

**CYBUM**

## 【特色】

**世界的に見て  
クオリティが高い“日本の食”**

身近な例で言うと牛丼やコンビニ弁当など、ごくありふれた食ですら、海外では考えられない高いクオリティである。

**日本人は食へこだわる  
姿勢が備わっている**

おもてなしの精神や他者への評価を気にする人間性など、料理を食べる側も作る側も食へのこだわりを持っている。(下記参考URL参照)

特色の参考資料 : <https://en-culture.net/life/particular.html>

## 【課題】

**クオリティに見合う、  
価格設計ができていない**

クオリティの高さは相反して、その対価としての正しい価格設定がなされていない。味の追求ばかりで戦略が欠けている。

**味へのこだわりはあれど、  
伝えるべき世界感を見出せていない**

日本はスタバやブルーボトルなどのように、その場所でしか味わえない世界観をしっかりと作り込めていないケースが多い。

## 【問い】

**日本から生み出される“食”は  
価値を伝えられているのだろうか？**

日本人は食に対するこだわりを持ち、世界的に見ても高い評価を受けているにも関わらず、そのクオリティに見合うだけの価格設計や世界感を作り込めていない。つまり、日本から生み出される食は世の中に対してその価値を伝えられていないのではないか、という問いが導き出される。

日本から生み出される“食”。  
各々が信じる食の価値を改めて深掘りし、  
追い求めていく。

## VALUE

01

## 深化

食への造詣を深めていくことで、食と真摯に向き合い、関わるテーマ毎に必要な情報をインプットしていく。

02

## 真価

正しい価値を見出せていない日本の食に対して、クリエイティブなアプローチによって真の価値を改めて再定義していく。

03

## 進化

日本から生まれる食の真の価値を見出し、それぞれの食の在り方を現代に合う形に進化（アップデート）させていく。

PURPOSE

CYNKA of FOOD

深化、真価、進化を表す

日本から生まれる食