

～新橋・虎ノ門地区におけるイノベーション創出を支える場づくりの試行実施～

サステナブルな「食」づくり スタートアップと地元飲食店のコラボメニューを開発

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（以下「SFA」）、株式会社リバネス（以下「リバネス」）及びグー・チヨキ・パートナーズ株式会社（以下「g c p」）と共同で、新橋・虎ノ門地域の飲食店協力のもと、サステナブルな食を開発、推進するフードテック領域のスタートアップ企業の食材を使用したメニューを開発しました。



「TORANOMON JUST RIGHT NEWFOOD」
キービジュアル

期間限定のコラボメニュー及び使用されたスタートアップ企業の食材

- 上段左 : プラントベースの野菜のチーズオープン焼き／販売店舗「Come Back」
- 上段右 : うま藻だし醤油×白老食堂 北海ホタテ漬け丼／販売店舗「白老食堂」
- 下段左 : 発芽大豆を丸ごと使った大豆ミート「Soyacle（ソイクル）」／(株)上向き
- 下段中央 : ジャックフルーツから生まれる「フルーツミート」／SFA
- 下段右 : 藻の旨味を生かした動物性原料フリーの「うま藻だし醤油」／(株)AlgaeX

本取り組みは、UR新虎通りまちづくり事務所1階でUR都市機構がSFA及びリバネスと協力して運営する、フードテック領域のスタートアップ企業の製品を紹介する「Sustainable Food Museum」の一環です。街のコトづくり活動を行う企業であるg c pが、同施設で紹介するスタートアップ企業の食材「フルーツミート」「うま藻だし醤油」「Soyacle」と地域の飲食店の橋渡し役となり、レシピ開発やメニュー販売を通じてスタートアップ企業を支援し、消費者向けPR企画として「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～」を展開します。

UR都市機構は、新橋・虎ノ門地区がイノベーションの生まれ続けるビジネス交流拠点となることを目指しています。食に起因する社会課題解決に挑戦するスタートアップ企業が集まることで、まちなかに多様なヒト・モノ・コトが掛け合わされる場づくりに取り組んでまいります。

(お問い合わせ先)

■新橋・虎ノ門地区のまちづくりに関すること

UR都市機構 東日本都市再生本部 都心業務部事業推進第3課
(電話) 03-5200-8627

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

■「Sustainable Food Museum」に関すること

・運営・イベント・アライアンス等のご相談

SFA「まちなかショーケース」事務局 (Email) showcase@sustainablefoodasia.com

・報道関係の方からのお問合せ

SFA 広報担当 (Email) pr@sustainablefoodasia.com

■限定コラボメニュー販売概要

1. ダイニングバー「Come Back (カムバック)」

(1) メニュー：プラントベースの野菜のチーズオーブン焼き

(2) 使用食材：フルーツミート、Soycle、うま藻だし醤油

(3) 販売期間：令和6年1月17日(水)～29日(月)

(4) 営業時間：18:00～深夜 (定休日：土曜・日曜)

(5) 所在地：東京都港区西新橋2丁目11-4

(6) URL：<https://twitter.com/Enchan186/>

2. 和食居酒屋「白老食堂」

(1) メニュー：うま藻だし醤油×白老食堂 北海ホタテ漬け丼

(2) 使用食材：うま藻だし醤油

(3) 販売期間：令和6年1月9日(火)～26日(金)

(4) 営業時間：ランチ 11:00～14:30 夜 17:30～20:30 (定休日：土曜・日曜)

(5) 所在地：東京都港区西新橋2丁目13-9 1F

(6) URL：<https://www.facebook.com/shiraoishokudo/>

■Sustainable Food Museum 施設概要

(1) 運営内容：フードテック領域のスタートアップの取組紹介、実商品などの常設展示
地球や身体にやさしい食材を使用した飲食メニュー提供(売切れ次第終了)
フードテック領域の最新情報やテーマを設定した月次イベント

(2) 営業時間：平日 11:00～17:00

(3) 所在地：東京都港区西新橋2丁目18-7 UR新虎通りまちづくり事務所1F

(4) URL：<https://sustainablefoodasia.com/museum/>



【交通手段】

虎ノ門駅から徒歩5分

虎ノ門ヒルズ駅から徒歩6分

内幸町駅から徒歩7分

JR 新橋駅から徒歩11分

■スタートアップ企業の食材概要

1. フルーツミート / Sustainable Food Asia 株式会社(東京都港区)



糖質と脂質がほぼ「ゼロ」、食物繊維たっぷり、低カロリーな「ジャックフルーツ」から作られた食品。

東南アジアでは、商品作物ではない果実が消費されず、大量の廃棄が問題となっています。その一つである未熟なジャックフルーツをミンチ肉のような原材料に生まれ変わらせることで、大量の廃棄課題の解決と循環型エコシステムの構築に貢献する。

2. うま藻だし醤油 / 株式会社 AlgaleX (沖縄県うるま市)



泡盛を製造する際の副産物である「泡盛粕」を活用して藻を育て、昆布を超える旨味成分と青魚を圧倒する DHA を蓄積した「うま藻」を使用した、美味しさと健康を同時に届ける調味料。

近年、日本近海の高藻や天然魚等の漁獲量が減少しており、「海の美味しさを次世代へとつなげる」ことをミッションに、海洋資源を減らすことなく藻から DHA を作り出すことで、養殖魚の餌となる天然魚の漁獲を減らし水産業の養殖課題の解決を図る。

3. Soyycle (ソイクル) / 株式会社上向き (福岡県福岡市)



「環境に配慮したライフスタイルを日本のスタンダードに。」をミッションに、大豆を主原料として、お肉のような食感・形をした大豆ミート。発芽した大豆を使用することで旨味成分が豊富でお肉に全く引けを取らない栄養価の高さが特徴的。

水戻し不要で、「かけるだけ、混ぜるだけ」で簡単に使える。

■フードテックについて

フードテックは、生産から加工、流通、消費へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルです。人口増加に対応した食料供給やフードロスなどの社会的課題の解決や、食に求める人々のニーズの多様化に対応する新たなビジネスとして、世界で急速にフードテックビジネスへの投資が増えており、近年、日本においても、農林水産省が中心となり、日本発のフードテックビジネスの育成に向けた支援や産学官連携による取組が推進されています。

■会社概要

1. 独立行政法人都市再生機構

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・く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。

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

2. Sustainable Food Asia 株式会社

「地球と身体にやさしい新しい食のスタンダードを創造する」を Vision とし、ビジネスで社会課題解決を目指し新規事業開発・アライアンス支援を行う CarpeDiem 株式会社と株式会社リバナスのジョイントベンチャーとして設立。日本や東南アジアの企業と協力し、サステナブルな食材の研究開発・製造・輸入並びにアライアンス支援などを行っています。

2022年11月には「ジャックフルーツ」から生まれた新食材「フルーツミート」を使ったメニューを日本で初めて開発し、販売開始しています。2023年6月より虎ノ門にて「フードテックショーケース」を展開、食関連スタートアップ企業や団体の技術展示・商品販売・試食イベントなどを開催するほか、地球と身体にやさしい「サステなおむすび」を併設。

URL : <https://www.sustainablefoodasia.com/>

3. 株式会社リバナス

株式会社リバナスは、創業以来「科学技術の発展と地球貢献を実現する」を理念として掲げ、「サイエンスをわかりやすく伝える」をコアコンピタンスに教育・人材・研究・創業に関わるさまざまな課題の解決を事業として進めてまいりました。2013年より、創業応援プロジェクトの一環として TECH PLANTER (<https://techplanter.com/>) を開始、2020年より新たにフードテック領域を立ち上げ、同領域における大学研究者やベンチャー企業の発掘・育成、そして大企業との連携による新規事業創出を進めています。

URL : <https://lne.st/>

4. グー・チョコキ・パートナーズ株式会社

グー・チョコキ・パートナーズ株式会社は、新橋・虎ノ門を拠点に「街のコトづくり活動」を行う企業として、映像、イベント企画、施設運営、飲食店運営、デザインコンサルティング、多様で多層的なクリエイティブを構想、構築し、製作していきます。

URL : <https://g-c-p.jp/company/>