



UR都市機構



日鉄興和不動産

Sustainable Food Asia

令和6（2024）年9月10日

独立行政法人都市再生機構

日鉄興和不動産株式会社

Sustainable Food Asia 株式会社

新橋・虎ノ門地区に持続可能な「未来の食」を築く拠点
「Sustainable Food Lab」がオープン
まちぐるみでの食のイノベーション創出を目指します

日鉄興和不動産株式会社（日鉄興和不動産）、Sustainable Food Asia 株式会社（SFA）および独立行政法人都市再生機構（UR）は、港区西新橋で食領域スタートアップ企業の活動拠点となる「Sustainable Food Lab（サステナブル・フード・ラボ）」を令和6年9月10日（火）にオープンしました。

本施設は、食領域で社会課題解決に挑戦するスタートアップ企業が集い、共に成長しながら持続可能な「未来の食」を築くことを目指し、以下2つの機能で構成しています。

- ① テストマーケティングやポップアップストアなどが可能なオープンキッチンスペース（1階）
- ② スタートアップ企業間の交流促進や営業活動を支えるシェアオフィス（4階）

本施設の整備は日鉄興和不動産が、企画運営はSFAがそれぞれ担い、先行してオープンしているまちなかショーケース施設「Sustainable Food Museum」とも連携を図ります。

URは、日鉄興和不動産やSFAをはじめとするパートナー企業と共に、新橋・虎ノ門地区における小規模ビルを活用してスタートアップ企業など多様な主体の出会いや交流の場をまちなかに複数点在させ、食を起点としたイノベーション創出をまちぐるみで育む環境づくりを推進してまいります。



「Sustainable Food Lab」外観



Sustainable
Food Lab

「Sustainable Food Lab」ロゴマーク

※このニュースリリースは、都庁記者クラブ、農政クラブ、農林記者会、国土交通記者会、国土交通省建設専門紙記者会、URクラブに配信しています。

（お問い合わせ先）

- 「Sustainable Food Lab」に関すること（利用申込・運営・イベント・アライアンスなどのご相談）
SFA「Sustainable Food Lab」事務局（info@sustainablefoodasia.com）

- 新橋・虎ノ門地区のまちづくりに関すること

UR都市機構 東日本都市再生本部 総務部総務課（広報担当）（電話）03-5323-0625

<本施設の概要>

1階：食領域のスタートアップ企業の活動拠点となるキッチンラボ～

通りから見える洗練されたキッチンスペースには、料理が美しく映える洗練されたカウンターバーテーブルを備えています。コンパクトに収まった設備により、ご利用いただきやすく、調理試作はもちろんの事、試食提供可能な認可を取得しており、その場で新商品を発表いただけます。また奥にはモニターを備えたプレゼンテーションスペースを用意、直ぐに商談に移ることができます。



1階キッチンラボ

4階：食領域のスタートアップ企業向けのシェアオフィス～

18席を備えたコワーキングスペース。専用ロッカーブースや会議に使えるフォンブース、その他コピー機や業務用冷蔵庫を完備し、通常の作業スペースとしてだけでなく、都心の営業拠点等としてもご利用いただけます。



4階シェアオフィス

入居予定企業：●(株)SYT※登記中 ●(株)人生は上々だ

●(株)フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング ●(株)グリーンエース

●一般財団法人こゆ地域づくり推進機構 ●Klik Eat Indonesia

●innovate360 ●MYSC ●impact circle MY ●Kök Projekt

営業時間：シェアオフィス会員・24時間 / 一般・平日9時～18時（予定）

利用料金（税込）：月額33,000円から登記可能

月額プラン（税込）：Startup Light 33,000円 / Startup Regular 55,000円
/Startup Light 3 55,000円

URL：<https://sustainablefoodasia.com/lab/>

アクセス：東京都港区西新橋一丁目20番10号 サンライズ山西ビル

【交通手段】

「虎ノ門」駅から	徒歩 6分
「虎ノ門ヒルズ」駅から	徒歩 10分
「内幸町」駅から	徒歩 5分
J R「新橋」駅から	徒歩 8分

<https://maps.app.goo.gl/Awg8f7eUUzcZu2Vb9>



<参考 1 : 「Sustainable Food Museum」 について>

食のイノベーションを創出するまちづくりの実現に向けて、SFA、(株)リバネスおよびURが連携し、小中規模ビルの1階の使い方などの検証を目的に、令和5（2023）年6月から食領域のスタートアップ企業をはじめとした様々な企業の新しいアイデアやサービスを展示・紹介できる“まちなかショーケース”として「Sustainable Food Museum」（以下「SFM」）を運営しています。

※SFMは、新橋・虎ノ門地区内において、機能拡張のため移転を予定しています（今冬）。

SFMでの主な取組みは、以下のとおりです。

●サステナブルフードの常設展示

食領域のスタートアップ企業の新素材や技術を、POPや実商品陳列などで約40点展示しています。また常駐スタッフが、随時来訪者に展示物の解説をおこなっています。

<オープン日時> 平日 11時30分～17時（土日祝は休館）

●月次イベント「Sustainable Food Night」（以下「SFN」）などの開催

食領域の最新情報紹介およびサステナブルな食の未来を作るために奔走するスタートアップ企業の代表をゲストに招いたトークセッションおよび試食兼交流会を開催しています。サステナブル食材を使用したメニューの試食をしながら未来の「食」に関する様々な意見交換ができるイベントです。

●サステナブルフードを使用した商品の販売

SFM内に併設の「サステなおむすび」においては、サステナブルフードのジャックフルーツから生まれた新食材「フルーツミート」をしぐれ煮風に調理したおにぎりを販売しています。

<販売日時> 月・水・金 11:30～ ※売切れ次第終了

ア ク セ ス : 東京都港区西新橋二丁目18番7号 UR新虎通りまちづくり事務所1F(新虎小屋)

S F M H P : <https://sustainablefoodasia.com/museum/>

S F N公式 note : <https://note.com/sfaofficial/m/ma71a802089bb>

<参考2：新橋・虎ノ門地区と「食」のイノベーション創出について>

新橋・虎ノ門地区は、港区が策定した「新橋・虎ノ門地区まちづくりガイドライン」において、小中規模のビルを活用しながらスタートアップ企業向けの働く場などを提供し、イノベーションが生まれ続けるビジネス交流拠点を形成していくことが位置付けられています。

同地区は、国内外からの交通利便性が高く、政策の中核である霞が関に近接した立地にあり、1,000を超える飲食店が集積し、オフィスワーカーを中心に昼夜通じて飲食の需要が高いなどの特徴があります。

URは、イノベーションを創出するまちづくりには、スタートアップを支援する機能の導入、多様なプレイヤーが集まりやすい環境、スタートアップの研究開発などを促進する地域との協業や官民連携の仕掛けが必要と考えています。今後これらの具体施策を検討する上ではテーマ設定が重要となることから、新橋・虎ノ門地区の特徴との親和性が期待できる「食」に着目しました。

「食」に関しては、新しいビジネスモデルとして「フードテック」(※)が近年注目されています。日本では、農林水産省が中心となり、日本発のフードテックビジネスの育成に向けた支援や産学官連携による取り組みが推進されています。

「Sustainable Food Lab」の運営においては、食に関するスタートアップ企業と連携するとともに、近隣住民や周辺に勤務するワーカーなど地域の方々の利用も誘発することで、新橋・虎ノ門地区における「フードテック」のシーズや地域との親和性について検証してまいります。

(※)「フードテック」……生産から加工、流通、消費などへとつながる、食分野の新しい技術およびその技術を活用したビジネスモデルのこと。