

2021年10月5日

報道関係各位

Beat!!八重洲実行委員会

東京駅八重洲口正面に「食の未来を考える」野外フードコート 「Beat!!八重洲」がグランドオープン 10月8日(金)から期間限定で

フジッコの大豆を主原料とした「ダイズライス」/カゴメの野菜摂取レベルが測定できる「ベジチェック®」などが登場!



Beat!!八重洲実行委員会（Beat!!八重洲実行委員会 会長：沢 俊和）は、東京駅八重洲中央口正面の場所（東京都中央区八重洲1-9-9）を活用し、「食の未来につながるものがたりの発信」をコンセプトに食品関連企業・団体や生産業、地域の飲食店、料理人、大学、行政機関、未来を見据える各企業などと共に、持続可能な食の未来を描く新エリア「Beat!!八重洲」を2021年10月8日（金）にグランドオープンします。

1. Beat!!八重洲 コンセプト

「Beat!!八重洲」は、東京駅八重洲口前に期間限定でオープンする「おいしい食の未来」を体験・楽しめる場です。「食の未来につながるものがたりの発信」というコンセプトに共感いただいたパートナー様が多数出店し、キッチンカーで食べ物や飲み物などを販売します。

また、昨今問題となっているフードロスなど「食」にまつわる課題を「テクノロジー」で解決する様々な取り組みなども体験できる場所になっています。八重洲のビジネスパーソンや東京駅を訪れる人たちが健康的で環境にも優しい食事を楽しめ、さらに社会課題を考えるきっかけとなる。そして、おいしく、楽しい。そんな未来を先取りした新しい食の場を実現します。

アートを通した発信や、「未来の食」に関するイベントなど、「八重洲」という江戸時代から「多様な人やもの、情報が交差し、新しい文化や産業を生み出してきた場所」で「食の未来につながるものがたり」を創造していきます。



2. Beat!!八重洲 概要



キッチンカーでの店舗、テーブルや椅子、ベンチ、タープなどを設置したオープンスペースで、新食材を使ったおいしくてヘルシーなテイクアウト、規格外の野菜や植物工場生産の野菜、環境に配慮した容器の採用、「未来の食」をテーマにしたイベントなどを実施予定です。さらに、「食」に関する大学生からの提言やアートによる表現も発信いたします。

- 名称 Beat!!八重洲 (ビートやえす)
- 場所 東京都中央区八重洲1-9-9 東京駅八重洲中央口正面
- 開催時期 2021年10月8日(金)~2022年3月末(予定)
- 営業時間 11:00~21:00 (期間中無休)
※営業時間は変動する可能性があります
- 敷地面積 404.8㎡
- 主催 Beat!!八重洲実行委員会
- ウェブサイト <http://beatyaesu.com>
- スペースイメージ



3. 出店店舗について

「食の未来につながるものがたりの発信」というコンセプトに共感いただき、さまざまな企業や団体が協力・出店します。未来につながる食の最先端を体験できる食事を提供するキッチンカーなど、バラエティ豊かな店舗やサービスが出店予定です。



■出店店舗（一部）

①フジッコ株式会社

大豆を主原料とした「ダイズライス」が楽しめる！

フジッコ（株）からは新しいお豆生活を提案する食品ブランド「Beanus（ビーナス）」の大豆を主原料としたお米状の食品「ダイズライス」を使ったメニューを提供いたします。ダイズライスは、お米のような見た目はもちろん、歯ごたえや食感が楽しめるだけでなく、お米よりも高タンパク質かつ低糖質※で新しい健康食をお探しの方には大満足の商品です。今回は「麻布十番薬膳カレー新海」とコラボレーションし、20種類以上のスパイスとハーブを使用した「スリランカ風薬膳スープカレー」とダイズライスを楽しんでいただけます。ビジネスパーソン向けのランチにも、週末のお出かけご飯にも嬉しいメニューを販売します。

※「日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）」うるち米（水稲めし・精白米）とダイズライスプレーンとの比較

※フジッコ（株）の出店は、オープンから1か月間を予定しています。



＜ダイズライス 薬膳カレー＞



＜パエリア ダイズライス＞



＜ガーリックステーキ ダイズライス＞

麻布十番薬膳カレー新海オフィシャルサイト：<https://azabucurry.com/>

フジッコ「Beanus（ビーナス）」ブランドサイト：<https://www.bean-us.jp/>

②カゴメ株式会社

野菜摂取レベルを測定できる「ベジチェック®」を会場に設置！

カゴメ（株）は、日本の野菜不足の解消をめざし、2020年1月より「野菜をとろうキャンペーン」を開始しています。その一環として、センサーに手のひらを当てるだけで野菜摂取レベルを測定できる「ベジチェック®」を Beat!!八重洲内に設置します。「ベジチェック®」をきっかけに、日頃の食生活を振り返っていただくコーナーです。

※ベジチェック®は医療機器ではありません。表示値はあくまでも目安となります。

オフィシャルサイト：

<https://www.kagome.co.jp/statement/health/yasaiwotorou/>



③アマン東京

規格外野菜や100%植物工場育ちの「京橋レタス」をバーニャカウダソースで！

アマン東京は、規格外野菜や植物工場野菜に添えるバーニャカウダソースを提供します。100%植物工場で育った「京橋レタス」は八重洲から自転車で3分の場所で収穫ができ、鮮度抜群・究極の地産地消のレタスです。一般的なレタスより栄養価が高いのも特徴です。アマン東京では、以前から食の安全性やサステナビリティに取り組み、今年HACCP認証を取得し、また、SDGsにも取り組んでいます。アマン初の都市型ホテルとして大手町タワーに開業以来、食の未来も見据えた高品質なサービスを提供しています。アマン東京自慢のバーニャカウダソースで旬の野菜をお楽しみください。

アマン東京 オフィシャルサイト：

<https://www.aman.com/ja-jp/hotels/aman-tokyo>

京橋レタス プランテックス <https://www.plantx.co.jp/>

規格外野菜 大治 <https://www.daiharu.co.jp/>



④泰興楼

東京八重洲に本店を置く老舗「泰興楼」の本格中華が楽しめる！

1949年創業の泰興楼は、毎日、健康的に食べられる中華を目指して、原材料から調味料まで老舗のこだわりが詰まった料理を提供しています。Beet!!八重洲では、植物肉で作った炸醬麵をはじめ、モチモチで餡がぎっしり水餃子などヘルシーな中華おつまみを提供いたします。

泰興楼 オフィシャルサイト：<https://www.taikourou.com/>

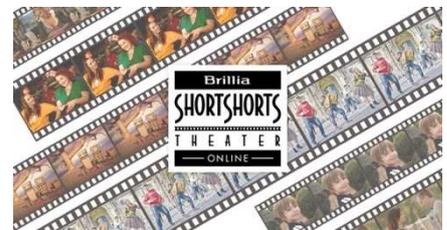


⑤その他

“食”をテーマとしたショートフィルムの上映など、今後も楽しいコンテンツが続々登場！

Beet!!八重洲開催期間内に米国アカデミー賞公認・アジア最大級の国際短編映画祭「ショートショート フィルムフェスティバル & アジア」の関連会社である(株)ビジュアルボイスが運営する「Brillia SHORTSHORTS THEATER ONLINE」との連携により、食をテーマとしたショートフィルムの上映とそのショートフィルムの中に登場する料理やスイーツを再現したメニューの提供をおこないます。

Brillia SHORTSHORTS THEATER ONLINE：<https://sst-online.jp/>



4. パートナー一覧 ※五十音順

名称	
アマン東京	大成建設株式会社
NTTビジネスソリューションズ株式会社ウエルクリエイト	大日本印刷株式会社
株式会社エフピコ	株式会社大治
株式会社LBB	合同会社THA
株式会社大林組	東京大学 One Earth Guardians 育成プログラム
株式会社オカムラ	東京建物株式会社
オムロンヘルスケア株式会社	東邦レオ株式会社
カゴメ株式会社	TOTO株式会社
近畿大学水産研究所	日本盛株式会社
GOOD COFFEE FARMS 株式会社	日本農業株式会社
グリーンカルチャー株式会社	原田産業株式会社
株式会社ケーピーブラテック	株式会社ビジュアルボイス
コールマンジャパン株式会社	フジッコ株式会社
コクヨ株式会社	株式会社プランテックス
株式会社コトブキ	株式会社ベジタリアンブッチャージャパン
株式会社T Office	農業法人みずかぜ
一般社団法人 Social Innovation Japan	宮城大学 食産業学群 石川研究室
株式会社泰興楼	株式会社メイスイ

※パートナーの紹介は別紙「補足資料」をご覧ください。「Beet!!八重洲」ウェブサイト内にも掲載しております。



5. Beet!!八重洲実行委員会について

「Beet!!八重洲」を企画・運営するプロジェクトチーム。東京建物株式会社を中心に食、イベント企画・運営、建築、土木、デザイン、アート、映像、プロモーションなどの様々なプロフェッショナルにより組織されています。

<添付資料>

- ・【補足資料】Beet!!八重洲_パートナー様のご紹介

【素材ダウンロード】

画像データ : <https://bit.ly/3CZvays> (PASS:Beet)

本件に関する報道関係者お問い合わせ

Beet!!八重洲 PR 事務局 (株式会社マテリアル内)
担当 : 山口 (070-3607-2300) ・ 石合 (070-3879-7180)
Email : bp2-1g@materialpr.jp