

2022年10月27日
株式会社オレンジページ

オレンジページが運営に関わるフードラボ
「Kimchi.Durian.Cardamom,,,」が「2022年度グッドデザイン賞」を受賞

株式会社オレンジページ（本社：東京都港区、代表取締役社長：立石 貴己）が運営に関わる「Kimchi, Durian, Cardamom,,,」（キムチ、ドリアン、カルダモン,,,（略称：K, D, C,,,））が、このたび2022年度グッドデザイン賞（主催：公益財団法人日本デザイン振興会）を受賞しました。

Kimchi, Durian, Cardamom,,,
encounters with new food culture



GOOD DESIGN AWARD
2022年度受賞

K,D,C,,,は、JR新大久保駅ビル3階・4階に「シェアダイニング」「コワーキングスペース」「ファクトリーキッチン」を備えたフードラボです。

食に関わる新たなチャレンジャー、ビジネス、食文化を生み出し、フード/アグリ業を盛り上げる。地方と首都圏をつなぎ、日本国内だけではなくグローバルへつなげていくこと。

社会課題解決へのアプローチを探求し続けること（SDGs/フードロス/アップサイクル/リジェネレーション etc..）を目的に、“食”に関わる多様な人々が集い、「新しい食文化」と「食を通じた新たなライフスタイル」を提案しています。このK,D,C,,,に集まる多様なネットワークが生み出す共創、取り組みの結果、「グッドデザイン賞」として高く評価されることとなりました。

グッドデザイン賞 K,D,C,,,の受賞概要

<https://www.g-mark.org/award/describe/54574?token=dKPfIth0z>





■K,D,C,,の概要

所在地：〒169-0073

東京都新宿区百人町 1-10-15

JR 新大久保駅ビル 3・4F

アクセス：JR 新大久保駅直結

事業主体：東日本旅客鉄道株式会社

運営会社：株式会社オレンジページ

株式会社 CO&CO

HP：<https://kdc-foodlab.com>

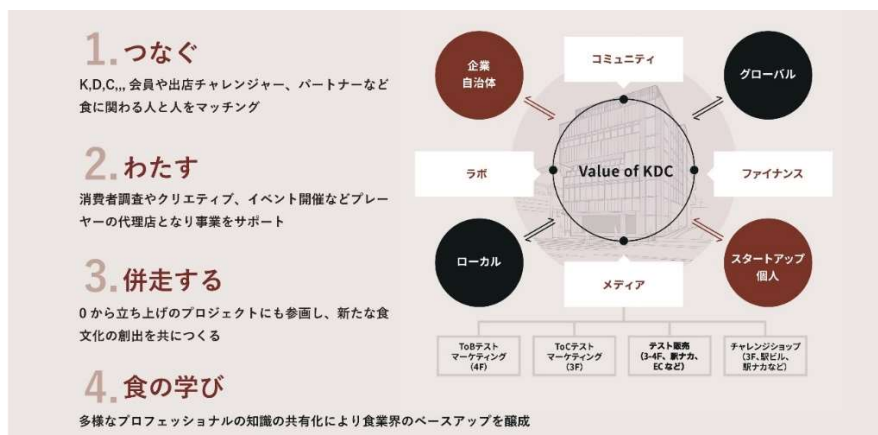
【審査員の評価コメント】

食産業の新規立ち上げや展開を様々な角度から支援する仕組みと施設・サービス。異なる分野の企業が複合的に関わることで、マッチング・企画・開発・ファイナンス・テストマーケティング・PR等、ビジネスをトータルにカバーしてサポートする取り組みが新しい。料理人やスタートアップなど規模が小さなチャレンジャーがリスクを抑えて出店することもできる。これまでにない規模の新しい取り組みであり、多面的な役割があるため事業の全体が把握しにくい内容だが、二次審査に用意されたプレゼンテーションボードは、多面的な取り組みが豊富な事例提供によって紹介されていて豊富な実績がわかりやすく伝わった。キムチドリアンカルダモンはJRにとって駅の新しいあり方提案であり、駅が街の個性をつくる活動としても今後に期待したい。

K,D,C,,の特徴

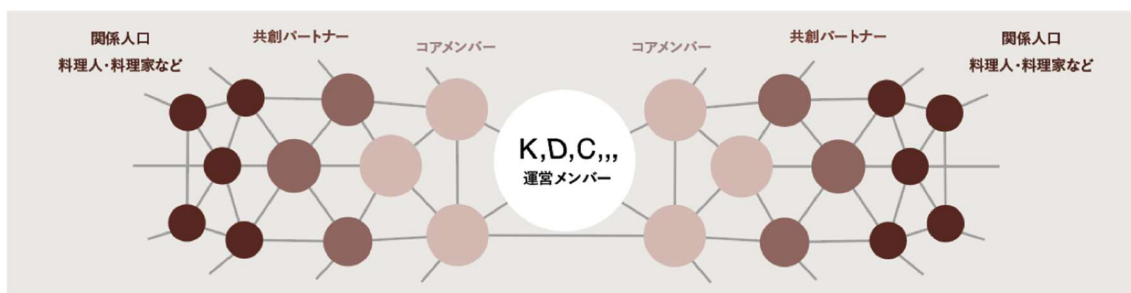
■挑戦のハードルを下げるトータルサポートを実現

K,D,C,,が有する4つの機能「コミュニティ」「ラボ」「ファイナンス」「メディア」を活かし、つなぐ、わたす、併走する、食の学びのアプローチにより、食の領域における新たなチャレンジのハードルを徹底的に下げ、価値創造の確率を上げ、新たな食文化創造をトータルサポートしています。



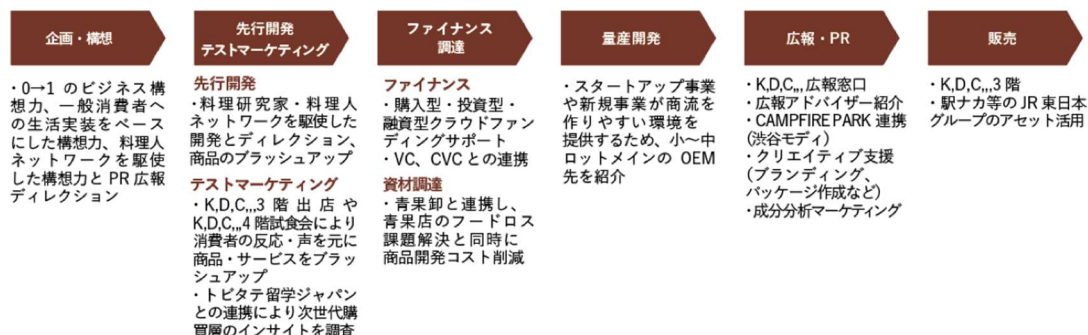
■挑戦のハードルを下げる有機的なコミュニティネットワーク

食に関わる大手企業からスタートアップ、生産者、料理人・料理家など多様な食のプロの関係人口を有し、課題が持ち込まれるたび、ネットワークの拡張と連携が強化され成長し続けるコミュニティが形成されています。



■ビジネスにおけるサポート体制

新たな商品・食材などの開発の上流から消費者の食卓まで、多様なネットワークを有するからこそ可能とするワンストップのサポート体制を構築しています。



K,D,C,,,での取り組み事例

■事例① K,D,C,,, Food Challenge

日本のフードチャレンジャーを支援し、社会実装による「新しい食文化」を創ることを目的にJR東日本、Future Food Fund、CAMPFIRE、オレンジページの4社が共催するピッチコンテスト。

「SDGsで注目の高まるアップサイクル食材の価値創出」など回ごとにテーマを設定し、第一次審査を通過した10組による最終審査を実施。受賞者には共催各社による商品の社会実装に向けたサポートを提供。



アーカイブ動画

ピッチコンテスト開催後は K,D,C,,,3F シェアダイニングにて消費者が実際に商品を体験できるお披露目イベントも開催。

■事例② 地方創生プロジェクト 十勝うらほろ樂舎

地方と都市をつなぐことによる地域資源の可能性の発掘と新たな価値創造を目的に、企画・構想から販売まで0→1の事業創造を得意とするスタートアップ企業からノウハウとリソースを有する大手企業まで、多様なコミュニティがあるからこそ実現する事業トータルサポートを実現。



地域食材の魅力発信に課題を抱え、その手段として K,D,C,,, からクラウドファンディングの挑戦を提案。目標金額 80 万円に対し、129 万円を超える支援が集まった。地域にとって価値の再認識を超え“誇り”になるチャレンジとなった。また、返礼イベントでは食のプロとコラボレーションし、地域資源が持つ可能性と素材活用の新たな発見にもつながった。

K,D,C,,, がマッチングハブになることで、地方と都市が繋がり、これまでにない地方創生のあり方が見い出された。

本シシャモプロジェクトの成功から他のコラボレーションプロジェクトへ発展。



【事業継承プロジェクト】

浦幌町本町の老舗そば店「かし和家(わや)」は 2021 年 3 月に店を閉じた。人気の豚丼が絶飯となったが、K,D,C,,, 会員のゴーストレストランを展開する Wiaas とコラボレーションし、デリバリー専門店として東京・六本木で復活。現在は首都圏で 12 店舗を展開。

【地域商品開発 & ブランディング】

小豆の産地 十勝の中でも、質の高い浦幌町産「えりも小豆」を使用した「あんバター」と浦幌町産生クリームに十勝の塩を配合した「専用バター」を開発。K,D,C,,, クリエイティブパートナー élab と共に洗練されたパッケージデザインで商品化。



復活したかし和家の豚丼



あんバター「1日のはじまり」

グッドデザイン賞とは

1957年創設のグッドデザイン商品選定制度を継承する、日本を代表するデザインの評価とプロモーションの活動です。国内外の多くの企業や団体が参加する世界的なデザイン賞として、暮らしの質の向上を図るとともに、社会の課題やテーマの解決にデザインを活かすことを目的に、毎年実施されています。受賞のシンボルである「Gマーク」は優れたデザインの象徴として広く親しまれています。<http://www.g-mark.org>

K,D,C,,,の最新動向

K,D,C,,,では食に関わる多様なプロたちが集い、フードロス、地球温暖化、世界の貧困・雇用問題解決など地球環境課題を解決するプロダクトもあり、日々新たなフード商品やサービスが創出されています。

商品名：シルクフードペースト/パウダー/ミンチ

開発企業名：エリー株式会社

<https://www.ellieinc.co.jp>

当社は蚕由来の食品素材「シルクフード」を開発しています。蚕は、約 2,000 年も前から、人の暮らしを支えてきた生物で、タンパク質とオメガ3 脂肪酸等の栄養を豊富に含んでいます。当社は、絹の生産工程で排出される「蚕」のさなぎを、独自技術によって、おいしく、使いやすい食品素材にアップサイクルしています。素材の形態は、パウダー、ペースト、ミンチの 3 種類。製造したい食品に合わせて素材をお選びください。



▲シルクフード_食品素材



商品名：モリンガスープ

開発企業名：Heal The World 株式会社

<https://h-t-w.com>

食物繊維や必須アミノ酸、ビタミン、鉄分など 90 種類以上の栄養素をもつ可食植物の中で高い栄養価を誇る食用植物「モリンガ」。

そんなモリンガは味に独特の癖があることから食材としての扱いが難しいという側面もあります。スープの調理方法にこだわり試作を重ねた結果、滑らかな舌触り、濃厚なのに重たくなならない、隠し味のリンゴの香りと心地よい満腹感があり、化学調味料や保存料など添加物不使用の美味しいスープに仕上げました。

■株式会社オレンジページ

雑誌『オレンジページ』他雑誌・書籍の出版をはじめ、マーケティングによる情報提供サービス、生活雑貨を中心とした販売、「食」と「暮らし」を中心としたイベント・講座の運営など、生活を軸に多方面で事業を展開。2020 年 8 月にブランドパーパスを〈「食」を起点に暮らしをつくり、生活者、コミュニティ、地球の、よりウェルビーイングな未来をつくる〉と設定し SDGs 達成にむけた取り組みを強化。2021 年 6 月に「生活実装する会社」をタグラインに掲げ、コーポレートロゴを新設。企業・団体との新たな協業に取り組んでいる。

<お問い合わせ先>

〒108-0073 東京都港区三田 1-4-28 三田国際ビル 16F 株式会社オレンジページ

●K,D,C,,,に関するお問い合わせ先：コトラボ推進部 担当 鈴木 asatte-lab@orangepage.co.jp

●本リリースおよび取材のお問い合わせ先：広報担当 雫石 press@orangepage.co.jp