

「&mog Food Lab」に入居する『COLDRAW 日本橋抽出所』がレシピ開発を支援 プレミアムノンアルコールドリンク(ネイチャーカクテル)を 日本橋三越本店で開催するグルメフェアに出品

～日本橋における食のイノベーション創出プロジェクト『&mog』の“都市実装”フェーズが本格化へ～

本レターのポイント

- 「&mog Food Lab」に入居する『COLDRAW 日本橋抽出所』がレシピ開発を支援したプレミアムノンアルコールドリンク(ネイチャーカクテル)が、日本橋三越本店で開催されるグルメフェアに出品。
- 日本橋料理飲食業組合の設立 100 周年を記念し、3 種のスペシャルドリンク開発を支援。同じく「&mog Food Lab」に入居する『食の會 日本橋』がフェアでの出展・販売を実施。
- 三井不動産が推進する食のイノベーション創出プロジェクト「&mog」における“都市実装”フェーズが本格化へ。スタートアップ支援・試作品開発・販売実証をつなぐ支援サイクルが、実際の商業フィールドで展開。

三井不動産株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:植田 俊、以下「三井不動産」)は、食のイノベーション創出プロジェクト「&mog by Mitsui Fudosan(アンドモグバイミツイフドウサン)」の研究開発拠点「&mog Food Lab」に入居する『COLDRAW 日本橋抽出所』がレシピ開発を支援した 3 種類のプレミアムノンアルコールドリンク(ネイチャーカクテル)が、日本橋料理飲食業組合設立 100 周年を記念し、日本橋三越本店で開催されるグルメフェア「日本橋の街と共に歩み 次の 100 年へ」(10 月 29 日(水)～11 月 4 日(火))に出品されることをお知らせします。フェアでの出店・販売は、同じく「&mog Food Lab」に入居する『食の會 日本橋』が実施します。

「&mog」は、食領域のスタートアップ支援を通じて、事業立ち上げから試作品開発、そして街を舞台とした実証・販売までを一気通貫で支援するプラットフォームです。本年 2 月には事業開発プロセスの一環である「研究開発」のサポートを目的とした食の研究開発拠点「&mog Food Lab」を開業し、同拠点に入居する多様な食プレイヤーとの共創を通じて、新たな食の価値創造を推進しています。

『COLDRAW 日本橋抽出所』は、プレミアムノンアルコール飲料(ネイチャーカクテル)の開発を通して飲食体験のイノベーションを目指すスタートアップ企業の COLDRAW 株式会社(本社:東京都中央区、代表:磯部洋子・西川信太郎)が、「&mog Food Lab」にオープンした研究開発拠点です。多様な植物素材を繊細にブレンドし、極上の一滴を抽出する独自の冷温減圧技術のもと、新たな製品の研究開発や社会実装を加速するための実証の場として活用しています。

グルメフェアでは、日本橋料理飲食業組合 100 周年を記念して開発した 3 種類のスペシャルドリンクを販売。

この度の『COLDRAW 日本橋抽出所』が開発支援したプレミアムノンアルコール飲料(ネイチャーカクテル)が出品されることは、「&mog」における“研究開発から都市実装へ”という取組みの本格化への第一歩です。今後も「&mog」を通じて日本橋から日本の食産業・文化を世界に発信することを目指します。



販売予定の 3 種類のドリンク



食の研究開発拠点「&mog Food Lab」

■日本橋の老舗の味とのペアリングを楽しめる 3 種類のプレミアムノンアルコールドリンク (ネイチャーカクテル)を販売

日本橋三越本店で開催されるフードコレクション「日本橋の街とともに歩み 次の 100 年へ」では、茶葉をベースに抽出した 3 種類のノンアルコールのスペシャルドリンクを販売します。スペシャルドリンクは日本橋料理飲食業組合 100 周年を記念して開発しており、3 種類のドリンクを各 800 円(税込)で販売します。

■販売予定のドリンク (写真左から/各 800 円(税込))



※写真はイメージ。実際の販売時はカップでの提供となります。

- ・紫蘇梅黒茶(しそばいこくちや)
(石鎚黒茶×紫蘇×梅×焙じ茶×クランベリー)
発酵感・熟成感と酸味の余韻
- ・金木犀煎(きんもくせいせん)
(煎茶×葡萄山椒×金木犀×柚子)
柚子・山椒・金木犀をイメージさせる、爽やかさ
- ・柚香抹茶(ゆこうまっちゃ)
(抹茶玄米茶×柚子×スパイス)
緑(抹茶)と柚子の爽やかな響き

■フードコレクション「日本橋の街と共に歩み 次の 100 年へ」について

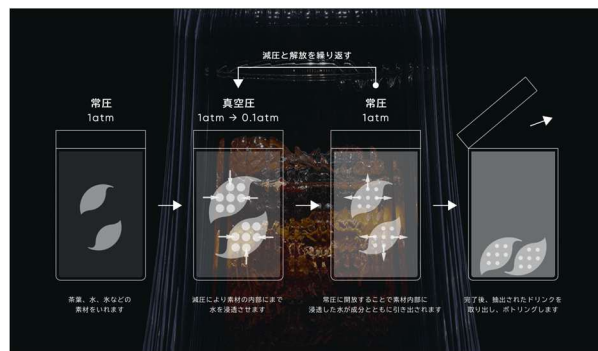
100 周年を迎える「日本橋料理飲食業組合」は、食文化の伝統を守りながらも変化する日本橋を活気づけてきた食のプロ集団。その日本橋料理飲食業組合設立 100 周年を記念し、日本橋三越本店にて期間限定で開催するグルメフェア。次の 100 年に向けて新たな試みを発信します。

- ・開催場所: 日本橋三越本店 本館地下 1 階 フードコレクション(催事)
- ・開催期間: 2025 年 10 月 29 日(水)~11 月 4 日(火)
- ・URL: https://www.mistore.jp/store/nihombashi/shops/foods/mitsukoshigourmet/event_calendar.html

■COLDRAW のプレミアムクラフトノンアルコール飲料(ネイチャーカクテル)について

COLDRAW ドリンクは、茶やハーブなど複数の植物素材を調合し、特許取得済みの冷温減圧技術で抽出する「できたてのプレミアムクラフトノンアルコール飲料(ネイチャーカクテル)」です。この独自技術により植物素材の優しい甘味や香り、旨味が凝縮され、フレッシュで奥深い味わいを実現しています。

従来の水出し抽出は、長時間かかることで雑味が増え、本来の風味が損なわれるという課題がありましたが、COLDRAW は冷温減圧技術により、抽出時間を 10 分程度に短縮し、素材の旨味を最大限に引き出しながら雑味を抑えることに成功。



COLDRAW の冷温減圧技術

このコンセプトに基づいた COLDRAW プロジェクトは、CES 2024 で Innovation Award を受賞するなど国内外で高く評価されています。



実際に抽出されたドリンク(一例)



抽出に使用されるドリンクサーバー



■&mog by Mitsui Fudosan(読み:アンドモグバイミツイフドウサン)について

三井不動産が運営するハードアセットやパートナー企業のノウハウ等を活用し、食の事業開発を支援するプロジェクト。事業開発の事業コンセプト設計への伴走や生活者調査、シェフによる試食会開催、テスト販売場所の提供や飲食店メニュー化等、事業開発フェーズ毎のサポートを実施することで、新規事業創出の高速化や成功確率を向上させることを目指しています。



※&mogの詳細につきましては、本格始動時のリリースをご参照ください。

https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/news/2024/0322_01/

■三井不動産グループのサステナビリティについて

三井不動産グループは、「共生・共存・共創により新たな価値を創出する、そのための挑戦を続ける」という「&マーク」の理念に基づき、「社会的価値の創出」と「経済的価値の創出」を車の両輪ととらえ、社会的価値を創出することが経済的価値の創出につながり、その経済的価値によって更に大きな社会的価値の創出を実現したいと考えています。

2024年4月の新グループ経営理念策定時、「GROUP MATERIALITY(重点的に取り組む課題)」として、「1. 産業競争力への貢献」、「2. 環境との共生」、「3. 健やか・活力」、「4. 安全・安心」、「5. ダイバーシティ&インクルージョン」、「6. コンプライアンス・ガバナンス」の6つを特定しました。これらのマテリアリティに本業を通じて取り組み、サステナビリティに貢献していきます。

【参考】

・「グループ長期経営方針」 <https://www.mitsuifudosan.co.jp/corporate/innovation2030/>

・「グループマテリアリティ」 https://www.mitsuifudosan.co.jp/esg_csr/approach/materiality/