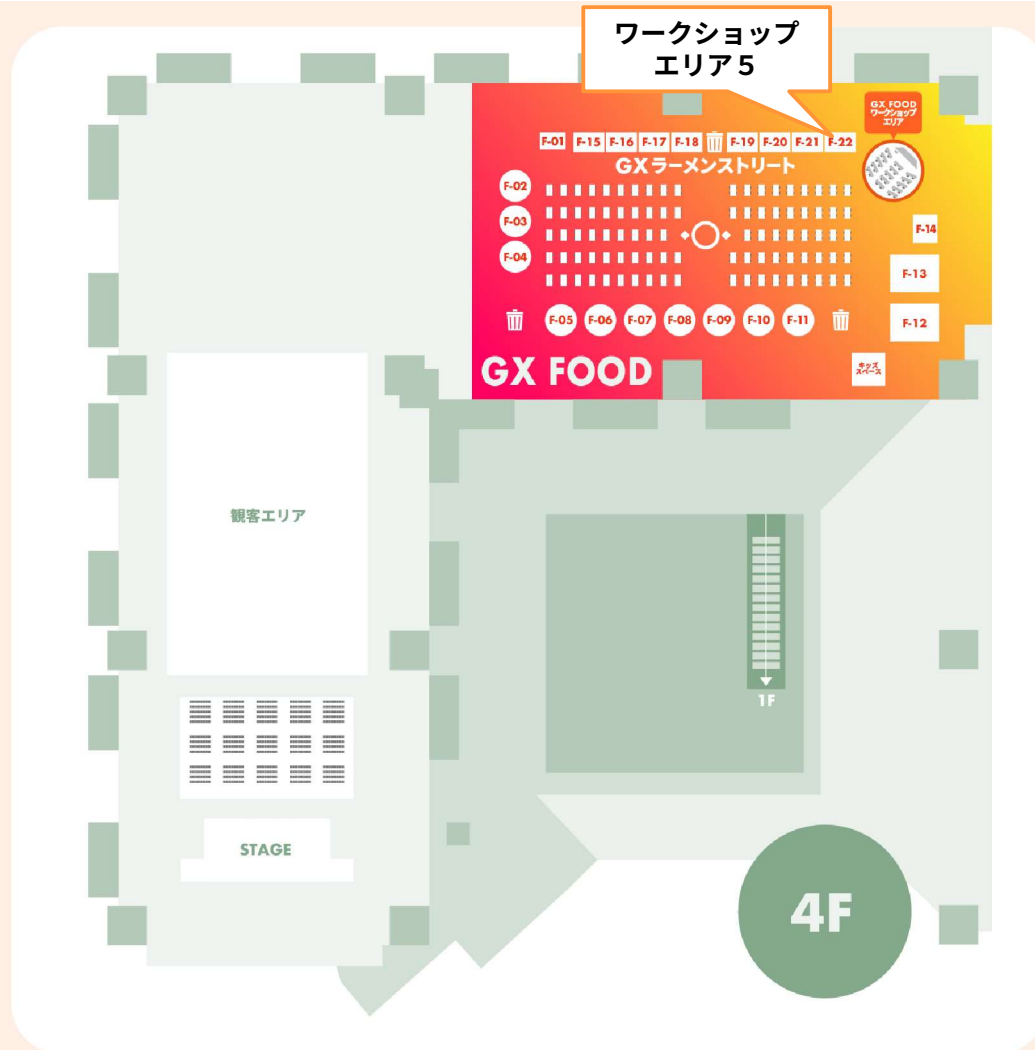


おいしくお腹を満たしながら、食からGXを考えるゾーン。有名人気ラーメン店8店舗による、環境にやさしいトッピング・容器を利用した、TOKYO GX ACTION MUSEUM限定ラーメンメニューに加え、サステナブルな食品・飲料の展示をお楽しみいただけます。「おいしい」「好き」を感じるなかで、自然と、GX ACTIONを学んで実践できる、そんな食体験を提供します。

●詳細URL：<https://tokyo-gx-action.jp/event2026/food/>



GX FOOD

F-01 株式会社ディッシュウィル

F-02 株式会社アイクリエイト

F-03 株式会社 Fame' s

SHIRAHAMA DISTILLERY

F-04 ローカルフードサイクリング株式会社

F-05 株式会社ナカムラ

F-06 株式会社佐藤海苔 aeru

F-07 株式会社アグリみらい21

F-08 味の素 AGF 株式会社

F-09 株式会社オカラテクノロジズ

F-10 ゆあさ農園

F-11 クオックロップ株式会社

F-12 森永乳業株式会社

F-13 株式会社白洋舎

オタフクソース株式会社

F-14 Overview Coffee

ワークショップのみ UCC ジャパン株式会社

ラーメンストリート

F-15 無冠

F-16 サーモン noodle3.0

F-17 ゴールデンタイガー

F-18 箕輪家鶏

F-19 元祖ニュータンタンメン本舗

F-20 えびそば 緋彩

F-21 麺や 晴心

F-22 NOBU kitchenぬーどる

GX FOOD | 各出展者コンテンツ紹介

F-01 株式会社ディッシュウィル

ディッシュウィル×不二製油。 プラントベースの 本格GXラーメン2種

白味噌がベースのフィアグフビ、リアルなえびの風味。濃厚なのに飲み干せる深さも、プラントベースとは思えないリアルでも—動物性素材ゼロで、ディッシュウィル×不二製油MIRA-Dashi®の新しい一杯。



F-05 株式会社ナカムラ

ひとつぶふんだけ、世界を良くする。 日本初のオーガニックキャンディCanWe?

ちっぽけなキャンディーが、地球のためにできることなんて、あてのたつだろうか? CanWe?は、カラダだけでなく、地球にもやさしいオーガニックキャンディー。化学肥料や農薬が使われていないので、作る過程で発生する二酸化炭素を削減し、土を健康のまま保つことができます。豊かな大地が育んだ、やわらかな甘さと、瑞々しい果実の風味を、ぜひお楽しみください。



F-09 株式会社オカラテックノロジズ

食用利用たった1%の「おから」を 用いた自然派食品をご提供

お豆腐を作る過程で生まれるおから。実は食べられているのはたった1%。そんな今は価値がないokarat [ゼロカラット]なおからという原石を、輝くダイヤモンドに磨き上げるOKARAT [オカラット] の商品をご提供します。



F-13 株式会社白洋舎

白洋舎のしみ抜きチャレンジ

信頼と品質のクリーニングカンパニー「白洋舎」による、しみ抜き体験ブース、クリーニングのプロがしみの落とし方をレクチャーしながら、疑似的な汚れがついた布を用いたしみ抜きを体験していただけます。服を長く着続けるため、綺麗にする方法を学びましょう。



F-15-22

GXラーメンストリート produced by 熱狂ラーメン祭

有名な人気ラーメン店8店舗による、環境にやさしいトッピング・音輪を利用した、TOKYO GX ACTION MUSEUM限定ラーメンメニューを中心に、「おいしい」「好き」を感じるなかで自然とGX ACTIONを学んで実践できる、そんな食体験を提供します。



F-02 株式会社アイクリエイト

SATOYAMER® | 自分と里山をととのえる、 リジェネラティブ食前茶

里山植物を毎日の一杯に変えるSATOYAMER®。食前茶「TADAKIMASU」の試飲・販売を通じて、食事の前に自分をととのえる一杯が、未利用資源の活用や生産者の挑戦、里山循環につながることを紹介します。



F-06 株式会社佐藤海苔aeru

海苔を後世に残したい! 安定しない海苔養殖を支える 取り組みで廃棄ゼロへの挑戦

①海で海苔を育てる過程にて、規格外となり廃棄に繋がることが多く、色や味が異なる海苔をワケア商品へ。②大きな穴が空いていたり、製造工程でロスが多く発生したり、すい品種の海苔も工夫して商品化。③包材は、バイオマス素材など持続的に再生可能な資源を積極的に使用。



F-10 ゆあさ農園

日本で唯一、有機JASとJGAPを 取得している梅農家がお届けする 「有機梅干し」

日本で唯一、有機JASとJGAPを取得している梅農家です。全国2位の梅の産地群馬にて、国内流通のわずかに1%と書かれる「有機梅干し」を生産しています。デカボスコア20%の「有機梅干し」をはじめ、12種類の梅を使用した有機梅干しを販売いたします!



F-13 オタフクス株式会社

食品ロス削減へ 冷蔵庫にある食材で作るお好み焼

その名の通り「お好み」の食材でつくられるお好み焼。家庭で余りちな野菜などを活用したお好み焼をご紹介します。おいしく食べさせて食品ロスの削減につなげましょう。



F-03 株式会社Fame's SHIRAHAMA DISTILLERY

食料廃棄を減らしながら、 生み出す国産リキュールで 世界のシェア獲得へ

株式会社Fame'sは、廃棄される伊豆産「橙」を主原料に、バーテンダーの知見を活かした高品質な国産リキュールを製造しています。食品ロス削減と地域経済活性化を両立し、海外製品が独占するホワイトキュラソー市場でシェア獲得を目指す、循環型ビジネスです。



F-07 株式会社アグリみらい21

デカボスコア認定ジェル化粧品
【オリーブの奇跡】・群馬県太田市産
エキストラバージンオリーブオイル・
オリーブパウダー茶・レモン加工品
農業不使用自社製品エキストラバージンオリーブ
オイル100g、117g化粧入り・リジュ化粧品【オ
リーブの奇跡】10g、50g・オリーブパウダー茶40g・
【レモン大好きコンパクト、レモン大好きゼリー】



F-11 クオコンロップ株式会社

Myエコモのさし〜食農特化AIが、 商品の新たな競争力を発掘

当社は食農領域特化AIと環境データを活用し、食品・農業・観光分野における地域資源や生産者・食品メーカー・小売等の商品・サービス価値を可視化いたします。持続可能な食の生産・消費に意識的な企業や組織を接続しています。



F-14 Overview Coffee

リジェネラティブ・オーガニック 農法を中心とした、環境によく 美味しいコーヒーの提供

広島県瀬戸田を拠点に、リジェネラティブ・オーガニック農法を中心としたコーヒーの焙煎と、千葉県一宮で店舗の運営しています。1% for the planetに加盟し、売上の1%を環境保護活動にあてています。



F-04 ローカルフードサイクリング株式会社

都会のペランダでもできる、 バッグ型コンポスト 〜生ごみ減量を実践してみよう〜

LFCコンポストは、生ごみを堆肥に変え、美味しい野菜を育てる家庭用コンポストセット。30年以上の研究をもとに、都会のペランダでも悪臭を抑え、簡単に堆肥化できます。スタイリッシュなデザインで、生ごみを捨てない暮らしを手軽に始められるのが魅力。



F-08 味の素AGF株式会社

粉末飲料商品を通じた マイボトル活用の促進

AGF SV (AGF Creating Shared Value) 経営のもと、サステナブルな世界の実現に向けて、経済価値と社会価値の共創活動を進めています。「フロンティア」マイボトルスティックという粉末飲料商品のサンプリングを行いマイボトル活用を促進します。



F-12 森永乳業株式会社

ビヒダスで学ぼう! おなかと地球にやさしい ヨーグルト体験

内容量はそのまま、省サイズでプラスチック使用量を16%以上削減し、使いやすくなったビヒダスヨーグルトをご紹介します。ビフィズ菌ゲームや新商品「ビヒダスW」のご紹介、常温牛乳のプレゼントもお楽しみいただけます。



【GXラーメンストリート produced by 熱狂ラーメン祭 出展企業一覧】(五十音順)

<p>えびそば 緋彩 (愛知県)</p>	<p>元祖ニュータンタンメン本舗 (神奈川県)</p>	<p>ゴールデンタイガー (埼玉県)</p>
		
<p>世界を魅了する海老の一杯 えびそば緋彩は、愛知県名古屋市を代表する海老ラーメン専門店です。厳選した海老の旨味を幾重にも重ね、その魅力を最大限に引き出した一杯を提供。自家製粉・自家製麺にも徹底的にこだわり、香り・食感・余韻まで計算されたラーメンは全国のファンを魅了しています。淡麗と濃厚を高次元で両立させる技術力と、美しく洗練された一杯はまさに唯一無二。海老ラーメンの可能性を追求し続ける、全国屈指の人気店です。</p>	<p>川崎が誇るソウルフード 元祖ニュータンタンメン本舗は、1964年創業、川崎市民に長年愛され続ける「川崎のソウルフード」です。一般的な担々麺とは異なり、鶏ガラベースのスープに粗挽き唐辛子、ひき肉、ふわふわの溶き卵、たっぷりのニンニクを合わせた唯一無二の一杯を提供。スタミナ満点の味わいは世代を超えて支持され、地元の文化として定着しています。創業から受け継がれる伝統の味を守りながら進化を続け、今では関東を中心に店舗を展開する人気ブランドです。</p>	<p>TKM発祥の唯一無二の名店 埼玉県熊谷市に店を構えるゴールデンタイガーは、全国的ブームを巻き起こした「TKM(たまごかけ麺)」発祥の店です。厳選した国産小麦を使用した自家製麺と、シンプルながら計算し尽くされたタレ・卵が織りなす一杯は、多くのラーメンファンを魅了。麺そのものの美味しさを最大限に引き出した独創的なスタイルで、ラーメン業界に新たな文化を生み出しました。熊谷から全国へ、そして国民食へ！その名を轟かせる行列必至の人気店です。</p>
<p>サーモンnoodle3.0 (東京都)</p>	<p>NOBU kitchenぬーどる (埼玉県)</p>	<p>箕輪家鶏 (東京都)</p>
		
<p>サーモンで世界を驚かさず一杯 サーモンnoodle3.0は、サーモンの可能性を極限まで追求した唯一無二のサーモンラーメン専門店です。フレンチの技法を取り入れ、厳選したサーモンの旨味を凝縮したスープと美しい盛り付けで、これまでにないラーメン体験を提供。サーモンラーメンは、濃厚でありながら上品な味わいが特徴です。締めのリゾットまで計算されたコース仕立ての一杯は、多くのラーメンファンや食通を魅了し続けています。サーモンを主役にした新たなラーメン文化を発信する注目店です。</p>	<p>ミシュランが認めた実力店 NOBU kitchenぬーどるは、「カネキッチンヌードル」の金田広伸店主が手掛ける注目のラーメン店です。地鶏や魚介、厳選した醤油を幾重にも重ね、素材本来の旨味を最大限に引き出した一杯を提供。繊細さと力強さを兼ね備えたラーメンは、多くのファンや同業者から高い支持を集めています。長年にわたり磨き続けた技術と探究心から生まれる一杯は、まさに職人の集大成。ラーメンの可能性を追求し続ける実力派の名店です。</p>	<p>鶏だけで挑む濃厚鶏白湯 箕輪家鶏は、中野の人気店「箕輪家」から誕生した鶏100%の鶏家系ラーメン専門店です。国産鶏ガラと香味野菜をじっくり炊き上げたスープは、濃厚でクリーミーでありながら後味は驚くほど軽やか。独自のかえしの力強さと鶏の上品な旨味を融合させた一杯は、多くのラーメンファンを魅了しています。豚を使わず鶏だけで表現する独自のスタイルで、新たな可能性を追求し続ける注目店です。</p>
<p>無冠 (東京都)</p>	<p>麺や晴心 (東京都)</p>	
		
<p>常識を覆す無冠の挑戦者 無冠は、人気店「Soupmen」や「むかん」を生み出した小松崎氏が手掛ける革新派ブランドです。ジャンルや固定観念にとらわれず、その時に最も面白く、最も旨い一杯を追求。素材の可能性を最大限に引き出しながら、ラーメンの新たな価値を提案し続けています。一杯の旨さで勝負するという想いを店名に込め、圧倒的な技術力から生まれる一杯は、多くのラーメンファンを魅了する唯一無二の存在です。</p>	<p>TRY初の三冠の新時代中華そば 麺や晴心は、東京・落合に店を構える、今最も注目を集めるラーメン店の一つです。地鶏や乾物、魚介など20種類以上の素材を重ねた奥深いスープと、手揉みを施した極太麺が織りなす一杯は唯一無二。フレンチや和食の技術を取り入れながらも、ラーメンとしての力強さを追求しています。醤油、塩ともに高い完成度を誇り、オープン直後から全国のラーメンファンを魅了。新店ながら行列の絶えない、東京ラーメン界を代表する話題の名店です。</p>	