



第3回 大丸有フードイノベーション 参加者募集のご案内

この度、第3回大丸有フードイノベーション（DFI）を開催することとなりました。つきましては、下記日程で参加者を募集いたします。参加ご希望の方は、エントリーシートに必要事項を記入の上、事務局までメール（または郵送）にてお申込みください。追って、事務局よりご連絡させていただきます。

記

日時 平成30年2月16日（金）18:00集合（18:45開始）

会場 3×3Lab Future

東京都千代田区大手町1-1-2 大手門タワー・JXビル1階

<http://www.ecozzeria.jp/about/accessmap.html>

エントリー締切 1月23日（火）

参加費 50,000円 ※出品アイテムは当面の間は米・畜産・魚介は除きます（加工品は可）

お申込・お問合せ 大丸有フードイノベーションプロジェクト事務局 エコツツエリア協会

DFIサポートデスク (株)グリーンデザイン E-mail info@dfi.tokyo ☎03-6717-4496

『大丸有フードイノベーション』プロジェクトとは

『大丸有フードイノベーション』とは、大丸有（大手町・丸の内・有楽町）エリア独自の専門家視点で、生産物・加工品の評価会・交流会、商談会を行い、大丸有エリアのワーカー・店舗と連携を図ることで、地域の農山漁村の生産者の商品価値向上をサポートするプロジェクトです。

本企画は、東京農業大学と連携し、大丸有エリアを中心とした「食」と「農」に感度の高いレストラン・マルシェ・オフィスワーカー・バイヤー等の視点（大丸有で評価されるための目線）を入れた基準（大丸有フードクオリティ）をもとに、食材や加工品を評価し、さらに魅力ある商品（価値創造）へとブラッシュアップするためのサポートを行います。

この仕組みにより、大丸有エリアと、各地の生産者や、加工／販売事業者、自治体等が、「食でつながる新たな価値創造」を推進し、大丸有ならではの食のコミュニティづくりの実現を目指します。



詳細スケジュール

* 試食品はご提供ください。
* 当日の様子を動画や画像を WEB サイト等でご紹介いたします。予めご了承ください。

エントリー締切
1月23日 (火)

当サイト www://dfi.tokyo よりエントリーシートをダウンロードし必要事項を記載の上、**E-mail** または**ご郵送**(※1)でお申込みください。

選考結果のご連絡
1月29日 (月)

ご連絡は原則として E-mail にて行います。
エントリーシートで一次審査を実施いたします。

加工品のサンプル納品
2月2日 (金)

エントリーアイテムが加工品の場合は、サンプルを**ご郵送**(※1)ください。

試食の納品
2月15日 (木) 午前中着

試食品 (評価会用) は、前日午前中着で**ご郵送**(※2)ください。
必要量など詳細については、事務局よりご連絡いたします。

評価会・交流会
2月16日 (金)

18:00 集合
大手町 3×3Lab Future
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-2 大手門タワー・JXビル1階

分析シートのフィードバック
4月13日 (金)

原則として E-mail にて調査・分析結果をご報告いたします。

■※1 エントリーシート・サンプル送付先

〒108-6028 東京都港区港南 2-15-1 品川インターシティ A棟 28 階 ☎03-6717-4496 (株)グリーンデザイン 宛

■※2 試食品 (評価会用) 送付先

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-1-2 大手門タワー・JXビル1階 ☎03-6266-9400 3×3Lab Future 宛

■E-mail entry@dfi.tokyo

■行幸マルシェへ出店を希望される方は別途出店要項を事務局よりご案内いたします。又、年2回の商談会を予定しております。

評価委員のご紹介

- | | |
|--------------|--|
| 上岡美保 | 東京農業大学国際食料情報学部国際食農科学科教授/大丸有エリアをフィールドに、行幸マルシェ等の調査研究を学生と共に実施。 |
| 安部憲昭 | 楠公レストハウス総料理長/フレンチやイタリアンの経験をもち、現在は、日本の伝統的な食文化の研究にも力を入れ、和食も手掛ける。 |
| 永島敏行 | 俳優・有限会社青空市場代表取締役/大丸有エリアのオフィスワーカーに向けた行幸マルシェの企画運営を行う。 |
| 薄井麻衣子 | 株式会社ビー・ワイ・オー営業本部 HMR 事業部営業企画部リーダー/大丸有エリアに「日本の御馳走 えん」他 15 店舗を展開。 |
| 中村正明 | 6次産業化プランナー・東京農業大学客員研究員・関東学園大学経済学部経済学科教授・大丸有「食」「農」連携推進コーディネーター |
| 兼子恵子 | フードプロデューサー/「大丸有つながる食プロジェクト」にて、生産者と大丸有エリアのシェフ・ワーカーをつなぎ、各種商品・メニュー開発等を手掛ける。 |

※当日、委員が変更になる場合があります。