お知らせ

東京建物

2023年7月27日

各位

東京建物株式会社

世界屈指の食のアカデミア・Basque Culinary Center の技術研究機関「BCC Innovation」との共催

「ガストロノミーイノベーション教育プログラム」日本初開催

東京建物株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役 社長執行役員 野村 均、以下「東京建物」）は、世界屈指の食のアカデミアとして知られる「Basque Culinary Center」（所在：スペイン王国バスク州サンセバスチャン、以下「BCC」）のガストロノミー※1専門技術研究機関「BCC Innovation」との共催で、ガストロノミーイノベーション教育プログラム（以下、「本プログラム」）を2023年10月、日本で初めて提供することになりましたので、お知らせします。

※1 美食学、料理を中心として芸術、歴史、科学、社会学などの様々な文化的要素を考察する総合的な学問。

開催イメージ

東京建物は、気候変動に伴う食糧危機といった世界共通の社会課題の解決や、イノベーション・エコシステム※2の形成を目指し、食を通じたサステナブル活動を推進するイタリアを拠点としたネットワーク「Future Food Institute」と提携しながら、東京駅前において TOKYO FOOD LAB やシェアキッチン等の開発・運営を通して食に関する取り組みを継続的に行ってまいりました。本プログラムの開催により得られたガストロノミーに関する知見を今後のさまざまな取り組みに生かしてまいります。

※2 ベンチャー企業や大企業、投資家、研究機関など、産学官の様々なプレーヤーが集積・連携することで、先端産業の育成や経済成長の好循環を生み出すビジネス環境を自然環境の生態系になぞらえたもの。

■本プログラムの概要 ※いずれも招待制となります。

①ガストロノミーサイエンス思考の商品開発

日時：2023年10月18日（水）

場所：KITCHEN STUDIO SUIBA（東京都中央区京橋一丁目12番7号）

対象者：食関連企業商品開発部門担当者や科学者

②レストランにおけるガストロノミーサイエンス

日時：2023年10月18日（水）

場所：TOKYO FOOD LAB（東京都中央区京橋三丁目6番15号）

対象者：シェフ

■Basque Culinary Center（バスク・カリナリー・センター）とは

2011年にスペインのサンセバスチャンに設立された、ガストロノミーを専門に学ぶ大学・大学院（博士課程前期・後期）を持ち合わせた世界でも珍しい料理大学校です。カリキュラムを通して最先端の料理技術を学ぶだけでなく、サステナブルレストラン経営や分子調理学といった高度なガストロノミー教育やマーケティング、食文化まで、食の世界を360度の視点から学べるさまざまなプログラムを提供しています。また、世界初の食に特化した技術研究機関「BCC Innovation」やスタートアップ企業向けのコワーキングスペース「LABe」も運営し、アカデミア×研究機関×ビジネスが連携することで、さまざまなイノベーションを創発する世界でも数少ない機関です。

BCC 外観

■今後の取り組みについて

東京建物は、東京駅前の八重洲・日本橋・京橋（YNK）エリアにおいて、2025年頃を目標に(仮称)東京ガストロノミー・イノベーション・キャンパス（以下「本キャンパス」）の設置を計画しています。本キャンパスでは、BCC の提供する教育プログラムを日本語で受講できるだけでなく、日本の食文化等に合わせた日本独自のプログラムを提供し、テストキッチン等の整備やシェフ・科学者・食企業とのコラボレーションなども行う予定です。

世界基準の食のスペシャリストを育成・輩出できる新たなイノベーション創出拠点を設けることにより、エリア一帯の価値向上に寄与してまいりたいと考えています。

■東京建物のこれまでの取り組み

東京建物は、八重洲・日本橋・京橋（YNK）エリアにおいて、各種イノベーション拠点の創出・運営を行っています。

【TOKYO FOOD LAB】

世界の「食」をアップデートし、社会課題の解決を目指す実証実験・社会実装の場。世界最先端の植物工場兼研究施設「PLANTORY tokyo」と「食」にまつわる知見を共有・体験できるイノベーティブコミュニティ拠点「U」を併設しています。

https://www.tokyofoodlab.jp/

【KITCHEN STUDIO SUIBA】

エリアににぎわいを生み出す「食」を中心としたイノベーションスタジオ。食の未来を創るための活動をしている方を対象に、テストキッチンやテストマーケティング、PoC 等の社会実装の場としても活用できる汎用的な厨房スペースを完備しています。

https://sui-ba.com/

【チャレンジキッチン】
オーナー・独立開業を希望する若手料理人を公募し、社会課題の解決への取り組みや技術力等を審査の上、最終選考通過者の独立開業をサポートするプロジェクト。通過者はキッチンカーを使って営業することができます。
https://challenge-kitchen.com/

※東京建物が YNK エリアで運営するその他イノベーション拠点等の情報は以下 HP をご参照ください。
https://ynk-area.tokyo/

以　上