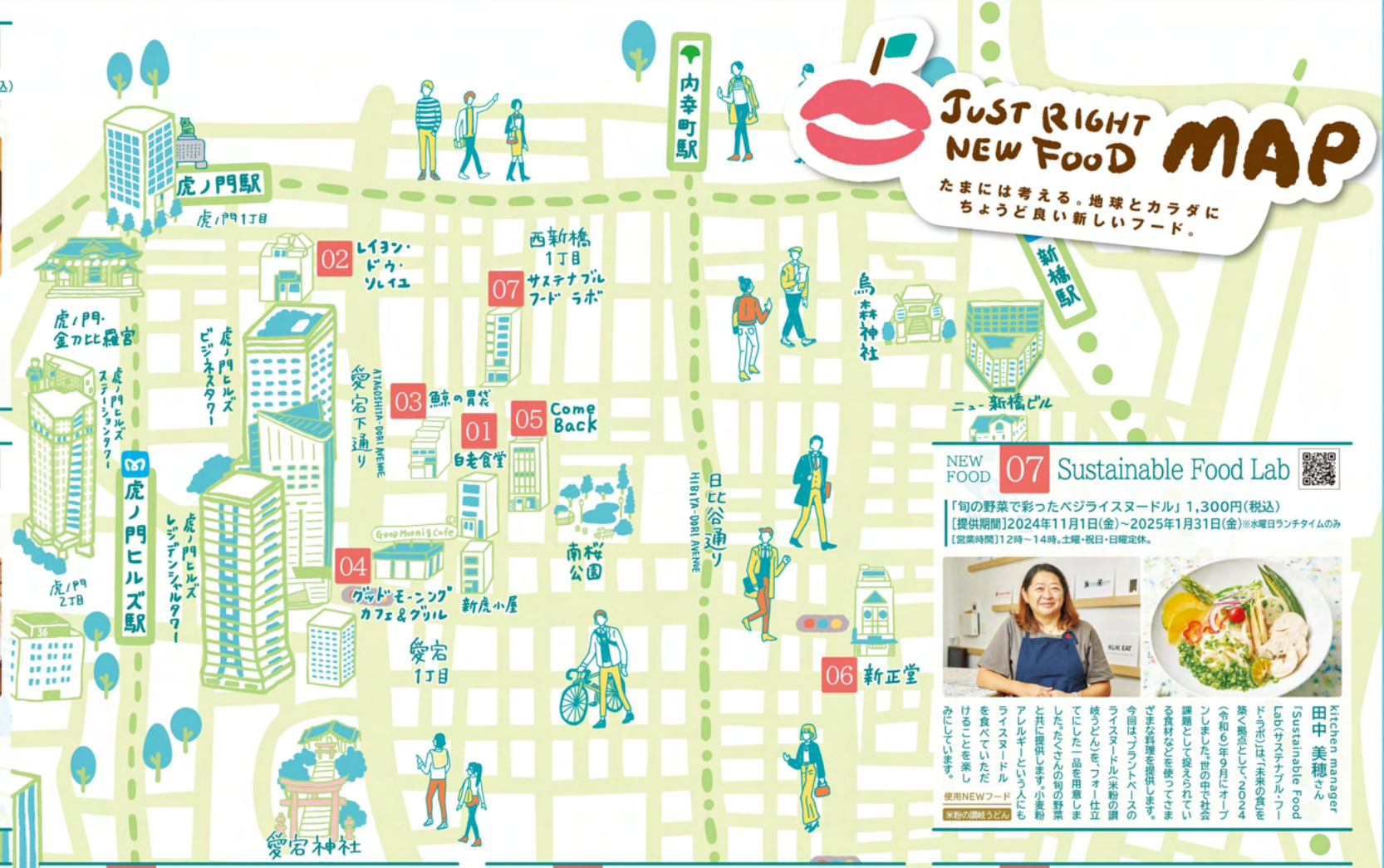
JUST RIGHT NEW FOOD MAP

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。



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「がんもどき」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、たくさんの栄養が摂れる一品になりました。

使用NEWフード
ソイクル

NEW FOOD 02 レイヨン・ドゥ・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

「毎日食べたい、身体が喜ぶフレンチ」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。産直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「オカラグラノーラ」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「旬な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ラ

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、さまざまな旬の鯨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。入手困難で希少な鯨肉もある、当店で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ポウル(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

当店はアサイチセイカツ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ラ」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ラに、たくさんのフルーツとヨーグルト、栄養素が豊富で、奇跡の野菜といわれるビーツを使っています。朝食に必要な栄養をこのひと皿で摂ることができます。

使用NEWフード
OKARAT
パーフェクトグラノーラ

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]18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

コンニャクを使った食品結着材「ニンジャペースト」と「UMAMI EGG FLAVOR」を使った焼き芋とりんごのピザ」を提供します。生地にはコンニャクを練り込み、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「コンニャクジャーキー」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種類以上を提供。酒好きな人が楽しめるサステナブルフードを用意しました。

使用NEWフード
ニンジャペースト
UMAMI 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、あんこやもち、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つくりました。卵を使わない代わりに「UMAMI EGG」と「UMAMI EGG FLAVOR」を使って、弾力ある食感に。白味噌でコクを出し、白あんを使いもちっ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いです。

使用NEWフード
UMAMI EGG
UMAMI EGG FLAVOR

NEW FOOD 07 Sustainable Food Lab

「旬の野菜で彩ったベジライスヌードル」1,300円(税込)
[提供期間]2024年11月1日(金)～2025年1月31日(金)※水曜日ランチタイムのみ
[営業時間]12時～14時。土曜・祝日・日曜定休。

Kitchen manager 田中 美穂さん

「Sustainable Food Lab(サステナブル・フードラボ)」は、"未来の食"を築く拠点として、2024(令和6)年9月にオープンしました。世の中で社会課題として捉えられている食材などを使ってさまざまな料理を提供します。今回は、プラントベースのライスヌードル(米粉の讃岐うどん)を、フォー仕立てにした一品を用意しました。たくさんの旬の野菜と共にご提供します。小麦粉アレルギーという人にもライスヌードルを食べていただけることを楽しみにしています。

使用NEWフード
米粉の讃岐うどん

01

JUST RIGHT NEW FOOD

AlgaleX
CEO 高田 大地

Daichi Takada

沖縄発「うま藻」でこれまでにない食体験を

「AlgaleX（アルガレックス）」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（オーランチオキトリウム）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ています。海の魚が減っているのに、それをエサに活用す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とうま味を高含有する藻“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マーケットには飛び込めないので、おいしい藻という新しい市場を創出し、濃厚なうま味を持つ新調味料“うま藻”や、そのうま味を生かしたアミノ酸・添加物など不使用の「うま藻醤油麹」、「うま藻だし醤油」などを販売。“うま藻”を通じて、誰もが楽しめる新しいおいしさを提供し、そのおいしさの先には、海の魚が減らない養殖を実現させます。

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」。

02

JUST RIGHT NEW FOOD

Soycle
代表取締役
白坂 大作

Daisaku Shirasaka

大豆ミート「ソイクル」で環境にも配慮！

「上向き」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「Soycle（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1キロ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っている人は少なかったです。その中で「おいしい大豆」を見つけられたことによって突破口は開き、現在では「発芽大豆フレーク」や「畑生まれのボロネーゼ」などさまざまな商品を販売中。栄養価が高く、調理が簡単で高たんぱく・低脂質、そのうえおいしく食べられます。大豆ミートを通じて、エコフレンドリー（環境配慮）な社会を作ることに挑戦中です。

旨味と栄養価を最大限に引き出した「発芽大豆フレーク」。

03

JUST RIGHT NEW FOOD

by age 18
オーナー
村上 モリロウ

Morirou Murakami

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、プラントベース（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どうしたら再現できるか試行錯誤してみましたが、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ろいろまわってみましたが、誰もやったことがなかったので良いアドバイスは得られませんでした。いざつくろうと思っても、工場もありません。工場を借りる、「常識にとらわれたくないの一心で完成することができました。乳製品や小麦、卵に対するアレルギーを抱えている人を含む世界中の人々に味わっていただきたいです。

米粉を使った、プラントベース＆グルテンフリーのうどん。

04

JUST RIGHT NEW FOOD

Sydecas
代表取締役
寄玉 昌宏

Yoshitama 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・介護現場向けの服飾雑貨からスタート。介護現場で提供されていた料理があまりおいしそうには見えず、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。“職質オフお好み焼き”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ラ、ナッツバーなどを完成させて販売しています。ナッツバーはおからとアーモンドパウダー、コンニャクを使って固めていき、食感の調整と保存性の両立に苦労しました。いま、栄養摂取のみを目的に食事をとる健康志向の人が多く、アレルギーや宗教上の理由から食事制限せざるを人もいるなかで、食べる行為自体をより楽しんでほしいです。

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

05

JUST RIGHT NEW FOOD

オカラテクノロジズ
代表取締役
山内 康平

Kohei Yamauchi

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「オカラテクノロジズ」は、2021（令和3）年、宮崎市内に設立しました。“おからのリデザインを通して、人と地球の健康を当たり前に。”をミッションに掲げ、食品ブランド「OKARAT（オカラット）」を展開。“今は廃棄されているOkara（ゼロカラット）な原石を、輝くダイヤモンドに。”をコンセプトに掲げてOKARATと名付けました。豆腐を作る過程で発生するおからは、低糖質で食物繊維がたっぷり含まれ、植物由来のタンパク質も摂れるスーパーフードです。しかし、食用利用されているのはたった1%で、おからの廃棄は社会問題にもなっています。そこで、製品としてよりも売り出していくことで、おから自体の良さをさらに浸透させ、社会問題の解決につなげていきます。また、「健康や美容のために我慢する」という常識を変えていきたいです。現在は、グラノーラやドーナツなど全7種類を製品化し販売中。一番の願いはおからをカルチャーとして確立させていくこと。まずはおからの認知向上を目指します。

大豆・おからなど5つのみの原材料から成る「パーフェクトグラノーラ」。

06

JUST RIGHT NEW FOOD

Sustainable Food Asia
代表取締役
海野 慧

Satoshi Unno

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「フルーツミート」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”に健康アクセス”、社会的公正”の観点でサステナブルフードの実装と拡大を目指し、同じく私たちが運営する「Sustainable Food Museum」には、「フルーツミートを使ったしぐれ煮」などの“サステなおむすび”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）」との3社共同のプロジェクトとして展開し、食領域で社会課題解決に挑戦するスタートアップ企業を支援します。1階はテストマーケティングやポップアップストアなどができるシェアレストラン、4階にはスタートアップ企業間の交流促進や営業活動を支えるシェアオフィス。2つの施設内で連携を図り、さまざまな企業とタッグを組みながら街ぐるみでの食のイノベーション創出を目指します。

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

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 NEW FOOD ～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、「鰻の寝床」「Good Morning Cafe&Grill 虎ノ門」「新正堂」、そして「Sustainable Food Lab」と虎ノ門と関わりの深い店舗が加わりました。前回よりも一層多くの人に、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きたいと考えています。

今回は、前回の参加店舗に加え、「レイヨンドゥ・ソレイユ」、「Sydecas」、「Soycle」、「AlgaleX」、「Sustainable Food Asia」、「独立行政法人都市再生機構（UR都市機構）」と「リバネス」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」とダイニングバー「Come Back」の2店舗にご協力いただきました。好評の声が多く届くなか、無事第2回目を開催することができました。

【ロゴのコンセプト】
りんごの形をベースに、箸で食を表現し、今を線に見立てて「始まり」の象徴として強調しています。

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!!