

報道関係者各位

2022 年 9 月 16 日

ちとせグループ

**2030 年の食の未来を担うミレニアル世代のシェフを応援
サステナブルな未来のレシピコンテストに MATSURI が協賛参加**

バイオエコノミーを主導するバイオベンチャー企業群“ちとせグループ”が運営する、「藻を基盤とした社会」を構築するプロジェクト『MATSURI』は、一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会（以下：SRA-J）が開催する「Creative Chefs Box 2030 Sustainable Dish Contest VOL.2」に代表の藤田が審査員として参加し、「MATSURI が考える未来のレシピ」を選び MATSURI 賞を贈呈します。



■MATSURI 賞とは

『MATSURI』は「藻を基盤とする社会」を構築するために、様々な業界のプレイヤーが立場や業種を越えたオープンな議論をすることで、新産業を実現する企業連携型プロジェクトです。

太陽の力を元に光合成によって CO2 を吸収しながら育つサステナブルな藻は、私たちの生活を支える様々なものを作り出すことができ、環境問題が溢れかえる地球を救い、千年先までもっと自由にもっと豊かに生きられる未来のために重要な役割を担います。

その『MATSURI』を運営する、ちとせグループ創業者兼 CEO で内閣官房バイオ戦略有識者でもある藤田朋宏が、3つの優秀賞のうちの1つである「MATSURI 賞」の審査員としてコンテストに参加。サステナブルな未来の食を担うシェフたちを応援しながら「MATSURI が考える未来のレシピ」を選びます。

■「Creative Chefs Box 2030 Sustainable Dish Contest」とは

ミレニアル世代以下のシェフまたは、調理師専門学校の学生を対象に、料理人としての「問い」から未来のレシピを考えて、全オンラインでコンテストを実施します。

①サステナビリティ ②クリエイティビティ ③見た目の3つの指標のもと審査し、フードロスや低カーボンフットプリント、プラントベース、水産資源と生態系の保全に配慮した魚介類を使用、などの加点ポイントを設けた上で、ファイナリストのレシピは一般社団法人サステナブル経営推進機構の協賛のもと、LCA 手法を用い、CO2 排出量を測定します。

優秀賞は3つあり、SRA-J のアンバサダー、特別審査員の得点などによりそれぞれ選出します。

[特設サイト] <https://foodmadegood.jp/creative-chefs-box-2030-vol2/>

- ・ファイナリスト発表：2022 年 10 月 16 日（世界食糧デー）
- ・アワード発表：2022 年 10 月 24 日（世界開発情報の日）
- ・発表方法：特設サイト

ちとせグループについて

<https://chitose-bio.com/jp/>

ちとせグループは、千年先まで人類が豊かに暮らせる環境を残すべく、主に日本と東南アジアで活動するバイオベンチャー企業群です。微生物や藻、動物細胞などの生き物を活用した物質生産技術を武器に、バイオエコノミー社会の実現に向けて国や多くの企業と協力しながら事業を展開しています。

【本リリースに関するお問い合わせ先】 広報担当 並河