

2024年11月7日

各位

東京建物株式会社

## 世界屈指の美食科学のアカデミア、初の国際拠点 「Gastronomy Innovation Campus Tokyo」開設 東京駅至近でグローバルな教育プログラム提供、食のイノベーション創出

東京建物株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役 社長執行役員 野村 均、以下「東京建物」）は、世界屈指の美食科学のアカデミアとして知られる「Basque Culinary Center」（バスク・カリナリー・センター、スペイン所在、以下「BCC」）の次世代教育・事業共創プラットフォーム「Gastronomy Open Ecosystem（ガストロノミー・オープン・エコシステム、以下「GOe」）」と共同で、GOeとして初の国際拠点「Gastronomy Innovation Campus Tokyo」（ガストロノミー・イノベーション・キャンパス東京、以下「GIC Tokyo」）を、2024年11月7日に東京駅至近の東京建物八重洲ビル内に開設しましたので、お知らせします。GIC Tokyoは、GOeのグローバルメンバーとして、食に対して全方位からアプローチするさまざまな教育プログラムを日本語・英語で提供します。



Gastronomy Innovation Campus Tokyo

BCCは、調理技術だけではなく、美食科学（ガストロノミーサイエンス）やマーケティング、食文化など、食についてあらゆる視点から学ぶことができる、世界でも珍しいガストロノミーを専門とする大学・大学院（修士・博士課程）として知られています。江戸時代から魚河岸・大根河岸として栄えるなど、食の中心地として発展してきた歴史がある八重洲・日本橋・京橋（YNK）エリアから、食にまつわる社会課題の解決に資するイノベーションを創出するとともに、スペシャリストを育成・輩出することで、エリアのさらなる価値向上を目指します。

### 【本リリースのポイント】

- ・ 世界屈指の美食科学のアカデミア BCC・GOe 初の国際拠点を東京駅至近に開設。
- ・ 美食と科学を融合した BCC のプログラムや、日本独自のプログラムを開発・提供。
- ・ 3D フードプリンターなど最先端の機器を備え、フードテックの実践によりシェフや食関連企業、研究者、スタートアップとの共創を生み、イノベーションを創出。

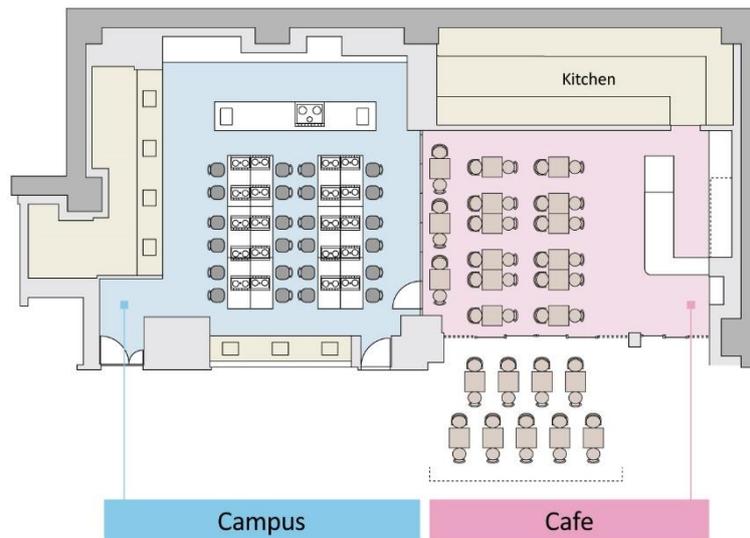
## ● GIC Tokyo の概要

調理実習やワークショップ等ができるスペースを備え、20人程度での利用が可能です。BCCのカリキュラム以外にも、国内外の食のエキスパートを招いたさまざまなプログラムを実践する場として活用します。3Dフードプリンターなどを用いた最新のフードテックの発信のほか、エバポレーター<sup>※1</sup>、遠心分離機や凍結乾燥機といった科学研究機器も設置し、ガストロノミーとの異分野融合を目指しています。

なお、GIC Tokyoには、リジェネラティブなメニューの提供をコンセプトとしたカフェ・バーを併設し、リジェネレーション<sup>※2</sup>な活動を発信する拠点として、2024年12月の全体オープンを予定しています。

※1 蒸発による気化熱を利用した冷却装置。食品に応用される科学機器。

※2 地球や社会、そして人々のウェルビーイングを同時に追求し、多様な価値と豊かな未来を創り出すという思想。



施設構成

所在地	東京都中央区八重洲 1-4-16 東京建物八重洲ビル地下2階
面積	204.08 m <sup>2</sup>
利用可能時間	9:00~20:00
使用料金	プログラムによる
付帯設備	デモキッチン、音響（イベント、配信）、科学機器、カフェ等
公式サイト	<a href="https://GICTokyo.com">https://GICTokyo.com</a>

## ● GIC Tokyo の特徴

### BCC と連携したカリキュラムの提供

食を全方位で捉え、調理技術だけでなくサステナビリティや食文化を探求する教育機関のパイオニアであるBCCは、世界でカリキュラムを提供するグローバル構想を掲げています。GIC Tokyoでは、BCCの美食と科学を融合したカリキュラムを受講できるほか、発酵学や長寿につながるメニューの開発など、日本の食文化や歴史に合わせてカスタマイズしたGIC Tokyoオリジナルのプログラムを開発・提供します。GIC Tokyoオリジナルプログラムについては、BCCでの提供も予定しています。

受講対象はシェフのほか、研究者や食関連企業の方など、食に関わる全ての方です。プログラムのオンライン配信も予定しています。

## 日本のシェフ・食関連企業・スタートアップ・研究者などのグローバル共創のための異分野融合拠点

高い技術力が評価されている日本のシェフがさらに視野を広げるためのコースに加えて、BCCの技術専門機関である「BCC Innovation」によるグローバル展開を目指す食関連企業やスタートアップを対象としたプログラムの提供や、「GOe」によるアクセラレーションプログラムなどを実施します。最先端の技術と、シェフや研究者、食に関わるプレイヤーの出会いを生み出し、社会課題の解決につながるさまざまなイノベーションを創出するグローバルフードエコシステムの形成を目指します。

### ● 提供プログラム例

プログラム名	内容	対象者
Sustainable Restaurant Management	レストランにおけるサステナブル戦略	シェフ
Restaurant Innovation and Management	レストランにおけるイノベーション創発	シェフ・食関連企業
Gastronomic Tourism Experiences	観光における美食体験	ホテル関連企業・自治体

### ● 東京建物の取り組みについて

東京建物は、グループ長期ビジョン「次世代デベロッパーへ」において、「社会課題の解決」と「企業としての成長」のより高い次元での両立を掲げており、気候変動に伴う食糧危機といった世界共通の社会課題の解決に向けた取り組みを推進してまいりました。地球や社会、そして人々のウェルビーイングを同時に追求し、多様な価値と豊かな未来を創り出す“Regeneration(リジェネレーション)”の考え方に着目しており、東京をより豊かな都市とするための施策の一環として、食を通じたイノベーションの創出にもアプローチしています。今後も食関連企業との事業共創や、グローバルトレンドに対応した社会課題の解決に注力してまいります。

### ● Basque Culinary Center について

2011年にスペインのサンセバスチャンに設立された、ガストロノミーを専門に学ぶ大学・大学院（博士課程前期・後期）を備えた料理大学校です。カリキュラムを通して最先端の料理技術を学ぶだけでなく、サステナブルレストラン経営や分子調理学といった高度なガストロノミー教育やマーケティング、食文化まで、食の世界を360度の視点から学べるさまざまなプログラムを提供しています。また、世界初の食に特化した技術研究機関「BCC Innovation」やスタートアップ企業向けのコワーキングスペース「LABe」、次世代の教育・事業共創の機能として展開する「GOe」も運営し、アカデミア×研究機関×ビジネスが連携することで、さまざまなイノベーションを創発する世界でも数少ない機関です。

<https://www.bculinary.com/en/home>

《ご参考：東京建物による「食」のイノベーションに関する取り組み》

・ 一般社団法人 TOKYO FOOD INSTITUTE

東京建物などが設立した、新規事業支援や食の未来を創る事業・人材育成により国内外のさまざまなプレイヤーの共創を生む食のエコシステムの構築を推進する一般社団法人。食に関わる産官学連携やオープンイノベーションの推進のほか、企業などの事業形成や製品・サービス開発の推進、オウンドメディアやイベントを通じた国内外への情報発信、食に関わる人々への学ぶ機会・情報の提供やそれによる人材育成等を行っています。

<https://tokyofoodinstitute.jp/>

・ TOKYO FOOD LAB

東京建物が運営する、世界の「食」をアップデートし、社会課題の解決を目指す実証実験・社会実装の場。世界最先端の植物工場兼研究施設「PLANTORY tokyo」と「食」にまつわる知見を共有・体験できるイノベティブコミュニティ拠点「U」を併設しています。

<https://www.tokyofoodlab.jp/>

・ KITCHEN STUDIO SUIBA

東京建物が運営する、エリアににぎわいを生み出す「食」を中心としたイノベーションスタジオ。食の未来を創るための活動をしている方を対象に、テストキッチンやテストマーケティング、PoC 等の社会実装の場としても活用できる汎用的な厨房スペースを完備しています。

<https://sui-ba.com/>

以上