



WeWork Japan 合同会社

2022年7月26日

報道関係者各位

**WeWork Japan、
自治体と民間企業の各メンバー間のオープンイノベーションを実現
気仙沼市、北九州市、杵岐市の食材を活かしたコラボカフェメニュー
foru cafe 原宿店 @ WeWork アイスパークにより提供開始**

**「Connect Local カレーBowl ～古代米のメカジキココナッツカレー スイカと夏野菜添え～」
8月2日より提供を開始し、各地域の魅力を発信**

フレキシブルオフィスを展開する WeWork Japan 合同会社（東京都港区、最高経営責任者：ジョニー ユー、以下「WeWork Japan」）は、WeWork のプラットフォームにおけるオープンイノベーションを推進することで、自治体メンバーと民間企業メンバー間のマッチングを実現しました。WeWork 拠点でカフェを運営し、WeWork 入居メンバーでもある foru cafe（フォルカフェ）と、WeWork 自治体メンバーである、宮城県気仙沼市、福岡県北九州市、長崎県杵岐市をマッチングすることで、各自治体の食材を活かしたカフェメニューを foru cafe にて開発。8月2日（火）より、WeWork 入居メンバーをはじめ、一般の方も利用できる foru cafe 原宿店 @ WeWork アイスパークにより、「Connect Local カレーBowl ～古代米のメカジキココナッツカレー スイカと夏野菜添え～」の提供を開始します。WeWork Japan は、各自治体、foru cafe と協働し、各地域のプロモーションの場を提供することで、地域経済振興を支援してまいります。



WeWork Japan は、WeWork のオープンイノベーションのプラットフォームを介した社会貢献および SDGs の実現に向けた取り組みを推進しています。その1つとして、WeWork コミュニティ内のマッチングにより、WeWork メンバー企業の地方進出や、地域社会の活性化を支援し、地方創生への貢献を目指しています。2022年上半期においては、WeWork の自治体メンバーと民間企業メンバーをマッチングし、事業開発や実証実験など、リアルなビジネスや協業の基盤作りまでのサポートを実証する「Connect Local プロジェクト」を実施。今回のコラボレーションは、「Connect Local プロジェクト」により実現した成果の1つとなります。

また、WeWork Japan は、2022年7月初めより、スタートアップ、スタートアップ支援企業・団体、自治体、NPO・NGO 団体、教育機関を対象とした新しい支援プログラム「Growth Campus」の提供を開始しています。今後は「Growth Campus」を通じて、より多くの異業種間、そして日本全国におけるコミュニティを横断的に活性化し、オープンイノベーションの創出と入居メンバー企業・団体の事業発展を支援してまいります。

コラボカフェメニューについて

今回、各自治体における以下の食材を活かしたオリジナルの、新しいカフェメニュー「**Connect Local カレー-Bowl ～古代米のメカジキココナッツカレー スイカと夏野菜添え～**」を forucafe にて開発し、提供を開始します。

- 提供期間：8月2日（火）～ ※夏限定（予定販売数完売次第、終了）
- 価格：¥1,080（税込）

気仙沼市	<ul style="list-style-type: none">● メカジキ 生鮮メカジキは気仙沼が全国シェアの約70%を誇ります。上質な脂をたっぷり含む「ハラ」や、その見た目から「ハーモニカ」と呼ばれる背びれの付け根部分など、部位ごとに違った美味しさが楽しめるのが特徴です。地元では刺身はもちろんのこと、しゃぶしゃぶステーキなど、様々な食べ方で昔から愛される食材です。
北九州市	<ul style="list-style-type: none">● スイカ（若松潮風®プレミアム） 海の栄養素たっぷりの牡蠣殻を肥料として使用し、ミネラルを豊富に含んだ大玉スイカです。生産地である若松の島郷地区は福岡県下の生産量を誇るエリアです。潮風を浴びながら大切に育てられたスイカは濃厚な甘さとシャリ感が特徴です。● スイカ（若松クイーン） 若松区の夏の風物詩ともいえるラグビーボール型の小玉スイカです。生育中にスイカをひっくり返して地面側にあった面にも日光を当て、全体をまんべんなく色づかせる等、手をかけて丁寧に育てられており、大玉スイカと同等の高い糖度とシャリ感が特徴です。
壱岐市	<ul style="list-style-type: none">● 合鴨自然農法の古代米（黒米等） 田んぼに合鴨を放すことで、雑草や虫を食べてくれるので、農薬を使うことなく、自然に伸び伸びと育っていきます。刈り取ったあとも、昔ながらのやり方でかけ干しと脱穀を行って、製品化しています。● 糖度8以上のミディトマト（ママなかせ）を中心とした夏野菜 アイメック農法で育てた、糖度が8以上のミディトマトで、とにかく甘いのが特徴です。子供に食べさせるとこればかり食べてしまって、ママを泣かせる、ということがネーミング由来になっています。

宮城県気仙沼市震災復興・企画課けせんぬま創生戦略室長 赤坂勇磨氏は次のように述べています。

「今回、WeWork 様のコミュニティを通じ、foru cafe 様より、気仙沼産のメカジキを使ったカレーを提供いただけることに心よりお礼申し上げます。「海と生きる」を掲げる本市は、自然との共生を大切にしながら発展してきました。メカジキも豊かな海がもたらす本市が誇る代表的な水産資源の一つであり、地元では「メカ」として大変愛されています。今回のプロジェクトを通じ、多くの方に美味しいメカジキをお楽しみいただければ幸いです。」

福岡県北九州市 東京事務所 首都圏企業誘致担当係長 宮浦敬紀氏、および担当係長 長谷明樹氏は次のように述べています。

「この度は、PR の機会をいただきありがとうございます。本市は都市機能が充実した暮らしやすいまちでありながら、3つの海に囲まれ、平尾台や皿倉山等、美しい自然の風景と新鮮でおいしい恵みを身近に享受できる素晴らしい立地にあります。ぜひ、ワーケーション等を通じて豊かな生活環境や観光資源及びビジネス環境をご体感ください。」

長崎県壱岐市東京事務所 所長 篠原一生氏は次のように述べています。

「壱岐市はSDGs 未来都市として、日本平均の25年先水準の超高齢化という状況の中、地域課題解決最先端の島を目指して、都市部企業等とも積極的に「共創」しています。WeWork 様を通して、様々な企業の皆様とコミュニケーション機会をいただき、また、今回、食を通して、皆様により身近に壱岐市を感じていただけることを嬉しく思います。このご縁から、壱岐市に興味を持っていただき、ご来島いただけると幸いです。アイメック農法の壱岐のトマトを食べたら、もう他のトマトには戻れないかもしれません。」

株式会社フォルスタイル (foru cafe) 代表の平井幸奈氏は次のように述べています。

「気仙沼、北九州、壱岐それぞれから直送いただいている食材は、どれも新鮮で生き生きとしていて、口に入れると旨味も強く、大変魅力的な食材です。こだわりの詰まった魅力的な食材を使わせていただけること、WeWork を通じてご縁をいただけたことに、心より感謝しています。今回のプロジェクトとメニューを通して、お客様にメニューを届けるだけでなく、それぞれの地域の食材の魅力に触れていただく機会として、プラスの価値をお届けできれば幸いです。foru cafe は、カフェ運営を通して地方との架け橋となり、社会課題の解決や食ビジネスの新しい可能性を切り拓いていきたいと考えています。」

WeWork Japan 合同会社 役員 人事部長兼 CSR 統括の井達真弓は、次のように述べています。

「WeWork Japan は、持続可能な社会形成とSDGsの実現を目指した事業展開を行っております。フレキシブルオフィスのスペースを「共有」することで、資源の効率的な利用が可能になるのみならず、WeWork のコミュニティという場を提供しています。コミュニティを活性化し、様々な異業種の方々が交流することで生まれるイノベーションの創造も、入居メンバー様のサステナブルな事業成長の貢献に繋がると考えています。今回、このように各自治体様とのコラボレーションが実現したことを大変嬉しく思っております。今後もWeWork のオープンイノベーションプラットフォームを活用し、地方創生に繋がる取り組みを推進していきます。」

■ forucafe の概要■

早稲田エリアに本店を持つ forucafe（株式会社フォルスタイル）の foru は、for u=for you を意味しており、“あなたのための”という想いを込めています。WeWork で定期的にケータリングを行っていたことをきっかけに、2018 年、WeWork Iceberg 拠点（原宿）に、forucafe 原宿店@WeWork アイスバーグをオープンしました。また、2019 年に WeWork 渋谷スクランブルスクエア拠点、2020 年に WeWork 神谷町トラストタワー拠点において、WeWork の入居メンバーが利用できるカフェの運営を開始。以来、WeWork 入居メンバーに人気の憩いの場として展開してきました。また、WeWork の拠点ごとにコンセプトのある働きやすい空間で、入居メンバーの一員としても様々な活用をしています。デスクワーク、フォンブースでのリモート会議、会議室での取引先との打ち合わせ、共用エリアで他の入居メンバーの方々とコラボレーション企画をしたりなど、フレキシブルかつコラボレーティブな働き方を実現しています。forucafe は、みなさまの忙しい毎日の中の小さなパワースポットになるようなお店を目指しています。 <https://forucafe.com/>

■ WeWork Japan 合同会社の概要■

2010年に米・ニューヨークで創業した WeWork は、全世界 38 か国 150 都市以上 765 拠点*でフレキシブルオフィスを展開しています。WeWork Japan は、2018 年 2 月に国内初となる拠点を東京で開設。創造性や生産性が高まる空間デザインを用いたワークスペースにおいて、月単位での契約、1 名から数百名規模の拡大・縮小や、国内 30 拠点以上の横断的な利用が可能なプロダクトや、柔軟なオフィスソリューションを提供しています。また、スタートアップから大企業、自治体や NPO 団体など、多種多様なメンバーが入居する WeWork では、業界業種や企業の壁を越えたコミュニティが形成され、ビジネスにおけるコラボレーションを多く創出してきました。

「変化は、ここで創造する。」 WeWork Japan は、今後も新時代の多様な働き方を支援し、イノベーションやコラボレーションを促進する新しいオフィスの価値を提案してまいります。 <https://weworkjpn.com/> * 2022 年 3 月時点

本お知らせは、WeWork Japan 合同会社、あるいは株式会社ブラップジャパンと以前お取引のあった報道関係者の皆様へご案内しております。取材のご相談などございます際は、以下の問合せ先までご連絡いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

[WeWork に関するお問い合わせ先]

WeWork Japan 広報本部 平位・中村・坂元

press@wework.com

WeWork Japan PR 事務局

株式会社ブラップジャパン 岡根谷（おかねや）・武山・町田

wework@prap.co.jp