

2020年9月30日

報道関係者各位

東京建物株式会社

## 「Food Tech Studio - Bites!」への参加のお知らせ ～「食」を通じた持続可能な社会実現への貢献～

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）は、シリコンバレーと日本における幅広いネットワークを活かし、スタートアップ投資と大企業のオープンイノベーション支援を行っているベンチャーキャピタル「スクラムベンチャーズ」（本社：米国・サンフランシスコ市、代表者 ジェネラルパートナー：宮田 拓弥（創業者））が主催する、「食」に関するイノベーションの社会実装を通じて、ヒトと地球を持続的に幸福にすることを目的とした大企業とスタートアップの事業共創プログラムである「Food Tech Studio - Bites!」に参加します。

### 1. 「Food Tech Studio - Bites!」スタートの背景と目的

現在、私たちは気候変動などの環境被害、フードロス、バイオダイバーシフィケーションといった社会課題に直面しています。これらの問題は、日本においても喫緊の課題であり、テクノロジーを活用した解決への取り組みが求められています。こうした状況をふまえ、「Food Tech Studio - Bites!」では日本の食産業を代表する6社をパートナーとして、産業や技術の視点に加え、生活者目線で価値の高いサービス及びアプリケーションを共創し、「食」を通じた持続可能な社会を実現する「新“食”産業」の創出に取り組みます。

当社は、「社会課題の解決」と「企業としての成長」をより高い次元で両立する次世代デベロッパーへの進化を目標に様々な社会課題解決への取り組みを実施しております。

歴史的に食の中心地だった八重洲・日本橋・京橋地区においては、製造業、流通業、農業、研究所、教育機関、レストラン等多様な食のプレイヤーが集積・共創するまちづくりを目指しております。これらのプレイヤーがこの街の歴史・文化と先進的なテクノロジーを共に活かしながら食の未来を常にアップデートし続けることで、多様な食ビジネスが生まれ、世界の食をリードする場を形成できると考えております。

当社はそのまちづくりを通じて、「社会課題の解決」と「企業としての成長」の両立を目指しており、その実現に向けて、TOKYO FOOD LABにおけるフードテックなどの「テクノロジー・サイエンスによる取り組み」とシェフによる「新しい調理方法や食の楽しみ方の提供」の双方のクリエイティブな取り組みを掛け合わせることに挑戦等、様々なプレイヤーの共創を模索してまいりました。

「Food Tech Studio - Bites!」の活動を通じて、これまでの取り組みをさらに発展させ、様々なプレイヤーの共創を生む新たな食のエコシステムの形成を促進し、持続可能な社会や人々の暮らしを豊かにするまちづくりの実現を目指しております。

### 2. 「Food Tech Studio - Bites!」の仕組み

「Food Tech Studio - Bites!」はテクノロジーを活用した新たな「食」事業を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。コンサルティングや教育をはじめとする幅広い分野の戦略パートナーや食を取り巻く専門的な知見やネットワークを有するメンターにも参画いただき、パートナー企業が食にまつわる課題等を具体的に理解し、実証実験やPoCにとどまらない、将来の事業化と具体的なサービス・アプリケーションの社会実装に向けて取り組んでまいります。

公式サイト：<https://www.foodtech.studio/>

#### ■スケジュール(予定)

開催期間：2020年9月から2021年3月迄

スタートアップ募集期間：2020年9月30日～2020年11月30日

スタートアップ選考期間：2020年12月～2021年1月

事業開発・メンタリング期間：2021年1月～2021年3月

## ■体制

主催 : スクラムベンチャーズ

パートナー企業 : 株式会社伊藤園、大塚ホールディングス株式会社、株式会社ニチレイ、日清食品ホールディングス株式会社、不二製油グループ本社株式会社、株式会社ユーハイム

戦略パートナー : 株式会社博報堂、東京建物株式会社、株式会社シグマクシス、辻調理師専門学校



## ■事業ロゴ



### 3. 当社の取組み

#### ■八重洲・日本橋・京橋地区における東京建物のまちづくりについて

当社は、2030年頃をターゲットにした長期ビジョンとして「社会課題の解決」と「企業としての成長」をより高い次元で両立する次世代デベロッパーへの進化を掲げ、重点戦略として「社会課題解決に貢献するまちづくり」に取り組んでおります。

その実現に向け、社会課題の解決を中心テーマに据えながら、①多様な人々や企業との交流と豊かなコミュニティの醸成、②地域の歴史や文化の尊重、③持続可能な社会の実現、④多様なパートナーとの協働や先進的なテクノロジーの活用を重視しております。

八重洲・日本橋・京橋地区では、スタートアップ向けシェアオフィス「xBridge-Tokyo」、スタートアップ向け内装・什器付オフィス「xBridge-Tokyo Next」、多様な働き方を求めるワーカー向けシェアオフィス「+OURS」、持続可能な都市づくりのためのオープンイノベーション拠点「City Lab Tokyo」、食を通じた賑わいづくりとコミュニケーションを促すシェアキッチンスペース「Kitchen Studio SUIBA」、食に関わる社会課題解決のための実証実験・社会実装の場「TOKYO FOOD LAB」、クリエイターやエンジニアが集まり、企業の枠を超えて未来へのアイデアを形にすることを支援するための場「TOKYO IDEA EXCHANGE」を開設・運営してまいりました。また、令和2年度東京都におけるイノベーション・エコシステム形成促進支援事業「認定地域別協議会」にも認定され、イノベーション・エコシステム形成に向けての活動を推進しております。

八重洲・日本橋・京橋地区 ※白の吹き出しは東京建物が手掛ける施設



■スタートアップへの支援・提携について

オープンイノベーション促進などの観点から、当社はスタートアップへの支援・提携を積極的に行っております。前述のスタートアップ集積拠点「xBridge-Tokyo」では、XTech株式会社と共同でスタートアップの成長支援・事業連携を行っているほか、2018年11月には国内最大級のスペースの時間貸しと宿泊のプラットフォームを運営する株式会社スペースマーケットと資本業務提携を実施、2019年4月には「City Lab TOKYO」にてサステナビリティ特化型ベンチャー6社と、サステナブルな社会の創造とベンチャービジネスの成長の実現を目指すベンチャーコミュニティ「City Lab Ventures」を発足、2020年4月には内装・什器付きスタートアップオフィス「xBridge-Tokyo Next」を開設・運営しております。

■「TOKYO FOOD LAB」について

世界トップレベルの高い生産性を誇る植物工場兼研究施設「PLANTORY tokyo」と食にまつわる知見を共有・体験できるイノベティブコミュニティ拠点「U（ユー）」にて構成され、テクノロジー・サイエンスによる新しい食の生産方式の取組みと、日本や世界で活躍するシェフや様々な専門家等による新しい調理方法や食の楽しみ方等のクリエイティブな取組みを融合することにより、世界の食をアップデートし、食を中心とした社会課題の解決を目指します。

運営会社 : 東京建物株式会社  
 住所 : 〒104-0031 東京都中央区京橋3丁目6-15  
 公式サイト : <http://www.tokyofoodlab.jp/>

4. 「八重洲・日本橋・京橋地区」と食文化について

かつて日本橋と江戸橋の間の日本橋川沿いには「魚河岸」という魚市場が、「京橋」が架かっていた京橋川沿いには「大根河岸（だいこんがし）」という青物市場があり、1935年の築地市場の開場まで実に約300年間、江戸・東京の人々の食生活を支え続けました。長い歴史の中で、新しいもの好きで初物に目がなかった江戸っ子の欲求や、大正や昭和の時代には周辺地域のレストランや料亭の厳しいリクエストに応えるなど、食品流通の最先端を切り開いてきた歴史があります。それらの街の歴史を背景に、本地区には歴史ある老舗・名店から新進気鋭のお店まで、世界各国や全国各地の郷土料理まで、様々なお店が数多く集積し、懐かしさと新しさが混在する多種多様な界隈性のある場所となっております。同時に、食関連の老舗企業やフードテック等のスタートアップも数多く拠点を構えている場所でもあります。

以上