



東京感動線

「K, D, C,,,」で生まれるコラボレーション続々！

食の海外スタートアップの日本ビジネス拠点化、
コラボレーションによるオリジナル商品開発など様々な取組みが始まります

- 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。
- この度、スクラムスタジオ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 高橋正巳）が国内外の企業とともに手掛ける「新“食”産業」を創出するグローバル・オープンイノベーション・プログラム『Food Tech Studio - Bites!』による、K,D,C,,,との新商品開発を含む、経過発表イベントを開催するほか、米フードテックスタートアップ Yo-kai Express社（Founder and CEO: Andy Lin）の日本進出に伴う本施設への入居が決定しました。
- また、施設内の入居企業・テナントによるコラボレーションが実現します。3階シェアダイニングにポップアップショップ「unknown GYOZA stand」を出店している「known unknown」、ヴィーガン事業を手がける株式会社pray（本社：東京都渋谷区、代表取締役 小林大輝）の「OneBite」、K,D,C,,, アドバイザーで馬喰町にレストラン「ANTICICADA」を構えるシェフ白鳥翔大氏制作の元、お肉を使っていないのに、お肉を感じる新食感餃子「ピスタチオ・マッシュルーム餃子」を開発しました。期間限定で3階ポップアップショップで販売します。
- さらに、食品ネット通販サービス Oisixを手がけるオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長 高島宏平）、「スペシャルティ・カカオ」の開発を行うフーズカカオ株式会社（本社：東京都世田谷区 代表 福村瑛）と、K,D,C,,, アドバイザーのパティシエ佐川優氏とのコラボレーションによるクッキーも開発中。NewDays新大久保店やOisix クラフトマーケット等での販売を予定しています。

『Food Tech Studio - Bites!』第一フェイズの途中経過発表を実施！

新たなフードビジネス創発の拠点となる K,D,C,,, では、食産業のオープンイノベーションを促進するプログラム『Food Tech Studio- Bites!』にリソースパートナーとして参画しています。

2020年9月に開始した『Food Tech Studio - Bites!』では、日本を代表する食の大手企業をはじめとした全18社、3自治体のパートナーと、世界中から集まった85社のフードテックスタートアップが、約3ヶ月に渡り「新“食”産業」の創出を目指し議論を行い、新たなコラボレーションの種が多く生まれています。

途中経過発表では、現在進行中の取り組みの一部の実例や、パートナー企業がオープンイノベーションの過程で得た“学び”の生の声をご紹介します。K, D, C,,, からのオンライン配信です。



4階 coworkingスペース

米フードテックスタートアップ「Yo-kai Express 社」が日本進出！ 「K, D, C,,,」に日本支社を構えます

短時間での調理機能を備えた自動販売機を開発する米スタートアップのYo-Kai Express社は、本年夏の日本進出に向けて、K, D, C,,, 4階のキッチン付きコワーキングスペースに日本支社を登記し、日本での正式ローンチに向けて本格稼働を開始することを発表しました。Yo-Kai Express社は、今後K, D, C,,, を拠点に、JR東日本をはじめパートナー各社とのコラボレーションにむけての活動を加速していきます。

またYo-Kai Express社は、上記の日本展開に合わせヴィーガン向けの新製品を現在開発中で、複数の『Food Tech Studio - Bites!』パートナー企業から大豆由来タンパクの素材提供と技術協力を受けています。K, D, C,,, 4階で開発された新製品は、K, D, C,,,3階に出店中のレストランモリウミアスにてテストマーケティングされ、最終製品が確定した後は、新大久保駅1階のエキナカ店舗そしてさらに山手線の他の駅などへの横展開が期待されています。

K, D, C,,, には、海外のフードテックスタートアップにとって障壁が高かった日本市場へのスムーズな参入を支援するフローが設計されています。今回のYo-Kai Express社の発表は、その仕組みを利用する海外第一号の事例となります。Yo-kai Express社 <https://www.yokaiexpress.com/>



Yo-kai Express社の調理機能を備えた自動販売機

Food Tech Studio - Bites! パートナー企業とのコラボメニューを K, D, C,,, 3階レストランモリウミアスにて期間限定で提供します

『Food Tech Studio - Bites!』パートナー企業であるフジッコ株式会社は、「大豆で主食を革命！」をテーマに、大豆を主原料にした米粒状の新製品「ダイズライス」を先日発表しましたが、現在、K,D,C,,, 3階に出店中のレストランモリウミアスの松永シェフとともに新メニュー「雄勝の海の幸 ロカボパエリア」を共同開発し、本日より期間限定でレストランモリウミアスで提供します。

「ダイズライス」は、現在オンラインに限定した販売でしたが、今回『Food Tech Studio - Bites!』を通じたコラボレーションにより、高タンパク質・低糖質な食事、またプラントベースのソリューションに興味のある多くのお客様に、実際に新製品を体験してもらうことができ、今後の迅速な製品改良やマーケティングに役立つことが期待されています。

また、同レストランモリウミアスでは、『Food Tech Studio - Bites!』パートナー企業である不二製油から提供された大豆由来タンパクの素材を使用したスペイン料理「大豆ミートのチリンドロン」も開発し、本日から期間限定でK,D,C,,, にて提供されます。

 **MORIUMIUS**
OGATSU



MORIUMIUS(モリウミアス)

森と海に囲まれた宮城県石巻市雄勝町に残されていた築93年の廃校を再生して、こども達が豊かな自然や人々とのふれあいから、サステナブルに生きる力を育み、町の未来を明るくすることを目指しています。

「食は自然とつながる時間」であると感じ、東北や生産者との繋がりをつくる為にレストランモリウミアスはK, D, C,,, にて出店しています。

<http://moriuius.jp>

【『Food Tech Studio - Bites!』について】

概要：日本の食産業界を代表するパートナー企業と世界中のスタートアップと共に「新“食”産業」の創出を目指し共創するグローバル・オープンイノベーション・プログラムです。

主催：スクラムスタジオ株式会社

パートナー企業：不二製油グループ本社株式会社、日清食品ホールディングス株式会社、フジッコ株式会社、ハウス食品グループ本社株式会社、株式会社伊藤園、株式会社ユーハイム、カゴメ株式会社、株式会社ニチレイ、大塚ホールディングス株式会社、東京ガス株式会社

戦略パートナー：株式会社博報堂、日立グローバルライフソリューションズ株式会社、東日本旅客鉄道株式会社、三菱ケミカル株式会社*、株式会社オレンジページ、株式会社シグマクシス、東京建物株式会社、辻調理師専門学校

自治体パートナー：加賀市、神戸市、新潟市

「K, D, C,,,」オリジナルコラボレーション商品が続々登場します！

①肉よりおいしい、新感覚の『肉抜き』餃子 「ピスタチオ・マッシュルーム餃子」

K, D, C,,, 4階コワーキングスペースに入居し、現在3階シェアダイニングにポップアップショップ「unknown GYOZA stand」を出店している「known unknown」、(株)prayが手がけるヴィーガンブランド「One Bite」、K, D, C,,, アドバイザーで馬喰町にレストラン「ANTICICADA」を構えるシェフ白鳥翔大氏の三者による、お肉を使っていないのに、お肉を感じる新食感餃子「ピスタチオ・マッシュルーム餃子」が開発されました。ピスタチオ、細かく刻んだマッシュルーム、ブロッコリーの食感が楽しく、白味噌をベースにした味付けは、まるでお肉のようなジューシーさと素材の旨味を味わえる「新感覚の肉抜き料理」です。



商品イメージ
※実際の商品とは異なります

販売場所：unknown GYOZA stand (K, D, C,,, 3階ポップアップショップ)
販売期間：4月23日(金)・24日(土) 11:00~20:00(予定)
販売価格 餃子定食950円(1皿4個入) ※1日限定10食

企画意図：

- ヴィーガン料理「でも」おいしい、ヴィーガン料理「なのに」普段と変わらない。我慢を基本にした、従来のヴィーガン料理のアプローチではなく、誰が食べても美味しく、思わず誰かに勧めたくなる、当たり前最高の食体験を、ヴィーガンの方「でも」食べられる「肉抜き料理」というジャンルを通して提案したいと思い、今回開発を行いました。(known unknown 力丸聡)
- 餃子が嫌いな人っているの?! ってくらいみんなが大好きな食べ物! そんな餃子をヴィーガンで作ることでヴィーガン料理に慣れていない方や、お子様や男性までみんなが食べられるものを作りたいと思いました。私たち日本人に親しみの深い餃子をヴィーガンで作ることで、ヴィーガンでも今まで食べていたような美味しいご飯が食べられることを伝えたいと思っています。(OneBite Brand Producer MIYU)



株式会社pray「OneBite」
(コンセプトメイク/製造)
日本発のヴィーガンブランド「OneBite」はヴィーガン生活をもっと手軽に、そして身近にできる社会を創ります。

<https://www.notion.so/pray-lnc-57572e764e3a45cbbadfd1855b1a0a93>



白鳥 翔大 (レシピ開発)
料理人1992年 静岡生まれ。幼少期の口癖は「夜ご飯どうする?」。服部料理専門学校卒。「レフェルヴェイション」で6年間勤務後サステイナビリティ学に興味を持ち、デンマークへ。「manfreds」「relae」「koks」での修行を経て帰国。現在は素潜り練習中。

名称
unknown
GYOZA
stand
& The Fruits Company
餃子
楼

unknown GYOZA stand (企画・販売)

行き場をなくした、素敵すぎるお皿やフルーツが出会い、餃子の皮に包まれて生まれる。「エシカル」をテーマにした新しい餃子スタンド。
K, D, C,,, 3階にて、5月5日(水・祝)までポップアップショップとして出店中。

https://www.instagram.com/unknown_gyoza_stand/

② 「K, D, C,...」 コラボによるカカオ×スパイスクッキー開発中！

食品ネット通販サービスOisixを手がけるオイシックス・ラ・大地株式会社、「スペシャルティ・カカオ」の開発を手がけるフーズカカオ株式会社、K,D,C,... アドバイザーであるパティシエ佐川優氏がコラボレーションし、「C, l, C,...cookie(カカオインドネシアカルダモンクッキー)」を開発中です。インドネシアの農園で育った風味豊かなカカオニブをはじめ、ホワイトカルダモン、レッドジンジャー、クローブ、山椒などのスパイスが華やかに香り、何度も食べたくなるクセになる一品です。



開発中の商品イメージ
「C, l, C, cookie」

販売場所(予定)：NewDays新大久保店

Oisix クラフトマーケット(<https://www.oisix.com/>)等

販売期間・価格：決まり次第「K, D, C,...」ウェブサイトでご案内します。

K, D, C,...ウェブサイト：<https://kdc-foodlab.com/>

企画意図：

○多様な食文化の感じられる新大久保。以前研修でインドネシアバリ島のデザート専門のレストランを訪れた際に、スパイス、カカオ、ナッツ、パームシュガー等々、様々な現地の食材に触れ学んだ時のことを思い出しながら作りました。(パティシエ 佐川優)

フーズカカオ株式会社



WHOSE
CACAO

インドネシアやタイのカカオ農園にて風味の良い高品質なスペシャルティカカオの生産から、そのカカオを加工したカカオ原料や最終商品の企画・販売までを一気通貫で担うカカオ開発ベンチャー。

<https://whosecacao.com/>

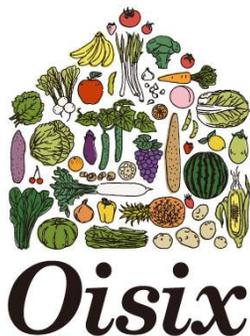
※オイシックス・ラ・大地株式会社が運営する投資子会社Future Food Fund株式会社がこの取り組みを支援しています。また、K, D, C,...の運営会社である株式会社オレンジページはリミテッドパートナーとして、Future Food Fundに参画しています。

佐川 優



甘いものを作る人。

海山川に囲まれた徳島県生まれ幼稚園の時から夢は「ケーキ屋さん」。大阪や東京の色々なケーキ屋さんで10年修行した後「レフェルヴェソンス」で食材の大切さや食文化や自然の大事さを学ぶ。次は今秋オープンするPatisserie Chocolaterie Recitで沢山の人の笑顔にする甘いものを作る予定。



オイシックス・ラ・大地株式会社

食品宅配サービス「Oisix」は、「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトに、インターネットで有機野菜や特別栽培野菜、無添加の加工食品など生鮮食品を届けるEC食品宅配サービスです。

今回販売予定の「クラフトマーケット」は、2019年6月にスタートした、独自の技術や製法を持つ国内外のスタートアップ企業や小規模の生産者・メーカーの食材だけを集めた「Oisix」のコーナーです。

<https://www.oisix.com/>

※オイシックス・ラ・大地株式会社が運営する、投資子会社Future Food Fund株式会社は、K,D,C,...のメンバーシッププログラムに参加しています。

参考情報

「Kimchi, Durian, Cardamom,,,」公式サイト

<https://kdc-foodlab.com/>

本取組みに関するお問い合わせ

<https://kdc-foodlab.com/contact/>

「東京感動線／TOKYO MOVING ROUND」について

山手線は、世界的にもユニークな地上を走る都心の環状線であり、歴史的・文化的に多様な個性のまちとまち、人と人をつないでいます。JR東日本では、移動を含めた日常生活の利便性を高めるサービスに加え、多様なまちや人の個性を引き出し、駅と駅、駅とまち、人とまち、人と人のつながりを創り出すことで、心豊かな都市生活空間「東京感動線／TOKYO MOVING ROUND」を創造してまいります。具体的には、西日暮里駅における学びの交流拠点「エキラボniri／西日暮里スクランブル／エキマド」や、新大久保駅における食の交流拠点「Kimchi, Durian, Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、、）」など、フラッグシップとなる場の提供のほか、「東京感動線magazine」を不定期に発刊し、東京で活躍する人や先進的な取組みを紹介しています。

公式ウェブサイト

<https://www.jreast.co.jp/tokyomovinground/>

Twitter

https://twitter.com/tokyo_moving_o/

Instagram

<https://www.instagram.com/tokyomovinground/>

Facebook

<https://www.facebook.com/tokyo.moving.round.jp/>

