



令和7(2025)年1月28日

独立行政法人都市再生機構

東日本都市再生本部

株式会社リバネス

Sustainable Food Asia 株式会社

株式会社UnlocX

日鉄興和不動産株式会社

～ まちぐるみで食のイノベーション創出を加速 ～

新虎イノベーションイニシアティブ『Foodα』が始動

2月3日に中核施設「Sustainable Food Museum」が新装オープン

独立行政法人都市再生機構（UR都市機構）は、株式会社リバネス、Sustainable Food Asia 株式会社、株式会社UnlocX および日鉄興和不動産株式会社（以下あわせて「5者」）と共に、東京都港区の新橋・虎ノ門地区（以下「新虎エリア」）において、食を起点に社会課題解決に挑戦する多様なプレイヤーの集積・交流促進を図り、イノベーション創出をまちぐるみで育む枠組み「Foodα（フーダ）」を立ち上げました。令和7年2月3日（月）には、その中核施設となる「Sustainable Food Museum」を新たにオープンします。

「Foodα（フーダ）」は、新虎エリアで5者が中心となって、スタートアップ企業向けに以下のようなメニューを展開することで、食のイノベーションにつながる様々な出会いや関係構築を誘発し、まちぐるみでスタートアップ企業等の成長を支援してまいります。

- ① 既存ビルをリノベーションした“働く場”“つながる場”“見せる場”などの機能の集積
- ② 革新的な技術やサービスのPR及びお客様による体験の仕組みの提供
- ③ 地元飲食店との連携方策の開発



「Foodα」ロゴマーク

その中核施設となる「Sustainable Food Museum」は、サステナブルな食をテーマに、企業や個人、地域が交わり新たな価値を創造する、まちに開かれたショーケースです。

“資源の保全”や“食の多様性”など6つの社会課題をテーマに、約100社の技術や商品を集め、紹介します。この場所は、訪れる人が新しいモノ・コト・ヒトとの出会いを通じて、次の一歩へのヒントや新たなアイデアを得て、共創を育む場として機能することを目指します。



「Sustainable Food Museum」外観

(お問い合わせ先)

● 「Food α (フーダ)」に関するお問い合わせ

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

株式会社リバネス 創業開発事業部

(電話) 03-5227-4198

● 「Sustainable Food City」、 「Sustainable Food Museum」、 「Sustainable Food Lab」
および「Sustainable Food Park」に関するお問い合わせ

Sustainable Food Asia 株式会社 (e-mail) info@sustainablefoodasia.com

●新虎イノベーションイニシアティブ「Food α（フーダ）」

<ビジョン>

未来の「おいしい」が生まれるまち

<コンセプト>

食は人と地球の接点であり、まちは出会いと交流の集積地である。

まちと共に食を考えることで、きっと新しい社会が見えてくる。

世界中の食の知識をつなぎ、未来の「おいしい」をつくりだそう。

<「Food α（フーダ）」に込めた思い>

新虎イノベーションイニシアティブ「Food α（フーダ）」は、新虎エリアで「Sustainable Food City」を形成し、“未来の「おいしい」が生まれるまち”を目指しています。

新虎エリアは、政治やビジネスの中枢に近く、国内外から訪れやすい立地です。ヒューマンスケールのまちなかに多くの飲食店が集まっている個性を活かし、社会課題解決に挑戦する多様なプレイヤーを集め、イノベーション創出のきっかけとなる「出会い」と「場」が溢れるまちづくりに向けた様々な実証を進めてまいりました。

「Food α（フーダ）」には、新虎から食の未来を生み出す技術・サービスをいち早く社会実装する（=version α）ことで、人・地球・社会に+αの豊かさを届けるという思いが込められています。ロゴマークは、「Food α（フーダ）」を構成するアルファベットを組み合わせ、地図を模した形状にデザインすることで「まちぐるみの取組み」であることを象徴的に表現しています。

<公式サイトの開設>

「Food α（フーダ）」立ち上げに伴い、公式サイトを開設いたしました。

公式サイトでは、私たちのビジョンや取組み、関係者のインタビュー、「Sustainable Food Museum」等の関連施設の情報などを紹介しています。 URL：<https://fooda.tokyo/>

●「Sustainable Food Museum」について

<施設の主な機能>

「Sustainable Food Museum」は、企業や個人をはじめ多くの方にご利用いただける開かれた交流の場として、以下4つの機能を提供します。

① 展示

食を起因とした6つの社会課題にフォーカスし、日本・アジア100社の最先端なサステナブルフードに関する商品やサービスを紹介しています。

【6つの社会課題】

多様性の保全／資源の保全／栄養改善／未病／公正な労働環境、取引／食の多様性

② 体験

新食材を使用した「サステナおむすび」を提供し、サステナブルな食材を体験できます。

③ カフェスペース

誰でも気軽に立ち寄れるカフェ空間を完備し、まちに開かれた場を提供します。

④ 共創・協業のための交流

企業間の出会いと関係性の構築を目的として、共創・協業を支援する場として毎月イベントを開催します。

【#23 新生 Sustainable Food Museum 虎ノ門の街と食の未来を語る夜】

日時：令和7年1月30日（木）18：00～

Peatix：<https://sustainablefoodnight023.peatix.com/>

<施設コンセプト>

ここから生まれる、食の出会いとひらめき。

新虎エリアに広がる未来の食が生まれる場、

「Sustainable Food Museum」

サステナブルな食をテーマに、企業や個人、地域が交わり、新たな価値を創造するまちなかショーケースです。

“食”に関わる想いを持つ人がここに来れば、新しいモノ・コト・ヒトと出会い、次の一歩へのヒントや新たなアイデアが生まれ、動き出す。

まちを舞台とした、サステナブルな食のイノベーションの創出が、今、ここからはじまります。



<施設概要>

営業時間：カフェ 11時30分～17時

(土日祝日休)

おむすび販売：月・水・金 11:30～

※売切れ次第終了

URL：

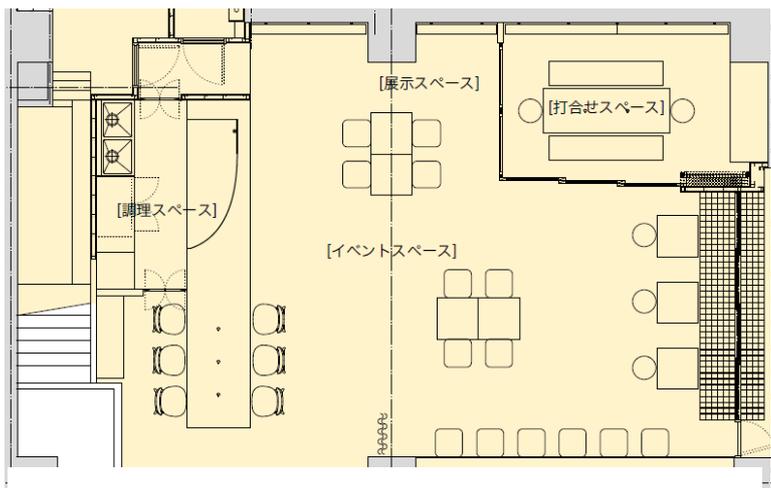
<https://sustainablefoodasia.com/en/museum/>

所在地：東京都港区西新橋1丁目17番8号

須田ビル 本館1階



「Sustainable Food Museum」内観



「Sustainable Food Museum」施設内案内図

設計：海法圭建築設計事務所

整備：UR都市機構

運営：Sustainable Food Asia 株式会社

● 「Food α」におけるその他の主な取組み

新虎エリアで「Sustainable Food City」の形成に向け、「Sustainable Food Museum」の他、「食」をテーマにしたさまざまな施設運営や取組みを実施します。

① 「Sustainable Food Lab（サステナブル・フード・ラボ）」

概要： サステナブルフードの開発と普及を目的としたキッチン付のシェアオフィス施設
スタートアップ企業の商談、ポップアップ店舗、レストランとして運営

施設整備：日鉄興和不動産株式会社

施設運営・企画：Sustainable Food Asia 株式会社

所在地：東京都港区西新橋1丁目17番10号 (<https://maps.app.goo.gl/Awg8f7eUUzcZu2Vb9>)

オープン日：令和6年（2024年）9月10日

入居企業数：14社 ※令和7年（2025年）1月時点

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

② 「Sustainable Food Park（サステナブル・フード・パーク）」

概要：まちの人たちが気軽に集うことができる公園型の広場空間

キッチンカーなどを活用し、サステナブルなランチやイベントを展開（予定）。

施設計画・企画：日鉄興和不動産株式会社・Sustainable Food Asia 株式会社

所在地：東京都港区虎ノ門1丁目12番13号

オープン予定日：令和7年（2025年）春（予定）

③ 「Sustainable Food Night（サステナブル・フード・ナイト）」

企業間の出会いを通じて協業を促進することを目的に、毎月イベント「Sustainable Food Night」を開催しています。

イベントでは、サステナブルな食の未来を切り拓くスタートアップ企業の代表をゲストとして迎え、トークセッションと試食を兼ねた懇談会を行っています。

主催者：Sustainable Food Asia 株式会社

Sustainable Food Night 公式note：<https://note.com/sfaofficial/m/ma71a802089bb>

④ 「TORANOMON JUST RIGHT NEW FOOD」

地元飲食店と連携し、食領域のスタートアップ企業のサステナブルな食材を使用したオリジナルメニューをコラボ開発し期間限定で提供しています。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創出を目的とし、まちぐるみでスタートアップ企業を支援する取組みです（企画詳細は下記URLをご確認ください）。

URL：<https://www.ur-net.go.jp/urtoranomom/service/innovation-creation.html>

● 「Food α 」 立ち上げの経緯

UR都市機構は 港区が策定した「新橋・虎ノ門地区まちづくりガイドライン」に基づき、新虎エリアで社会課題解決に挑戦するスタートアップ企業を集め、まちぐるみで育て、イノベーションのきっかけとなる「出会い」と「場」が溢れるまちづくりに向けた検討を進めています。

その一環として、平成 31 年から令和 3 年にかけて、UR都市機構の保有物件を活用し、株式会社リバナスがイノベーション創出に必要な機能の導入・施設運営を行い、既存ビルの利用価値や導入機能の有用性の検証を行いました。

令和 5 年からは Sustainable Food Asia 株式会社が加わり、フードテック領域のスタートアップをはじめとした様々な企業のサービスを展示・紹介する「Sustainable Food Museum」を開設し、まちなかショーケースの有用性の検証や、スタートアップ企業と地元飲食店の連携「TORANOMON JUST RIGHT NEW FOOD」など、食領域から社会課題解決に貢献するまちづくりをテーマに、実証プロジェクトを展開してまいりました。また、同年にはフードテック業界のキーパーソンである田中氏が代表を務める株式会社 UnlocX が当エリアで創業いたしました。

令和 6 年 9 月には、新虎エリアでまちづくりを展開する日鉄興和不動産株式会社が加わり、同社が保有するアセットを活用し、食領域のスタートアップ企業の活動拠点となるキッチン付のシェアオフィス「Sustainable Food Lab」を開設しました。スタートアップ企業や地域の方々の利用を誘発することで、新虎エリアにおける「フードテック」のシーズや地域との親和性について検証をしています。

こうした取組みを継続するなかで、新虎エリアで食のイノベーション創出を加速させるべく、このまちが目指すべきビジョンの具体化に向けた枠組みとして「Food α （フーダ）」を立ち上げました。「Food α 」では、これまでの実証や検証を通じて得られた知見を活かしながら、地域やパートナー企業と協力体制を築き、社会課題を解決する新たな「食」の価値創造に挑みます。新虎エリアがまちぐるみで未来のおいしいを形作る拠点になれるよう、持続可能なまちづくりを進めてまいります。