



東京感動線

新大久保駅直上フードラボ「K, D, C,,,」 連携続々！

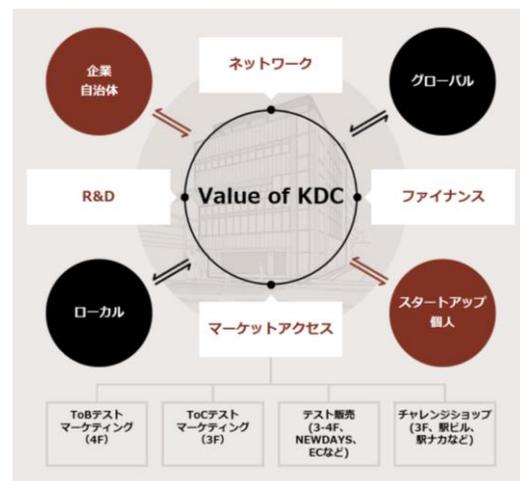
企業連携が加速し、ますます使いやすく、繋がりが生まれやすい施設に。

- 東日本旅客鉄道株式会社、株式会社オレンジページおよび株式会社CO&COは、新大久保駅直上に開業したフードラボ「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）」（以下、K,D,C,,,）において、食に関わる様々な人の交流を促進し、新たなフードビジネスや食文化を創発する拠点となることを目指し、様々な取組みを行っています。
- 7月1日(木)より、メンバーシッププログラムに新たにキューピー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収）、デリア食品株式会社（所在地：東京都調布市、代表取締役社長：柴崎 健）、セイコーエプソン株式会社（所在地：長野県諏訪市 代表取締役社長：小川恭範）が参画いたします。
- 渋谷スクランブルスクエア株式会社(所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：澁谷宗彦)が運営する会員制の共創施設「SHIBUYA QWS（シブヤキューズ）」との連携を開始。相互の提供サービスを拡張し、創発の場として交流を促進していきます。
- 作り手と食品工場のマッチングサービス「LeapsIn（リープスイン）」を手がけ、食品プロダクトの企画から販売までの一連のプロセスをサポートする株式会社リープスイン（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：日置 淳平）、シード期／アーリーステージの起業家を支援する株式会社ANOBACA（所在地：東京都渋谷区、代表取締役：長野 泰和）、海外スタートアップの日本進出支援や日本のスタートアップの海外進出支援をサポートする株式会社EDGEof INNOVATION（所在地：東京都渋谷区、CEO：小田嶋 Alex 太輔）とも連携を開始します。
- 7月の「K,D,C,,, Food College」のテーマは「フードダイバーシティ」。フードデザイナーの中山晴奈氏を迎えて、「納豆を通して知る食のダイバーシティ」をテーマに開催いたします。

「K, D, C,,,メンバーシッププログラム」とは

「K,D,C,,,メンバーシッププログラム」とは、「K,D,C,,,」が目指すことの趣旨にご賛同いただく法人企業・団体の皆さまに、専門領域を活かして、新しい「食文化」の創造をご支援いただくプログラムです。

それぞれの専門領域を活かしたご支援により、「K,D,C,,,」に関わっていただくことで、入居しているスタートアップや企業とのコラボレーションをはじめ、新しいビジネスモデルやソリューション試行の場など、様々な食ビジネスの未来が作り出される機会を創出していきます。



新たな参画企業

キューピー株式会社



1919年に設立。キューピーグループは市販用・業務用・海外・フルーツソリューション・ファインケミカル・共通の6セグメントから構成され、内食・中食・外食のそれぞれの食場で調味料・調理食品・サラダ・惣菜・タマゴなど様々な商品をお客様にお届けしています。また、海外では調味料を中心に、10カ国で生産・販売拠点を持つとともに、約40カ国に展開しています。

食文化発信基地である新大久保に位置するK,D,C,,,で、食のプロフェッショナル、食トレンドに関心の高い消費者の方々との交流を通じて、新しい食のライフスタイルを共創・発信していきたいと思えます。

テリア食品株式会社



1975年に設立。テリアグループは全国を6つのエリアに分け、地元の食材を使用した惣菜や地元に沿った味付けを基準に商品開発を行い、地域密着型のエリア経営を進めています。また、グループの生産拠点は全国に6社9工場に上り、サラダを中心におかず、麺類など幅広い惣菜をスーパー・コンビニエンスストア・業務用向けなどに供給しています。

昨今の加速する食文化の多様化やトレンドに対して、おいしさと健康、新たな販路・メニュー・顧客層を開拓していくために、K,D,C,,,を通して出会いと今までにない挑戦に取り組んでいける機会を期待しています。

セイコーエプソン株式会社



長野県に本社を置くプリンターや、プロジェクターなどの情報関連機器、電子デバイス部品、産業用ロボットなどの事業を行っている会社です。エプソンのDNAである「省・小・精の技術」を受け継いだ製品やサービスを通して、世界中のお客様との繋がりを生み出してきました。その「繋がり」を通じて、アイデアを有するパートナーの皆様と共にひとりひとりのお客様に最適なソリューションを提供し、さまざまな社会課題解決を目指します。

エプソンは、脱炭素や資源循環といった、社会課題解決に積極的に取り組んでいます。

「食」の可能性を広げるフードテック企業とのつながりを得て、共創を通じて、持続可能な社会の実現に貢献できることを期待しています。

上記のほか、現時点では「Future Food Fund株式会社」が参画しています。

Future Food Fund株式会社は、2019年8月にオイシックス・ラ・大地株式会社により設立された投資子会社です。食のイノベーション領域に特化した国内外のスタートアップ企業への出資を目的としたコーポレートベンチャーキャピタル（CVC）ファンドとして運営しています。パートナー企業とともに、国内外の先進的な食・農・ヘルスケア領域への積極的な投資と、販売や商品開発の支援など、日本国内でスタートアップ企業を支援するエコシステムの構築を目指しています。

連携① 「SHIBUYA QWS（シブヤキューズ）」との連携を開始。 8月にはトークイベントも開催します。

「K,D,C,,,」は食に関わる様々な方が集まる交流拠点として、これから食の分野でチャレンジしようとしている方への様々なサポートを強化しています。

その一環として、渋谷スクランブルスクエア15階に位置する会員制の共創施設「SHIBUYA QWS（シブヤキューズ）」との連携を開始します。
これにより、「K,D,C,,,」の会員は「SHIBUYA QWS」をドロップインで利用できるようになります。また、「QWS」の会員は「K,D,C,,,」4階ファクトリーキッチンとコミュニティキッチンを会員価格で利用できるようになります。相互の会員が行き来し、交流が生まれることにより、様々なプロジェクトがさらに萌芽することを目指します。連携の詳細は今後、K,D,C,,,ウェブサイトにてお知らせいたします。
また、この度、連携開始を記念したトークイベントを開催いたします。

トークイベント：「食」とスローネイバーフッド

日時：8月3日（火） 18：30～20：00（予定）

※ 詳細は後日QWSホームページでお知らせいたします。 <https://shibuya-qws.com/event>

「食」分野のイノベーションは、大量生産・消費を前提とした近代的な産業構造に基づいて進められてきましたが、今後は、技術革新や時代背景の変容とともに、地球環境や個に最適化されたものになっていくと考えられます。

今回の「QWS」と「K,D,C,,,」の共催トークイベントでは、「スローネイバーフッド」をテーマとして、渋谷や新大久保において、小さな循環を連続的に起こしていくことが、未来の「食」をどのように変えていくのか？についてディスカッションします。各施設の責任者と、入居している若手ベンチャーとのトークイベントにより、新しい時代の兆しを顕在化します。

登壇者（予定）：



渋谷スクランブルスクエア株式会社
野村幸雄
SHIBUYA QWS エグゼクティブディレクター



渋谷肥料プロジェクト
清水虹希



東日本旅客鉄道株式会社
古田恵美
東京支社山手線プロジェクト



株式会社pray
小林大輝



SHIBUYA QWS

SHIBUYA QWSは、年齢や専門領域を問わず、渋谷に集い活動するグループのための拠点です。コミュニティコンセプトを「Scramble Society」とし、グループ間の交流や領域横断の取り組みから化学変化が生まれ、未来に向けた価値創造活動を加速させます。 <https://shibuya-qws.com/>

連携② 「LeapsIn」 との連携を開始

「K,D,C,...」では、食品を「つくりたい」作り手と「つくれる」工場を繋ぐことで商品の量産化を実現するサービス「LeapsIn」を手がける株式会社リープスインとの連携を開始します。

現在、「K,D,C,...」4階に入居している食関係のベンチャー企業等は、施設内のファクトリーキッチンを利用して、商品の企画からプロトタイプの開発、およびテストマーケット用の商材製造をワンストップで実現可能ですが、一定の販路を開拓するための量産化・規模拡大というフェーズについては、

「K,D,C,...」内のみでの実施が困難でした。

今回の連携により、「LeapsIn」の食品OEM工場のマッチングサービスや、規模拡大にむけたコンサルティングについてもワンストップで受けられるようになり、JR東日本グループ内の店舗やJRE MALLを始めとした多様な販路に対してスムーズな接続が可能となり、「新たな食文化」の創造に対しての更なる貢献となることが期待されます。

株式会社リープスイン

食品プロダクトの企画、商品開発、工場委託、調達、製造、販売と、そのプロジェクトマネジメントなど一連のプロセスをトータルサポート。これまでの産業構造では取り組みきれなかった食にまつわる社会課題の解決を目指しています。小規模を含む全国の食品工場をネットワーク化することで、小ロットからの量産化をスムーズに実現することを目指します。

HP: <https://leapsin.jp/>

サービスサイト: <https://leapsin.com/>



連携③ 「ANOBKA」 との連携を開始

「K,D,C,...」では、シード期／アーリーステージの起業家を支援するベンチャーキャピタル株式会社ANOBKAとの連携を開始します。

これにより「K,D,C,...」に入居する企業はANOBKAへ事業相談や資金調達の相談が可能になります。ANOBKAが支援している食系スタートアップは「K,D,C,...」4階を利用する際の入会金が無料となります。

株式会社ANOBKA

まだ世の中がその価値を認めていない、時には無謀をもうけるような夢の「原石」たちに目をこらし、耳を傾け、価値を見出し、支えになり、起業家の勇気になることを目指しています。

私たち自身が、まずだれよりも挑戦者でありつづけ、新しい挑戦者たちを支援しつづけることで、依然として保守的な日本の社会に風穴をあけ、企業の裾野を広げ、「だれもがもっと挑戦できる社会」をつくります。

HP: <https://anobaka.jp/>

ANOBKA

連携④ 「EDGEof INNOVATION」 との連携を開始

「K,D,C,,,」では、海外のスタートアップの日本進出支援や日本のスタートアップの海外進出支援をサポートする株式会社EDGEof INNOVATIONとの連携を開始します。

これにより、「K,D,C,,,」ではEDGEof INNOVATIONの知見やネットワークを活かした海外進出支援を加速していきます。

また7月16日（金）にはEDGEof INNOVATIONがサポートしている海外のオープンイノベーションプラットフォーム「100 Open Startups」※のイベントを共催で行います。

今回のイベントでは、フードをテーマに、海外も見据える日本のフードテックスタートアップが登壇します。このイベントを皮切りに、新たなイノベーションの創出を目指していきます。

※4,900社以上のグローバルな大企業とスタートアップを結び、マッチングから事業創出までをサポートする世界最大級のオープンイノベーションプラットフォーム。

イベントURL：<https://100-open-startups-food-challenge.peatix.com>



株式会社EDGEof INNOVATION

海外スタートアップの日本進出支援、日本企業とのコラボレーションサポートをはじめ、各国大使館や渋谷区役所などの行政機関との連携により、日本のイノベーションエコシステムの国際化を促進しています。

<https://edgeof.co/>

「K, D, C,,, Food College」開講しました！

6月から食のプロや、食に強い関心を持つ方たちを対象にしたコミュニティ・プログラム「K,D,C,,,Food College」がスタートしました。

「フードビジネス」「食の未来」「多文化共生」の3つの切り口から毎月テーマを設定し、月ごとに異なる食の専門家を招き開催しています。

6月のテーマは「スパイス」。

シャンカール・ノグチさんを講師にお招きして、【スパイスについて深く学ぶ「スパイスの世界へようこそ！」】を全4話でお送りしました。

3階シェアダイニングの会場は、感染対策と講師とのコミュニケーションがとりやすい10名限定です。毎回満席の参加者に加え、多数のオンライン参加者が集まり、会場・オンライン参加者の両方から深い質問の受答えもあり、講座は大いに盛り上がりました。

第一話は、「スパイスの定義について」。どのように世界に広がり、食に取り入れられるようになっていったのか。

第二話ではスパイスを植物として捉え、テンパリングのデモンストレーションから生葉のカレーリーフを使った「香りの開き方」を会場参加者が体感しました。

第三話の講座終了後には、シャンカールさんと一緒に会場から歩いて、新大久保の「イスラム通り」にあるハラルショップなどを巡るサプライズ企画も実現しました。



「K, D, C,,, Food College」7月の講座について

テーマ：「納豆を通して知る食のダイバーシティ」

納豆が日本だけのものだと思いませんか？枯草菌が醸し出すあの独特な香りは、実はアジア各所に存在しています。また、コロナ禍で発酵食品を手作りすることも世界的にブームとなっています。世界の納豆を巡りながら、食を多角的に考察し、多様性ととも暮らしやすさの豊かさを体感してください。全4回、中山 晴奈さんが世界の納豆料理のデモをしながらお話しします。リアル参加の方は各国の納豆料理の味見つき。オンラインの方も再現できるレシピをおつけします。

講師：中山 晴奈

千葉県出身。東京藝術大学大学院修了。日本国内で行政や農家等とともに食のリサーチ業務を行う。多様な料理家がつくる冷凍惣菜販売サイトcatering for me!の企画や、東北食べる通信等のレシピ連載など、地域や人の多様性をテーマに活動多数。近年はタイ北部、台北、モンゴルに滞在する食のフィールドトリップを主催。千葉大学教育学部非常勤講師。



7月 5日 (月) 19:00~20:00

第1話「タイ山岳地帯の納豆ディップを味わう」

タイやラオス、ミャンマーの国境地帯に暮らし山岳民族のハーブ入り乾燥納豆についてお話しします。いわゆるタイ料理とは異なるタイ北部の食は、日本の山村や韓国の地方料理とも共通点がたくさんあります。発酵食品である納豆をさらにおいしく保存するアカ族の技を紹介します。

デモ&レシピ：ハーブ入り納豆、白米や野菜につけて食べるタイの辛い納豆ディップソース



7月12日 (月) 19:00~20:00

第2話「韓国の納豆スープを味わう」

韓国の納豆チョングッチャン（清麴醬）をご存知ですか。日本と違ってたっぷりの野菜と煮込み、辛いスープにして食べたり、ビビンバの具としても人気の食材です。二日酔いの定番ともいわれる韓国の納豆を調理しながら、体調に合わせた韓国料理の献立の考え方や、生野菜消費量世界一という韓国料理の側面をお話しします。

デモ&レシピ：チョングッチャンチゲ(韓国の辛い納豆スープ)、チョングッチャンビビンバ



7月19日 (月) 19:00~20:00

第3話「インドとネパールの納豆カレーを味わう」

インドやネパールなどの山岳地域でも納豆は食べられています。各国のスパイス煮込みやおかずとしての食べ方をご紹介しますながら、山岳地域での納豆の作り方、スパイスとの合わせ方を学びましょう。納豆とスパイスの絶妙な味わいを体験しましょう。日本と共通する保存食文化についてもご紹介します。

デモ&レシピ：納豆を使ったネパールカレーとチャツネ



7月26日 (月) 19:00~20:00

第4話「世界の発酵ブーム ハーブからつくるアメリカのニューウェーブ納豆」

コロナ禍でブームとなったアメリカのサワードウのパン作りやハーブからつくる納豆など、世界中で注目されている発酵の世界観は、わたしたちに何をもたらしているのでしょうか。世界の発酵ブームの話を中心に、ダイバーシティを食から考え、暮らしを豊かにするコツについてお話しします。

デモ&レシピ：ハーブ納豆、サワードウ



チケットの購入は、Peatixからお申し込みください
<https://kdc-food-college07050726diversity.peatix.com/>

Peatixの「KDC」イベントページで
グループフォローすると、次回公開時に通知が届きます。



7月の3階ポップアップショップスケジュール

3階シェアダイニングのポップアップショップにニューフェイスが加わりました。「発酵」「世界の料理」「旬の出会い」「生産者応援」「エシカル」をテーマに様々な食をお楽しみください。



ITTEN (イッテン)

7/2~7/31 ※店休日：月・火、7/11

ぬかスイーツ専門店ITTENが手掛ける和定食とチーズケーキのお店です。幻のお米と言われる愛知県豊田市産の「ミネアサヒ」のみを使用した贅沢な一品。カラダに優しいをテーマにこだわり野菜のぬか漬けと月見とろろのハーモニーをお楽しみください。もちろんITTEN自慢のぬかチーズケーキ“MUCU”もセットでお付けしています。またITTENファンのためにMUCU3種食べ比べセットもご用意して皆さまをお待ちしています。



KASANE (カサネ)

7/16~7/31 ※店休日：月・火、7/17

食を、もっとアクティブに。旬の美味しさを届けたい。新しい果物の楽しみ方を伝えたい。そして私たちが出会ってきた、たくさんの素敵な生産者さんたちの想いを知ってもらいたい。果物の旬を閉じ込め、美味しに魔法をかける。食を通して人と人の関わりが広がれば広がるほど、食べることがもっともっと魅力的になっていく。そんな想いがこもった期間限定のお店です。時と思いを重ねた果物のクラフトビールをはじめに、真夏に合うとっておきの石窯で焼いたクラフトpizzaを召し上がれ。



Mahlzeit Imbiss (マルツァイト インプス)

7/2~7/10 ※店休日：月・火

東京・赤坂のドイツ文化会館内に店舗を構えるドイツ&オーストリア カフェレストラン「Mahlzeit」マルツァイト。(店内工房では料理はもちろん、パンやケーキの製造販売もしています)K,D,C...では、現地を感じられる味をカジュアルなインピスとして、気軽に楽しめるフードとドリンクをお届けします。(テイクアウト可)ぜひ!新大久保でもドイツ旅行気分の体感をお楽しみください。



fam (ファム)

「おいしい」からつながる 7/1~7/31 ※店休日：月・火、7/11

「おいしい」ジャムのある暮らし。生産者が想いを込めてつくった青果を加工して生まれたジャム。そのジャムを日常の暮らしのなかで楽しんでいただくために、各地のおいしいジャムをご提供し、楽しみ方をご紹介するお店です。お気に入りのジャムやフルーツソースを見つけ、スコーンやアイスやかき氷、さらには紅茶や炭酸水とあわせてほっとする素敵な時間をお楽しみください。

公式Instagram :

https://www.instagram.com/fam_m2021

氷未名
菓設称
楼定

unknown
KAKIGORI stand
@unknown_kakigoristand

パートナー

- ・抹茶「喜六茶園」 <https://kirokuen.com/>
- ・ほうじ茶「丸安茶業」 <https://oumi-maruyasu.shop/>
- ・ネクタージュース「THE FRUITS COMPANY」 <https://www.thefruits-company.com/>
- ・フローズンフルーツ「HenoHeno」 <https://henohen.jp/>
- ・器「HARIO」 <https://www.hariocorp.co.jp/> (提供元：株式会社ハリオ商事)

unknown KAKIGORI stand 7/1~7/14 ※店休日：月・火、7/11
(アンウン カキゴオリ スタンド)

緊急事態宣言で卸値が1/3になってしまった100年以上続く宇治茶農家の「抹茶」と140年続く滋賀の茶問屋が焙煎する「ほうじ茶」。規格外フルーツで作られた「ネクタージュース」と特殊冷凍させた「フローズンフルーツ」、輸送中に箱の凹みなどが起き、商品に問題はないけれど販売から外れてしまった「器」の集まるエシカルをテーマにした「かき氷スタンド」。
https://www.instagram.com/unknown_kakigoristand/

