

2020年12月10日

報道関係者各位

東京建物株式会社
Future Food Institute

～SDGsの達成・「食」を中心とした社会課題解決に貢献するまちづくりへの挑戦～
世界の都市で広がる食のエコシステム構築が京橋で始動！
フューチャー フード ハブ イン ジャパン
「FUTURE FOOD HUB IN JAPAN」本格稼働

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、イタリアに本拠地を置き、食を中心とした社会課題解決に繋がるエコシステム構築を世界中の都市で手掛けている世界最大規模のグローバルネットワーク「Future Food」と連携し、「食」に関わる社会課題解決のための団体「FUTURE FOOD HUB IN JAPAN」（以下「FFJ」）を発足し、江戸時代から300年以上にわたり日本の食生活を支える八重洲・日本橋・京橋エリア（以下「本エリア」）を中心に2021年から本格的に活動を開始します。

1. 「FUTURE FOOD HUB IN JAPAN」設立の背景と目的

現在、私たちは世界的な人口増・気候変動に伴う食糧危機、環境問題、バイオダイバーシフィケーション（多様化、多角化）等、様々な社会課題に直面しています。その状況に対応するべく、FFJでは、国内外の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、経済成長、持続可能な地球環境、そして人々の暮らしの豊かさの良いバランスの先にある持続可能な社会を実現するための活動を開始いたします。

八重洲・京橋・日本橋エリアは歴史的に食の中心地であり、本エリアにおいて製造業、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・共創し、その歴史・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まちが形成されていくと考えております。

当社はFFJの活動や本エリア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」をより高い次元で両立してまいります。

2. 「FUTURE FOOD HUB IN JAPAN」の活動指針と取組み

FFJでは、TOKYO FOOD LAB や SUIBA、シティアラボ等の京橋エリアにおける「持続可能な社会の実現」や「社会課題の解決」に取り組む施設を総称して「Future Food Kyobashi Living Lab」と呼びます。各施設やそこでの各取組みを連携させながら、「Future Food Kyobashi Living Lab」として2021年には以下の3つの活動を本格的に進めてまいります。

- ①食の知識と意識を向上させるための教育活動
- ②食の未来にイノベーションを起こす人を育てるコミュニティプラットフォームの創出
- ③社会に変化をもたらすイノベーションの発掘・加速

公式サイト：<https://kyobashi.futurefood.community/>

■体制

Board member : Sara Roversi (Future Food Institute)
櫻井 慎一郎、沢 俊和 (東京建物)
西川 信太郎 (グローバルリンク)

Kyobashi Living Lab Director: Chris Krause (Future Food Institute)

■活動指針

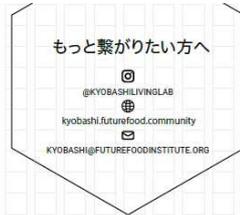
FFJ では、様々な食産業に関わるプレイヤー等へのヒアリングを踏まえ、経済成長、持続可能な地球環境、そして人々の豊かな暮らしの良いバランスの先にある持続可能なまちづくりの実現のために活動指針を下記のように設定しました。

持続可能な食の未来設計図

TOKYO 2030

FFJが様々なプレイヤーと共にイノベーションを促進し、未来の都市における持続可能な食のエコシステムを構築するための活動指針

- 生産者
- 食サービスの提供者
- 小売業者
- アカデミア
- 政府機関
- 消費者



| | |
|---|------------------------------|
| 1. foster meaningful human interactions | 食を通じて意義ある繋がりをつくろう |
| 2. support learning & discovery | 食の学びと発見を促そう |
| 3. encourage transparency & democracy | 食の透明性と社会的平等性に取り組もう |
| 4. reconnect with and reimagine "Washoku" | 和食を再発見・再考しよう |
| 5. inspire food tourism | フードツーリズムを活性化しよう |
| 6. enable horizontal collaboration | 食に係る水平連携を促そう |
| 7. cultivate & foster shared values | 多様なプレイヤーの共創を生む新しい食システムを構築しよう |
| 8. encourage resilient business models | 柔軟かつ適応能力の高いビジネスモデルを創出しよう |
| 9. engineer space and time to play & experiment | 食の場に新しい興味や試みを取り入れよう |
| 10. connect institution & industry | 学問と産業の共創を促そう |
| 11. accelerate purpose driven innovation | 利益から目的主導への変革を促進しよう |
| 12. empower feeders | 食の提供者を活性化させよう |
| 13. inspire through storytelling | テーブルに並ぶまでの物語から食の多様な価値を伝えよう |
| 14. address changing dietary needs | 食ニーズの変化へ対応しよう |
| 15. elevate craft heritage | 伝統的食文化・匠の技から再発見しよう |
| 16. create engaging consumer experiences | 魅力的な食の購買機会・体験をつくろう |
| 17. balance convenience & conscience | 食への意識と経済性のバランスを考えよう |
| 18. democratize sustainable options | サステナブルな食の選択が出来る環境を促進しよう |

■活動予定

| EDUCATION | COMMUNITY | INNOVATION |
|--|--|---|
| <p>食の知識と意識を向上させるための教育活動</p> | <p>食の未来にイノベーションを起こす人を育てるコミュニティプラットフォームの創出</p> | <p>社会に変化をもたらすイノベーションの発掘・加速</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> アカデミアやシェフ等と連携した研究・教育プログラムの実施 学びと発見を促す拠点の運営 国連と共同のBoot Camp 世界の取組みの国内への紹介 国内の取組みの世界への情報発信 | <ul style="list-style-type: none"> グローバルネットワークを活用したテーマ別のイベント 人々が集まる最先端・実験的な取組みが体験できる場の提供 世界の食の拠点との連携 伝統的食文化等に焦点を当てたグリーンマーケット等の開催 | <ul style="list-style-type: none"> 食産業における新規事業開発やプロトタイプ支援 発展段階の技術や新しい取組みへの支援 「グローバルと国内」や「地方と都市」「伝統と最先端」等を融合する活動の支援 |

3. 東京建物の取組み

■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

東京建物は、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、以下の取り組みに参加すると共に、八重洲・日本橋・京橋地区では以下の施設を開設・運営しております。

- ・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」
- ・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!」

また、本エリアは東京建物を主幹事企業として令和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」の認定を受けており、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】



■「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. Future Food およびFuture Food Instituteについて

- ・ 設立 : 2013 年
- ・ 創設者・CEO : サラ ロヴェルシ
- ・ 活動内容 : 「食の知識と意識を向上させるための教育活動」「食の未来にイノベーションを起こす人を育てるコミュニティプラットフォームの構築」「社会に変化をもたらすイノベーションを発掘し加速させるための活動」
- ・ 「Future Food」は、「食」の分野におけるイノベーションにより、世界の社会課題を指数関数的に解決することを目指しているグローバルネットワークでありプラットフォーム。「Future Food Institute」は、「Future Food」が提供する様々な取組みを通じ、食に関連するコミュニティ全体を巻き込みイノベーションを促す食業界の「変化のためのエンジン」。
現在、15 カ国以上のネットワークがあり、イタリア、アメリカ、スイス、シンガポール、中国、メキシコなどで約 150 の企業パートナーをサポート。ポローニャとフューチャーフードグローバルハブ（サンフランシスコ、東京、上海、ベルリン、メキシコシティ）に拠点をもち活動。国際連合食糧農業機関(FAO)やGoogle Food Lab等の様々な団体や企業との連携も実施。革新的なアプローチで数々の賞を受賞。本拠地はイタリア・ポローニャ。
- ・ 公式サイト : <https://futurefood.network/institute/>

参考)

- ・ xBridge-Tokyo https://www.instagram.com/xbridge_tokyo/
- ・ +OURS <https://plus-ours.com/>
- ・ City Lab Tokyo <https://citylabtokyo.jp/>
- ・ Kitchen Studio SUIBA <https://sui-ba.com/>
- ・ TOKYO FOOD LAB <https://www.tokyofoodlab.jp/>
- ・ TOKYO IDEA EXCHANGE <https://idea-exchange.tokyo/>
- ・ Food Tech Studio - Bites! <https://www.foodtech.studio/?lang=ja>

■FUTURE FOOD HUB IN JAPAN

FACEBOOK



INSTAGRAM



■FUTURE FOOD INSTITUTE

FACEBOOK



INSTAGRAM



以上