

J R東日本・Future Food Fund・CAMPFIRE 共催の “食の未来を牽引するピッチコンテスト”「K,D,C,,, Food Challenge」グランプリ決定

- 東日本旅客鉄道株式会社「東京感動線」（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役社長：深澤祐二 / 以下、J R東日本）は、Future Food Fund株式会社（本社：東京都品川区 / 代表取締役：松本浩平 / 以下、Future Food Fund）、株式会社CAMPFIRE（本社：東京都渋谷区 / 代表取締役 社長：家入一真 / 以下、CAMPFIRE）と共同で、食分野の新しい挑戦の種を見つけ、育てていくことを目的に、食のスタートアップピッチコンテスト「K, D, C,,, Food Challenge」を開催しました。
- 2021年12月2日（木）、書類による一次審査によって選出された10組による最終審査を実施し、グランプリを含む各賞を発表いたしました。
- グランプリに輝いたのは株式会社グリーンエース。グランプリには、新大久保直上の食の交流拠点「Kimchi, Durian, Cardamom,,,」4階コワーキングスペースの期間限定の入居権が授与されました。
- 第一回となる今年のテーマは「10年後の心豊かな生活」。フードロス観点での提案、栄養を手軽に取り入れられる素材など、これからの食の未来を牽引する様々なアイデアが集まりました。今後も、J R東日本「東京感動線」は、フードビジネスの未来の創出を応援します。

■最終審査へと進んだ10組による熱いプレゼンテーションを実施

厳正なる一次審査を通過した10組のプレゼンテーションはどれも思いがこもっており、審査員側も、これからの食の未来の可能性を受け止め、1組1組と向き合っただけの審査となりました。単なる審査に留まらず、今後の成長についてのアドバイスをする場面も見られるなど、両者が一体となって白熱した場となりました。

審査は、ストーリー／美味しさ／着眼点の新規性／実現性／事業の成長可能性を基準に選出。各社の熱量に審査も難航しましたが、「10年後のスタンダード」、「これからの成長可能性」という観点から、グランプリには株式会社グリーンエースが輝きました。

その他、各企業とのシナジーを鑑みた各賞もあわせて発表され、このコンテストがゴールではなく、各社にとってスタートとなるような場となりました。今後もプロダクト化に向け、引き続きサポートを行ってまいります。

■動画アーカイブ配信およびイベントレポート公開中

最終審査に登壇された全10組のプレゼンテーションの様子のYouTube配信、ならびに当日のイベントレポートを、K,D,C,,,公式Webサイト内特設サイトに掲載しております。当日の熱い様子を是非ご体感ください。

【K,D,C,,,公式Webサイト内特設ページ】

<https://kdc-foodlab.com/event/kdc-food-challenge/>



【グランプリ】

株式会社グリーンエース (プロダクト: Vegemin Bar)

プロダクト概要

色や香り、栄養成分を保持したまま野菜を粉末化し、ヘルシーな原材料と合わせて野菜粉末入りビスケットバーを開発。野菜の栄養もとれるギルトフリーなおやつとして展開していく。

受賞者より

この度は、グランプリという名誉ある賞をいただき、大変光栄です。捨てられる野菜を新たな形に生まれ変わらせ、生産者と生活者の両方にとって豊かな社会を実現するために、今後も精一杯努めてまいります。



【BCC賞】

株式会社SEAM (プロダクト: 低アルコールクラフトカクテル「Koyoi」)

プロダクト概要

市場が拡大しているサワー、チューハイ中心の「リキユール」に着目。価値観の多様性が今まさに起きているアルコール領域において、“低アルコール”“クラフト”を実現するブランドを創っていく。

受賞者より

皆様SDGsを体現する商品を展開していらっしゃる、とても刺激になりました。私たちも、10年後のアルコールの嗜み方を変えるサービスをつくってまいります。



【FFF賞/JR東日本賞/「生活実装」賞】

株式会社チーズ工房那須の森 (プロダクト: ブラウンチーズ)

プロダクト概要

チーズを作る際、ミルクのうち約90%はホエイとして廃棄されている。一度ブラウンチーズに変えることで、保存が効くようになり、利用の幅を広げられる。さらにお菓子の原料とすることで、より広がりやすく馴染みやすいものに発展させる。

受賞者より

ホエイを活用する未来に、ブラウンチーズに、たくさんの共感をいただきました！
食をつくる職人として、「美味しい」という言葉が一番嬉しい言葉です。お菓子の方は夏に向けて絶賛開発中です。ぜひこちらも楽しみに！



【クラウドファンディング賞】

清水 和輝 (プロダクト: コオロギコーヒーほか昆虫コーヒー、コオロギ餃子)

プロダクト概要

昆虫食に着目し、環境への想いやこだわりのある開発のストーリーをしっかりと打ち出し、多様な食が受け入れられる10年先の心豊かな豊かな社会に欠かせないものとして開発を行っている。

受賞者より

今回、はじめてのコンテストで緊張しましたが、大変良い経験になりました。素晴らしい機会や出会いを与えていただいたことや、これまで活動を応援いただいた方に感謝し、さらなる昆虫の食材普及に今後も邁進いたします！！



■K,D,C,, Food Challenge 開催概要

名 称 : K,D,C,,, Food Challenge
日 時 : 12月2日(木) 15時~18時
場 所 : 新大久保駅ビル 4階「K,D,C,,,」
(東京都新宿区百人町 1-10-15)
審査内容 : ・1次審査通過10組によるプレゼンテーション/試食
・審査員によるフィードバック
・受賞者の決定
主 催 : JR東日本「東京感動線」/Future Food Fund(株)/
(株)CAMPFIRE
協 力 : K,D,C,,,/リディッシュ(株)/オレンジページ/CO&CO/
(株)インテンション



○Future Food Fund株式会社について

Future Food Fund株式会社は、2019年8月に日本の食のスタートアップエコシステムを作る為に、フードイノベーション領域に特化した国内外のスタートアップ企業への出資を目的としたCVCファンドを運営する投資子会社として、オイシックス・ラ・大地株式会社により設立され、現在、Future Food Fund 1号投資事業有限責任組合を運営しています。同組合(ファンド)のパートナー企業とともに、国内外の先進的な食・農・ヘルスケア領域への積極的な投資と、販売や商品開発などの支援も可能としており、日本国内で、スタートアップ企業を支援するエコシステムの構築を目指しています。

URL : <https://futurefoodfund.co.jp/>

(※)「Oisix CRAFT MARKET」について

オイシックス・ラ・大地株式会社が展開するECサイト「Oisix」内の、独自の技術や製法を持つ国内外のスタートアップ企業や生産者の食材だけを集めた販売コーナーです。

URL : <https://www.oisix.com/sc/craftmarket>



○株式会社CAMPFIREについて

国内最大の購入型クラウドファンディング「CAMPFIRE」は、2011年のサービス開始から現在までに56,000件以上のプロジェクトを掲載し、支援者数は延べ600万人以上、流通金額は500億円に達しました。一人でも多く、一円でも多く想いとお金がめぐる世界を目指して、CAMPFIRE経済圏をつくっていきます。



○「東京感動線/TOKYO MOVING ROUND」について

JR東日本では、グループ経営ビジョン「変革2027」に掲げる「都市を快適に」「地方を豊かに」「世界を舞台に」の実現に向けて、山手線を起点に、まちの個性を引き出し、まちや人が有機的につながる心豊かな都市生活空間「東京感動線」を創り上げていく取り組みを推進しています。

西日暮里駅における学びの交流拠点「エキラボniri/西日暮里スクランブル」や、新大久保駅における食の交流拠点「K,D,C,,,」など、フラッグシップとなる場の提供のほか、「東京感動線magazine」発刊など様々な取り組みを行っています。



東京感動線

公式ウェブサイト <https://www.jreast.co.jp/tokyomovinground/>

Twitter https://twitter.com/tokyo_moving_o/

Instagram <https://www.instagram.com/tokyomovinground/>

Facebook <https://www.facebook.com/tokyo.moving.round.jp/>