

**過去最多 27 組エントリー、マッチング 34 組成立！  
第 7 回「K,D,C,,, Food Challenge」結果報告**

～食分野の新しいチャレンジを応援するピッチコンテスト 2/27 最終審査開催～

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）が運営に携わる、フードラボ「Kimchi,Durian,Cardamom,,,（キムチ、ドリアン、カルダモン、、、）」（以下、K,D,C,,,）にて、2月27日（木）、「食」のピッチコンテスト「K,D,C,,, Food Challenge」の最終審査が開催されました。食分野で新しいチャレンジをしたいベンチャー企業や個人の方々と、食に関わる大手企業をつなぐことを目的に、2021年に始まった本コンテストも今回で7回目。過去最多となる27組のエントリーから、9組が最終審査に進出。34組の企業とのマッチングが成立しました。



最終審査に進んだプロダクト



第7回「K,D,C,,, Food Challenge」出場企業および審査企業

**最終審査に進出した9組を紹介**

	<p><b>合同会社あきらめの悪い人たち</b> いつもの食事に甘酒の栄養をプラス。卵を使わずに甘酒と油を乳化させた健康志向型のマヨネーズタイプの半固形状ドレッシング「甘酒マヨ」。</p> 	<p><b>有限会社きりしま産業</b> 手の届く範囲の贅沢感等コンセプトのある店舗「とんかつ きりしま」を運営。店舗の名物商品を店内製造からOEM生産へ。</p> 	<p><b>日本草木研究所/株式会社山伏</b> 全国の里山に眠る植生の「食材としての可能性」の発掘を行う。日本の森に生ずる在来のスパイスやハーブを活用した食アイテムを提案。</p> 	<p><b>津田 慧</b> 陸上養殖水産物の未利用食材を活用した業務用加工品「BLUEM(ブルーム)」～静岡県産の幸えびを活用した海老バター(第一弾)～</p>
<p><b>株式会社都商事</b> なつめチップで気軽に手軽に薬膳お料理。気軽に手軽に薬膳食材を使ったお食事ができることを提案。</p> 	<p><b>Coloridoh Inc.</b> 世界初、Plant basedカラフルなクッキー生地。計量不要。ねんどのように遊んで焼くだけでオリジナルクッキーが完成します。</p> 	<p><b>有限会社ウェルネス・るねっさんず</b> 欧米富裕層・シェフの間で既にスペシャリティ・ペッパーとして知られる(カンボジア)カンボット産コショウを新しいコンセプト「食べるコショウ」として商品化。</p>	<p><b>新潟大学 伊藤龍史ゼミ</b> アップサイクル型災害食バックご飯「さつまクルン」。規格外野菜をはじめとするフードロス問題と災害関連死の問題を解決したい。</p>	<p><b>株式会社 ACADELI</b> 山形県南陽市の老舗酒屋がブドウづくりから行っている南陽ワイン。</p> 

## 過去最多、幅広いプロダクトがエントリー

過去最多となる 27 組から応募があった第 7 回には、ドッグフードや災害食、知育菓子など、これまで以上に幅広い視点で考案されたプロダクトもエントリー。また、すでに販売している商材のさらなる販路拡大を目指した参加も多く、全体的にクオリティの高いプロダクトが揃っていたのも印象的でした。

## ハイレベルな最終審査で、参加者と審査員のディスカッションも白熱！

食分野等で活躍する方々を審査員に招き開催された最終審査。参加者のプレゼンテーション・試食のあと、「興味あり」または「協業したい」と思った審査企業が札を挙げていくマッチング形式で進行しました。審査員から「食品プロダクトとしておいしいのは当たり前。プロダクトを通して世の中に何が還元できるか、という点までストーリーに落とし込み、社会に伝えようとする姿勢が全体を通して感じられた」と総評が寄せられた今回。参加者のそれぞれの想いが込められた内容に、発表後の審査員とのディスカッションも白熱！製品のさらなる可能性や市場での具体的な展開まで、深く掘り下げられる場面が多々見受けられました。

## グランプリは「日本草木研究所」の日本ハーブ・スパイス

ハイレベルな審査の中、グランプリを受賞したのは、在来ピンクカルダモン、アオモジの実など、日本独自のスパイス・ハーブを採取、製品化してきた「日本草木研究所／株式会社山伏」。〈日本の森を、食の切り口で高付加価値化。国土面積の 7 割を、宝の山に。〉を企業ミッションに掲げ、茶葉や調味料などの商品を開発、ホテル・高級レストランを中心に販路を拡大してきました。審査員からは、新規性の高い日本のハーブの風味、また日本の林業支援に事業をつなげた社会貢献度が特に評価され、審査企業 8 社のうち 7 社とのマッチングが成立しました。



日本草木研究所 代表 古谷知華さん

準グランプリは、「Coloridoh Inc.」のカラフルなクッキー生地。粘土のように好きな形を作って焼くだけ、アレルギー＆グルテンフリーで、親子間のコミュニケーション促進に着目したプロダクト設計が高く評価されました。第 3 位は「合同会社あきらめの悪い人たち」。卵の代わりに甘酒を使ったソース「甘酒マヨ」を発表。マヨネーズとほぼ変わらぬ食感でさっぱりと食べやすく、試食した審査員たちに大好評でした。

## 恒例の懇親会で次のステップへ！

白熱したピッチコンテスト後には、審査企業との懇親会も実施。参加者にとっては次のステップへのヒントや改善点、ビジネスチャンスを見いだす貴重な場となりました。また、リアルタイムでオンライン配信された審査会の視聴者数も過去最大となり、イベントへの注目度の高まりが感じられました。今後も、K,D,C,,, は、本イベントを通じて食品業界の新たな可能性を広げ、起業家や開発者をサポートしていきます。



～最終審査のアーカイブ動画を公開中！～

<https://kdc-foodlab.com/news/kdc-food-challenge07-3/>

・「K,D,C,,,」

2025 年 3 月 28 日で開業 4 周年を迎える、新大久保駅直上にあるフードラボ。食の交流拠点として、食に関わる様々な人の交流を促進しながら、新たなフードビジネスや食文化を創発する様々な取り組みを行っています。<https://kdc-foodlab.com>

## 第7回「K,D,C,,, Food Challenge」開催概要

■名称：K,D,C,,, Food Challenge

■応募資格：食品（外食および包装された小売り向け食品）のプロダクトまたはアイデアを持ち、  
新たな展開を考えているベンチャー企業および個人  
実際にプロダクトがある、または試作できていることが応募条件

■応募方法：コンテスト特設ページ 応募エントリーシートで応募

■エントリー期間：2024年11月8日（金）10：00～12月24日（火）12：00

■一次審査結果発表：2025年2月13日（木）コンテスト特設ページにて

■最終審査：2025年2月27日（木）

■共催：Future Food Fund 株式会社、株式会社 CAMPFIRE、株式会社 STUDIO HOLIDAY、東日本旅客鉄道株式会社（東京感動線）、株式会社オレンジページ 5社による共催

■審査員：「K,D,C,,,」サポート企業等が行いました（順不同）。

住商ベンチャー・パートナーズ株式会社

ハウス食品グループ本社株式会社

ロート製薬株式会社

オイシックス・ラ・大地株式会社

株式会社 CAMPFIRE

株式会社紀ノ國屋

株式会社 JR 東日本クロスステーション フーズカンパニー

株式会社 JR 東日本クロスステーション リテールカンパニー

### 特典

●マッチング特典：採択された企業、個人の方へは、商品の社会実装や販路拡大の支援などを行います。

●最多マッチング賞：マッチング数が一番多かった企業・個人の方に、共催5社が企画する成長・支援プログラム「キムジム」(\*)を提供。受賞企業と共催社で実施内容を検討し、「K,D,C,,,」4階を活用しながら、6カ月間で更なる成長や事業拡大のサポートをします。

※成長・支援プログラム「キムジム」 サポート内容の一例

エキナカ出店の優先交渉権／「K,D,C,,,」4階コワーキングスペース等の6カ月間無料利用の権利／実践経験のあるバイヤーやマーケティング担当者との相談機会の提供／「CAMPFIRE」におけるクラウドファンディング実施時のサポート／企業・商品ブランディング等のサポート 他

・株式会社オレンジページ

2025年で創刊40周年を迎える雑誌『オレンジページ』やムック・書籍による出版事業をはじめ、Webメディア運営・制作事業、イベント事業、メニュー・商品開発事業、フードイノベーション事業、教育・研修事業など多方面で事業を展開。

「生活実装する会社」をタグラインに掲げ、企業・団体との新たな協業にも積極的に取り組んでいます。

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

〈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16階 株式会社オレンジページ

「K,D,C,,,」および本コンテストについて：コトラボ推進部 担当 竹内、日高、関山 [kdc-lab@orangepage.co.jp](mailto:kdc-lab@orangepage.co.jp)

本リリースおよび取材について：総務企画部 広報担当 遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp)