じく私たちが運営する「Sustainable Food Museum」は「フルミートを使ったしべれ煮」などのサステなおもてなしを販売中。2024（令和6）年9月、「未来の食を築く拠点」として開いたのが「Sustainable Food Lab（サステナブルフードラボ）」。「日鉄興和不動産」と「独立行政法人都市再生機構（UR）」の3社共同のプロジェクト



世界と日本全国が繋がり、未来の食を創る「Sustainable Food Lab」。