

日本橋から食のイノベーションを創出 三井不動産初となる食の研究開発支援施設「&mog Food Lab」誕生

本リリースのポイント

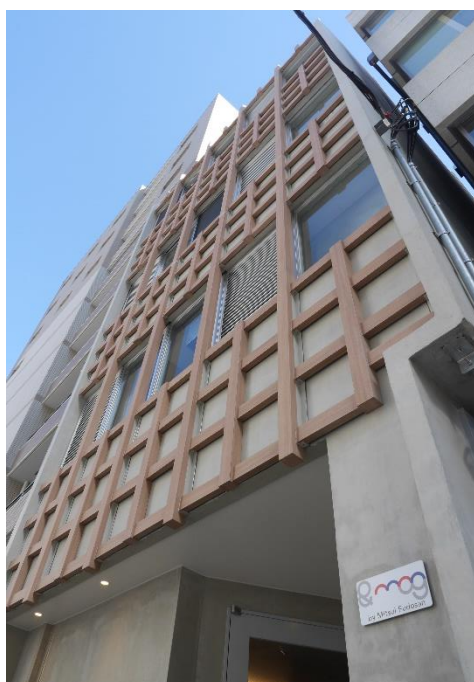
- 三井不動産が日本橋で取り組む食のイノベーション創出プロジェクト「&mog」における、食の研究開発拠点「&mog Food Lab」が開業。
- 専有可能なキッチン、試食会スペース、商品撮影スタジオの提供に加え、入居企業と&mog パートナーとの協業などを推進し、試作品開発・マーケティングなど、食の事業開発をハードとソフトの両面からワンストップで支援。
- 社会課題解決や価値創造を志す企業が入居し、日本橋発の食のイノベーション創出を目指す。

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、日本橋を中心に取り組む食のイノベーション創出プロジェクト「&mog by Mitsui Fudosan」の一環として、食の研究開発拠点「&mog Food Lab」を開設し、本日開業したことをお知らせします。

三井不動産は 2019 年に発表した「日本橋再生計画 第 3 ステージ」の「新たな産業の創造」において「食」を戦略カテゴリーとしており、昨年 3 月に食の事業開発を支援するプラットフォーム「&mog」を始動いたしました。&mog では、三井不動産が運営するハードアセットに加え、地元飲食店や商社など 30 以上のパートナーとの連携によるソフトを活用した事業開発の支援を通じて、食産業が抱える社会課題解決への貢献を目指しています。

今回開業する「&mog Food Lab」は、食関連企業の「自前の研究開発施設を整備する投資余力が無い」「新規事業開発用の活動拠点が無い」「試食会に適したスペースが無い」等の事業課題に応える施設です。厨房設備の他、施設内に試食会スペース、撮影スタジオを完備し、事業開発プロセスの一環である「試作品開発」をサポートします。

また、本ラボで開発された商品を三井不動産の商業施設や日本橋の飲食店で販売し、新規事業の開発から都市実装までをワンストップで支援します。



外観



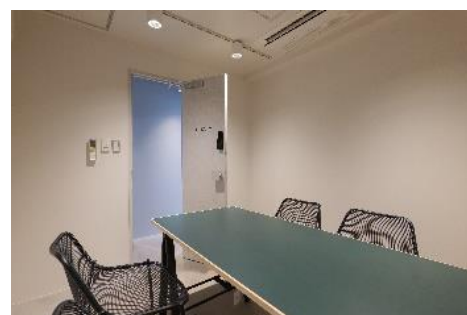
ダイニング



フードラボ



フォトスタジオ



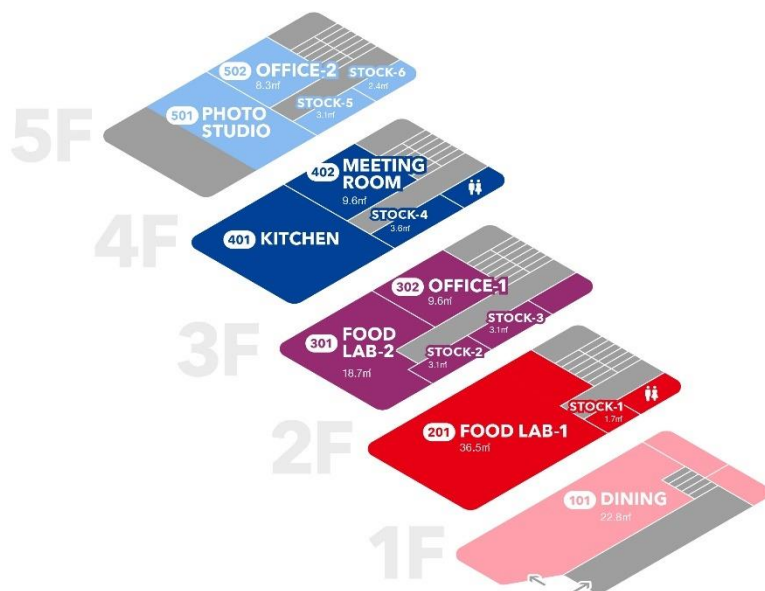
オフィス

試作品開発からマーケティング支援まで、ワンストップでの事業開発を支援

「&mog Food Lab」は厨房設備や試食会スペース、撮影スタジオを備え、ワンストップで「食の研究開発」を支援。スタートアップ企業や大手食品メーカー新規事業部門などの食プレイヤーへ活動場所を提供し、イノベーション創出を推進します。さらに本ラボに入居する企業に対しては、研究開発拠点の提供に留まらず、三井不動産が運営する商業施設等を活用したマーケティング支援や、日本橋飲食店とのメニュー連携、30社以上の&mog パートナーとのマッチング機会の提供などを実施し、ハード・ソフトの両面から食の事業開発を支援することを目指します。

■施設詳細

	名称	面積
101 号室	DINING	22.8 m ²
201 号室	FOOD LAB-1	36.5 m ²
301 号室	FOOD LAB-2	18.7 m ²
302 号室	OFFICE-1	9.6 m ²
401 号室	KITCHEN	23.1 m ²
402 号室	MEETING ROOM	9.6 m ²
501 号室	PHOTO STUDIO	13.8 m ²
502 号室	OFFICE-2	8.3 m ²
	STOCK(6 部屋)	0.7 m ² ~3.6 m ²



【キッチン・フードラボ】



飲食店レベルの厨房設備を完備
入居してすぐに研究開発が可能

<設備>

スチームコンベクションオープン
ブラストチラー・製氷機・食洗器
カッターミキサー
スクリュューキャッパー等

【ダイニング・スタジオ】



商談や接遇が可能な
試食会スペース

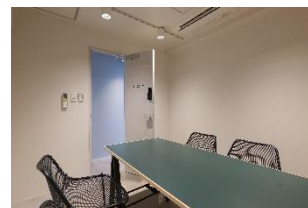


商品撮影用スタジオ

【オフィス・ミーティングルーム】



オフィス



会議室

※101 号室(試食会スペース)・401 号室(キッチン)・402 号室(会議室)・501 号室(撮影スタジオ)は、利用内容を審査の上、入居者以外の皆様もご利用いただけます。詳しくはホームページ(<https://www.and-mog.com/>)をご覧ください。

COLDRAW



マチルダ
Matilda

COLDRAW 株式会社

独自の冷温減圧技術で、多様な植物素材を繊細にブレンドし、極上の一滴を抽出。フレッシュで奥深い味わいのプレミアムノンアルコール飲料を生み出し、飲食の常識を塗り替える企業。味覚の探求を超え、社会課題を抱える素材を積極的に活用する革新性が評価され、CES 2024 Innovation Award を受賞するなど、海外からも高い注目を集めている。3月29日(土)・30日(日)に日本橋で開催する「ニホンバシ桜屋台」では、本施設限定のCOLDRAWの特別販売を予定。桜の季節にふさわしい、香り立つ一杯の驚きをお楽しみください。

株式会社食の会

日本橋の人気レストラン「食の會」の運営、日本の食文化史の研究に取り組む。食品メーカーの商品開発支援や、食の会代表の長内あや愛氏が取締役を務める、フェルメクテス株式会社の「kin-pun」事業の試作品開発等の活動拠点として本施設を活用。また&mog・Earth hacks 株式会社との共同プロジェクトとして、3/29(土)30(日)に日本橋で開催予定の「ニホンバシ桜屋台」に出店し、共同開発商品を販売予定。

株式会社マチルダ

日替わりの家庭料理を都内を中心に約30か所の「テイクアウトステーション」で受け取ることができる新しい形の中食サービスを運営。ステーションでの受け取りを通じて、利用者同士やスタッフとのコミュニケーションが生まれることで、街に溶け込み地域活性化に貢献。三井不動産が運営するオフィスビルや分譲済みマンション等でもステーションを設置。

■施設概要

施設名称	: &mog Food Lab
所在地	: 〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町12-9
アクセス	: 都営地下鉄新宿線:馬喰横山駅/ 東京メトロ日比谷線:小伝馬町駅 徒歩約5分 東京メトロ日比谷線:人形町駅 徒歩約10分
構造・規模	: 鉄筋コンクリート造地上5階建・延べ約75坪



■&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.mitsui-fudosan.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。

また、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】・「グループ経営理念および長期経営方針策定」

<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/

なお、本リリースの取り組みは、SDGs(持続可能な開発目標)における5つの目標に貢献しています。

