

食の選択が、地球を再生する。
「THE TEST KITCHEN」が“リジェネラティブ（環境再生）”を掲げ、共創型フードラボへ。
～美味しく食べ、知り、フィードバックで繋がる。体験・交流・学びが循環するコミュニティプレイス～



株式会社トランジットホスピタリティマネジメント（本社：東京都渋谷区 代表取締役社長 亀山 里樹）が運営する、〈THE TEST KITCHEN〉は、株式会社FARMER YOUの協力のもと、従来の「日常の食事スポット」から「サステナブルの次」に行く“リジェネラティブ（環境再生）”をテーマとした「体験型コミュニティプレイス」へとコンセプトをアップデートいたします。

■ 背景とコンセプト：単なる維持（サステナブル）から再生（リジェネラティブ）へ

〈THE TEST KITCHEN〉はこれまで、多様な食のスタイルを提案するフードラボとして、恵比寿ガーデンプレイスで働くワーカーのランチタイムを支えてきました。また、裏側ではサステナブルな食のあり方を手探りで実践してまいりましたが、今回のアップデートにあたり、その取り組みや背景にあるストーリーをより明確かつオープンに発信していくスタンスへと舵を切ります。

新コンセプトに掲げるのは、食を通じて自然環境や社会システムをより良い状態へと積極的に回復・再生させる「Regenerative Kitchen」です。

日常の食卓の裏側にある「生産の現場」や「環境への影響」を可視化し、単に環境負荷を抑える「現状維持（サステナブル）」にとどまらない新たな食体験をご提案。選択して食べることで地球や地域社会が自然と豊かになる仕組みを社内外へ届けるとともに、人が混ざり合い、実験と対話が生まれる「共創型フードラボ」へと進化を遂げます。

■ 環境配慮と農福連携が織りなす「循環型野菜」の導入

〈THE TEST KITCHEN〉ではこれまでも、FARMER YOUが厳選する、栽培過程で環境に配慮されたサステナブルな食材や野菜をメニューに積極的に取り入れ、持続可能な食卓のあり方を提案してまいりました。

今回のコンセプトアップデートではその取り組みをさらに深化させ、単に環境に配慮するだけでなく「自然生態系と地域社会の双方を積極的に再生・エンパワーメントする」要素を強化いたします。その第一弾として、トランジットグループのパートナーである「有限会社ベジドリーム」より届く、高品質で循環型の葉野菜をフードメニューに本格導入いたします。

ベジドリーム社は、天候に左右されず水と肥料の消費を最小限に抑えるNFT（薄膜水耕栽培）技術を用いた先進的な環境配慮型農業を展開しています。さらに同社は、障がい者の自立とキャリアアップを支援する「農福連携」に深く取り組んでおり、プロフェッショナルな現場でスタッフ一人ひとりが手塩にかけて野菜を育てる「人と環境が共に持続・循環する仕組み」を構築しています。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://qr.paps.jp/1hhan>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT CREATIVE INC. PR 呂（ろ）
E-mail : lu-minyi@transit-web.com / TEL : 080-3709-4135

・導入野菜の特長（クレソン、サンチュ、ルッコラ など）



徹底された品質管理のもとで育まれた葉野菜は、みずみずしさと濃い味わい、そして高い香りが特徴です。食べるという日常の選択が「環境保護」と「障害者雇用の創出・社会参加」の双方を応援する仕組みへとつながります。

※画像：ベジドリーム社の農場へ研修訪問際の様子
（左）FARMER YOU 藤村
（右）THE TEST KITCHEN マネージャー 浅野

■ 今後の展開と体験コンテンツ

・リジェネラティブ・メニュー（環境再生型食材／生産背景を知る・届ける／フィードバック）

ベジドリームの循環型葉野菜をはじめ、森の生態系再生に貢献する国産ジビエ（イノシシや鹿など）や不耕起栽培による穀物・米などを取り入れたクリーンなメニューをご提供いたします。また、召し上がる食材の背景や生産者の想いを知っていただけるリーフレットを添え、美味しく食べながら学べる機会を創出。さらに、来場者からの感想やフィードバックを店舗運営に活かしていく、共創・循環型のラボスタイルな食体験を展開します。



長野直送フレッシュハーブのファームズサラダボウル



猪と根菜のキーマカレー / ターメリックライス

・五感で楽しんで学ぶ「体験アートの展示」

店内には「リジェネラティブ（環境再生）」や「循環」をテーマにした体験型アート作品を導入・展示。食空間そのものをアート体験の場へと昇華させ、訪れる人が自然と環境や循環の魅力に触れ、楽しく学べる空間を創出します。

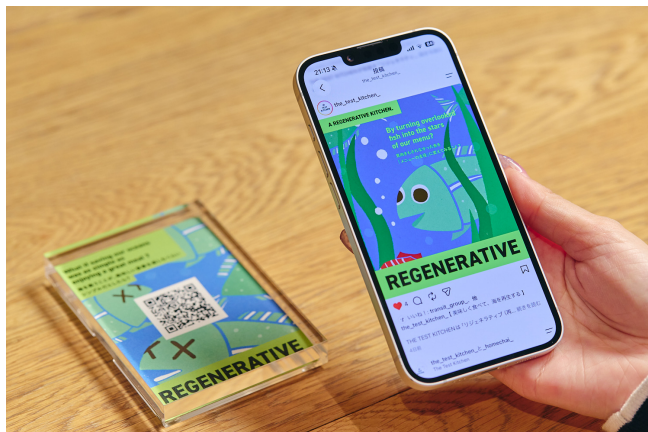
クリエイティブ担当：株式会社トランジットクリエイティブ 佐藤風花、佐藤光



店舗で回収された不要なメニューやポスター等の廃材を「糸」に裁断し、職人の手作業で編み上げた体験型アート作品。「作る→使う→戻す→また作る」というクリエイティブの循環そのものを表現しています。
（クリエイティブ：佐藤風花）

The TEST KITCHEN

Press Release
2026.10.06



一人ひとりの小さなアクションによって、地球が豊かに再生していく様子を表現したPOP型体験アート。
(クリエイティブ：佐藤風花、イラスト：佐藤光)

・体験・交流・学びのプログラム（ワーキングスペース&ワークショップ）

ランチ営業のほか、夕方以降はカジュアルに立ち寄れるワーキングスペースとして空間を開放し、社内外の垣根を超えた対話と交流の場を創出します。さらに、株式会社FARMER YOUをはじめとするパートナー企業とタッグを組み、畑体験や食の未来を考えるワークショップ、トークイベントなどを順次展開してまいります。

■ 〈THE TEST KITCHEN〉 マネージャー 浅野泰広 コメント



〈THE TEST KITCHEN〉で恵比寿のワーカーの皆さまと向き合う中で、日々大切にしてきたのは『人が集い、笑顔になれる温かい場づくり』です。今回ベジドリームさんの農場を直接訪問し、スタッフ一人ひとりが手作業で丁寧に野菜を育てる姿や、地域社会と環境を支える循環の仕組みに触れ、私自身とても大きな感銘を受けました。ただ美味しい料理を提供するだけでなく、その背景にある職人さんや生産者さんの想いをリーフレットや空間を通じてお客様にお伝えすること。そして、いただいた声を次のメニューへと活かしていく。食の楽しさと学びが循環する『オープンなフードラボ』として、皆さまと一緒にこれからの食文化を育てていけたら嬉しいです。

■ 店舗概要



店名 | THE TEST KITCHEN（よみ：テストキッチン）
住所 | 〒150-6090 東京都渋谷区恵比寿4-20-4
ガーデンプレイス グラススクエア B1F
営業時間 | 8:00-18:00
定休 | 土日・祝日
Instagram |
https://www.instagram.com/the_test_kitchen/