

2026 年 7 月 28 日

各位

東京建物株式会社

大手コンビニチェーン・スタートアップ・シェフとの共創により 健康と環境に配慮した新コンセプトのスムージーを開発・限定販売 YNK エリアで推進する食のイノベーション創出の成果を社会実装

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 小澤 克人、以下「東京建物」）は、東京駅前・八重洲にて運営する食のイノベーション創出拠点「Gastronomy Innovation Campus Tokyo (GIC Tokyo)」※1 における共創活動の一環として、株式会社セブン・イレブン・ジャパン（以下「セブン・イレブン」）、発酵・腸内細菌研究を行う株式会社 bacterico（以下「バクテリコ」）、および東京建物が運営する Innovative Kitchen 8go（以下「8go」）※2 に所属する野田 達也シェフと連携し、新コンセプトの2種類の「冷製スープ」スムージー（以下「本商品」）を開発しました。

本商品は、環境や健康への配慮とおいしさの両立を目指した新たな食体験の提案として、東京都内の一部セブン・イレブン店舗において順次販売します。



※1 東京建物が運営を担う、スペインの世界的な食の教育・研究機関である Basque Culinary Center (BCC) が主導する食のイノベーション・ネットワーク「GOe」として初の国際拠点。企業・研究者・シェフ・スタートアップをつなぎ、新たな食の価値創造や社会実装を支援する共創プラットフォーム (<https://gictokyo.com/>)。

※2 これまでミシュラン一つ星やグリーンスター取得したシェフ・野田 達也氏が監修するレストラン。リジェネラティブな取り組みを、おいしく、楽しく、「食」を通して伝えている。

● YNK エリアにおける食を通じたイノベーション創出の背景

東京建物は、東京からリジェネラティブな世界を目指す「Regenerative City Tokyo」構想を 2024 年に発表し、八重洲・日本橋・京橋（YNK）エリアを中心に、地球・社会・人々のウェルビーイングを向上させるさまざまな共創イノベーションプロジェクトを推進しています。

かつて魚河岸や大根河岸等が置かれ歴史的に食文化の発展を担ってきた YNK エリアにおいて、リジェネレーションに関する取り組みを日常的に体験できる場として、東京建物は、2024 年に GIC Tokyo と 8go により構成される「Tokyo Living Lab」を開設しました。

近年、健康やサステナビリティへの関心が高まるなか、食を取り巻く課題は単一の企業だけでは解決が難しくなっています。東京建物は、まちを舞台としたオープンイノベーションを通じて、企業・研究者・シェフ・スタートアップ等の多様な主体が知見を持ち寄り、新たな商品やサービスを創出するエコシステムづくりを進めています。本商品の開発は、YNK エリアにおける食を通じたイノベーション創出の取り組みの一つとして実現したものです。

● GIC Tokyo を起点とした共創による商品開発

東京建物が GIC Tokyo における取り組みを通じて目指すイノベーションエコシステムの形成が、セブン・イレブンがビジョンとして掲げる健康・環境への取り組みとの親和性が高いことから、本商品の開発プロジェクトが始動しました。

本プロジェクトでは、企業、シェフ、研究者がそれぞれの専門性を掛け合わせ、一つの商品として社会実装することで、食の未来につながる新たな価値創出に挑戦しました。セブン・イレブンが商品企画・販売を担い、レシピ開発は 8go の野田 達也シェフが監修しました。また、バクテリコは発酵・腸内細菌研究に基づく原料の知見を提供しました。東京建物および GIC Tokyo は、こうした共創機会を創出し、プロジェクト全体を推進しました。

● 新コンセプトの「冷製スープ」スムージー

「からだも環境も整う」をコンセプトとして、環境配慮型の原材料を使用し、できたてならではのおいしさと手軽さで健康をサポートする、新たな“食事にもなるスムージー”を 2 種類開発しました。

フルーツガスパチオスムージー

チェリートマトとフルーツを合わせたスムージーです。株式会社シャトレゼが提供する、契約農家で育てた皮まで安心して食べられるレモンを、冷凍粉碎技術により果皮まで丸ごと原材料として使用しています。硬さや繊維の多さ、苦みなどから活用が難しいレモン果皮を無駄なく使用することで、フードロス削減にも配慮しています。チェリートマトやパプリカにスイカ果汁などを合わせた、これからの季節にぴったりの冷製スープ仕立てのスムージーです。

発売日：7 月 28 日（火）から順次、数量限定販売

販売エリア：東京都中央区の一部のセブン・イレブン店舗

焼きとうもろこしスムージー

香ばしい焼きとうもろこしの味わいを楽しめるスムージーです。精米過程で生じる米ぬかを、株式会社ファームステーションが開発した乳酸菌と酵母で発酵させ、手軽に美味しく取り入れられる栄養豊かな食品原料「発酵ライスブラン（米ぬか発酵物）」としてアップサイクルして活用しています。米ぬかの持つ価値を生かしながら、焼成感のあるとうもろこしの甘みをオリゴ糖などで引き立たせた、体に優しい冷製スープ仕立てのスムージーです。

発売日：7 月 28 日（火）から順次、数量限定販売

販売エリア：東京都中央区および千代田区の一部のセブン・イレブン店舗



フルーツガスパチオスムージー



焼きとうもろこしスムージー

● 事業者について

東京建物株式会社

東京建物は、本年 10 月に創業 130 年を迎える 1896 年（明治 29 年）創業の日本で最も歴史ある総合不動産会社です。現在、2030 年を見据えた長期ビジョン「次世代デベロッパーへ」を掲げ、事業を通じて「社会課題の解決」と「企業としての成長」をより高い次元で両立することで、すべてのステークホルダーにとっての「いい会社」の実現を目指しています。YNK エリアにおいて、食を切り口に人・企業・技術をつなぎ、新たな価値創造を生み出すエコシステムの形成のために、教育・共創拠点として GIC Tokyo を開設したほか、社会実装拠点として 8go・シーベジスタンド※3・録食※4 を誘致しました。

東京建物公式サイト：<https://tatemono.com/>

※3 海藻養殖を通じて海と食文化の再生を目指す合同会社シーベジタブルが運営する、東京・八重洲に 2026 年 3 月にオープンした海藻の魅力を発信する新拠点。

※4 味わう株式会社が開発・事業化を進める、調理の完全再現を可能にする調理の記録・データ化サービスおよび調理再現システム。

株式会社セブン・イレブン・ジャパン

セブン・イレブンは、全国約 2 万 2 千店を展開する国内最大級のコンビニエンスストアチェーンです。本プロジェクトでは商品企画・開発・製造・販売を担い、東京建物／GIC Tokyo、8go、バクテリコとの共創により、健康と環境への配慮をテーマとした新コンセプトのスムージーを社会実装しました。

セブン・イレブン公式サイト：<https://www.sej.co.jp/>

Innovative Kitchen 8go

東京建物と株式会社 PLUM KNOT が共同運営するレストラン 8go を監修する野田 達也氏は、未利用資源の活用や食材価値の最大化など、リジェネラティブ（再生的）な発想に基づくメニュー開発に取り組んでいます。また、山形大学古川研究室やシャトレゼなどと連携し、レモンピール（果皮）等を活用したアップサイクルの研究・試作にも参画。今回の商品開発では、こうした知見を生かし、素材本来のおいしさを引き出しながら、「おいしさ」と「環境への配慮」の両立を目指した味づくりへ協力。

8go 公式サイト：<https://8go8go8go.jp/>

株式会社 bacterico（バクテリコ）

一人ひとりの腸内細菌データから完全オーダーメイドのプロバイオティクスを開発する研究開発型の企業です。その知見は、8go が提供するスムージーの開発にも生かされています。今回の新コンセプトの「冷製スープ」スムージーのレシピ開発においても、腸内細菌に着目した栄養設計で開発をリードしました。

バクテリコ公式サイト：<https://bacterico.co.jp/>

以上