

2026 年 8 月 6 日

各位

東京建物株式会社

食のイノベーション拠点「TOKYO FOOD LAB」東京八重洲に誕生 若手料理人コミュニティ CLUB RED と共創プロジェクト「食の旅 SHOKU-TABI」を開始 日本全国のさまざまな地域をテーマにしたポップアップレストランを期間限定で展開

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、食に関する技術や文化を共有・体験できるイノベーション拠点「TOKYO FOOD LAB」（以下「本拠点」）を、東京駅前・八重洲に 2026 年 8 月に開設したことをお知らせいたします。

本拠点における第一号プロジェクトとして、若手料理人コミュニティ CLUB RED と東京建物の共創プロジェクト「食の旅 SHOKU-TABI」を、本日 8 月 6 日より開始しました。

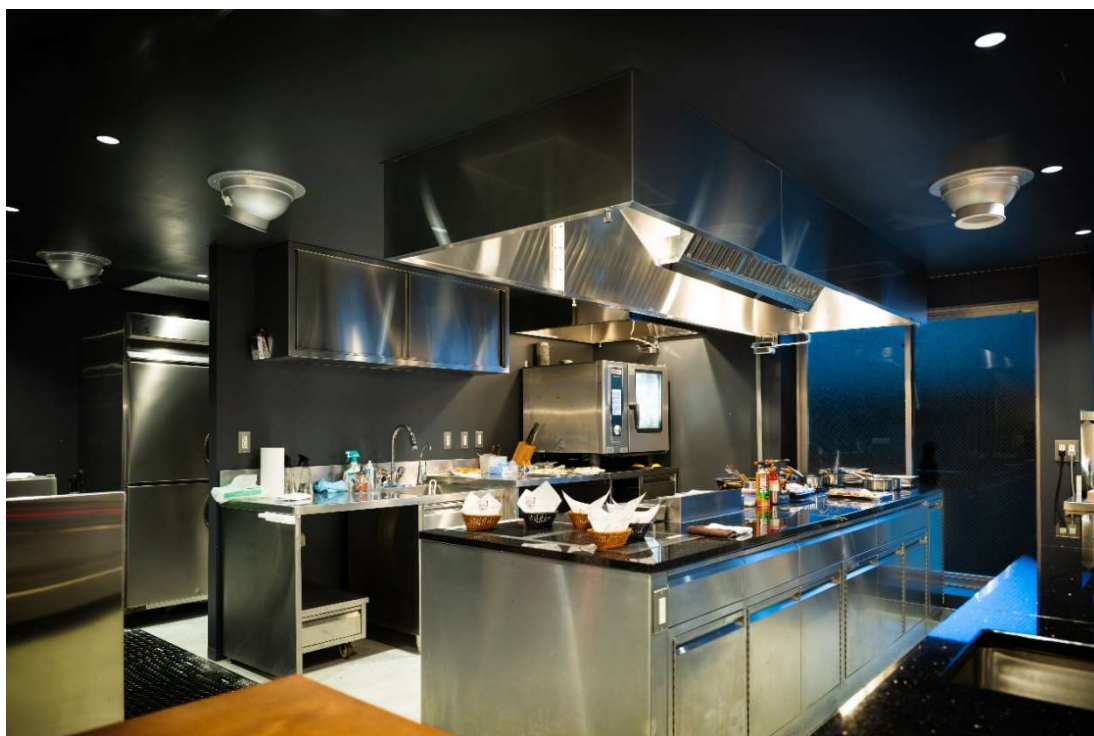
「食の旅 SHOKU-TABI」は、日本全国のさまざまな地域に焦点を当て、その土地ならではの魅力的な食材やそのストーリーを、CLUB RED に所属するシェフたちが週替わりで手掛けるポップアップレストランを通じて八重洲から発信する、一期一会の食体験ラボです。「Regenerative City Tokyo」構想※ 1 の実現に向けた取り組みの一つとして、食を入口に、地域・シェフ・企業をつなぎ、都市と地域の間で食材・シェフ・人流の価値が相互に循環することを目指します。

※1 2027 年末までに地球・社会・人々のウェルビーイングを向上させる共創イノベーションプロジェクトを、八重洲・日本橋・京橋

（YNK）エリアを中心に 10 以上創出することを目標とした Regenerative（リジェネラティブ）な都市モデルの構築を目指す構想。

Regeneration（リジェネレーション）とは、異常気象や生物多様性の喪失、社会の分断といった複雑な社会課題に対し、人・社会・経済・自然を相互につながる包摂的なシステムとして捉え、このシステムをより良い状態へ再生・改善することで、経済的価値、社会的つながり、文化的な奥行き、人々のウェルビーイング、豊かな地球環境を同時に生み出していく考え方です。

関連リリース：<https://tatemono.com/news/20241125.html>



● 「TOKYO FOOD LAB」の開設について

東京建物は、YNK エリアにおいて、江戸時代から食文化の中心として発展してきた歴史的背景を踏まえ、「食」を重点テーマに据えた取り組みを推進しています。食を起点に YNK エリアならではの魅力を高め、賃料や立地だけではない価値を理由に企業のオフィス移転先として選ばれるエリアの実現を目指しています。

2024 年 11 月には、スペインの世界的な食の教育・研究機関である Basque Culinary Center（バスクカリナリーセンター、以下「BCC」）と連携し、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「Gastronomy Innovation Campus Tokyo（ガストロノミー イノベーション キャンパス トウキョウ、以下「GIC Tokyo」）」を開設しました。GIC Tokyo では、食の教育・共創拠点として、シェフのリスキリング、企業との共創、食領域のスタートアップ支援を推進しています。CLUB RED に所属するシェフも高等教育プログラムを受講し、科学的分析に基づいた調理技術を学んでいます。また、併設するレストラン「Innovative Kitchen 8go（イノベティブ キッチン エゴ）」では、社会課題解決を目指す食分野のスタートアップとの共創メニューを提供するなど、食を通じたイノベーションを創出しています。

これらの取り組みに加え、2019 年から 2025 年まで YNK エリア内の京橋において運営していた同名のイノベーション拠点（旧・TOKYO FOOD LAB、再開発による取り壊しにより 2025 年 9 月に運営終了）を、食関連のスタートアップ・シェフ等のプレイヤーによるメニュー開発・商品開発の場として活用していました。同拠点を活用したスタートアップが飲食を体験できる実店舗として展開する「シーベジスタンド」※2 や「京橋キッチン by 録食」※3 を YNK エリアに誘致するといった、開発から社会実装までを支える、食を起点としたエコシステムを構築してきました。

こうした食のエコシステムをさらに拡張するために、旧・TOKYO FOOD LAB の機能をアップデートし、新たに本拠点を八重洲に開設しました。グランメゾン級の厨房設備と客席を備え、食にまつわる技術や文化を共有・体験できるコミュニティ拠点として、また食を通じた社会課題の解決や新たな食体験の創出、スタートアップや食関連企業の研究開発の場として、多様なシェフや食関連プレイヤーの共創を生み出してまいります。

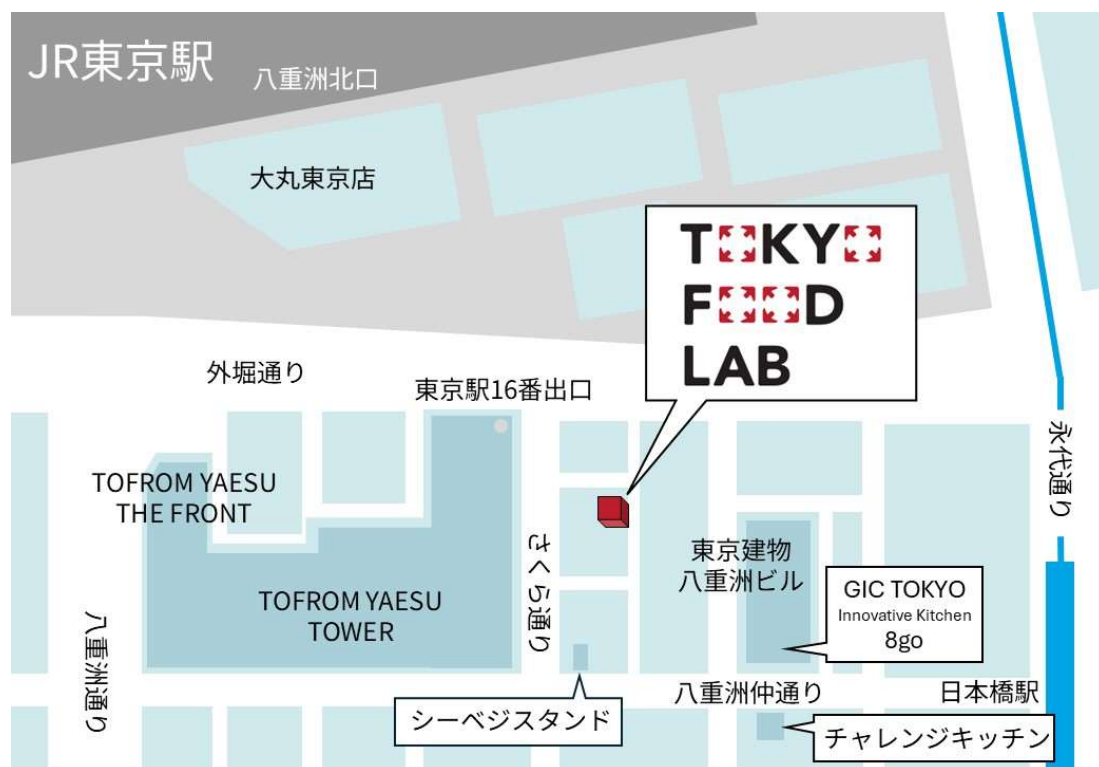
※2 海藻養殖を通じた海の生態系回復と新たな食文化の創造を目指す合同会社シーベジタブルが運営する、東京駅前・八重洲に 2026 年 3 月にオープンした海藻の魅力を発信する拠点。

※3 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「録食（ROKU SHOKU）」を体験できる拠点。

拠点概要

所在地	東京都中央区八重洲 1-5-21 八重洲いちのごビル 2 階
面積	85.45 m ²
座席数	計 22 席（テーブル 16 席、カウンター 6 席）
付帯設備	グランメゾン級厨房機器・食器・グラス類、音響映像機器

位置図



● 共創プロジェクト「食の旅 SHOKU-TABI」について

本拠点の第一号プロジェクトである「食の旅 SHOKU-TABI」は、CLUB RED と東京建物による体験型の共創プロジェクトです。日本全国のさまざまな地域に焦点を当て、CLUB RED のシェフが地域の食材や文化を生かしたポップアップレストランを展開することで、全国各地の食の魅力やストーリーを、東京駅前・八重洲から発信してまいります。

「食の旅 SHOKU-TABI」は、単なる飲食提供にとどまらず、食を起点に人材・文化・投資を地域へと循環させる「実験と発信の場」として運営します。食を、都市と自然、人と地域をつなぐ媒体とし、都市と地域が共に発展するモデルの実現を目指します。CLUB RED に所属するシェフにとっては、地域を知る学びの機会や地域との新たな接点、ブランド価値向上の場となり、地域にとっては、首都圏での認知獲得や関係人口の創出、現地での店舗・商品開発等の新たな事業機会につながる契機となります。

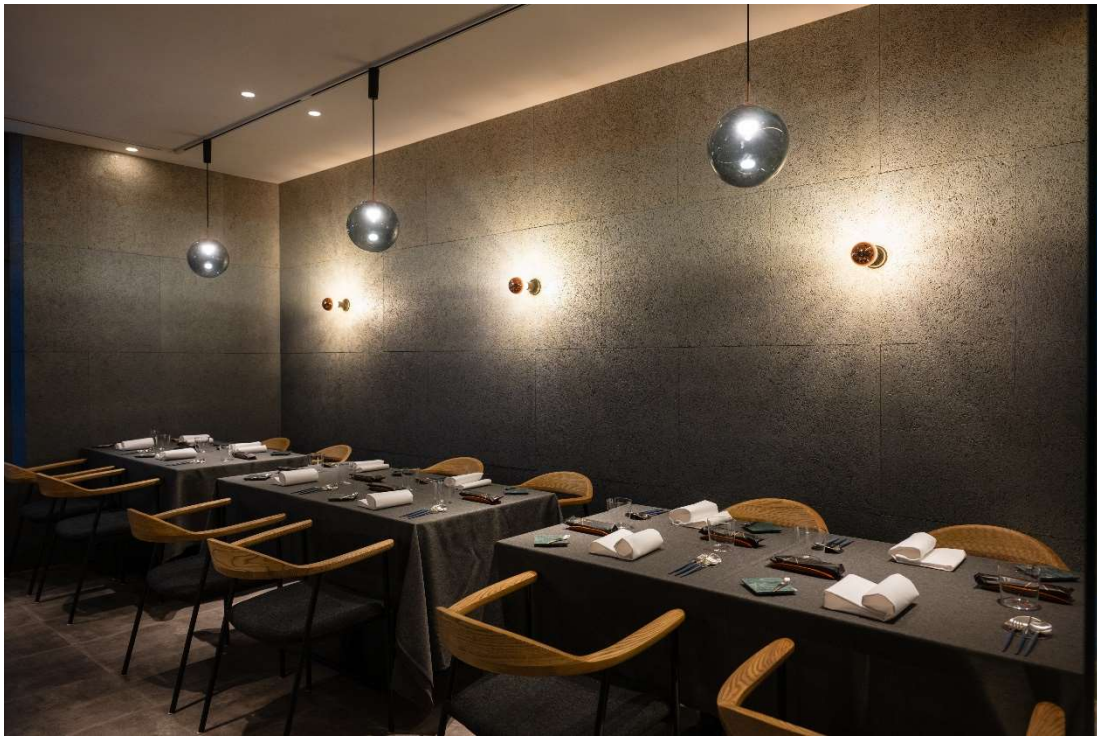
第一弾は世界自然遺産に認定された独自の生態系を持つ、鹿児島県徳之島町の食材をテーマとし、人形町「ars (アルス)」オーナーシェフ高木 和也氏が徳之島町で生産者と向き合いながら選び抜いた食材を用いたコース料理を提供します。以降も日本全国のさまざまな地域の食材・食文化を八重洲から発信してまいります。

※ 「食の旅 SHOKU-TABI」の運営期間は、数カ月間の予定です。



「食の旅 SHOKU-TABI」ポップアップレストラン 予約方法

公式Instagram <https://www.instagram.com/shoku.tabi2026/> プロフィール欄にある Peatix のリンクよりご予約下さい。



● CLUB RED について

CLUB RED は、株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 杉原 章郎）が主催する、日本最大級の若手料理人コンペティション「RED U-35」において優秀な成績をおさめた料理人と歴代の審査員が集う、約 500 名規模のコミュニティです。企業や地域と積極的に連携し、CLUB RED メンバーが自店の厨房の枠を越えて活動する機会を創出することで、料理人と食の未来への貢献を目指しています。

RED U-35・CLUB RED 公式サイト：<https://www.redu35.jp/>



● 東京建物について

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本年 10 月に創業 130 周年を迎えます。都市開発をはじめ、ビル・住宅・商業施設・物流施設・ホテル・レジャー施設・駐車場など、東京建物グループ全体として多様な不動産開発事業を展開しています。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。

東京建物公式サイト：<https://tatemono.com/>

以上