

2023年3月27日
六甲バター株式会社

2025年万博に向け、六甲バターは、
ミシュランガイド東京2020から4年連続一つ星獲得レストラン「sio」の
オーナーシェフ鳥羽周作氏と複数年契約を締結。
鳥羽シェフは当社のCFDO（Chief Food Design Officer）に就任。

六甲バター株式会社(本社：兵庫県神戸市、代表取締役社長：塚本 浩康)は、2025年万博にプラントベースフードメニューで出展参加します。植物性代替チーズ^{※1}を活かし、その他の食材も全て植物性に限定して作りあげるおいしいプラントベースフードメニューを提供する店舗を出店する計画です。「植物性なのにおいしい」を超えた「植物性だから可能になったおいしさ」をご提供します。

この万博出展企画成功のために、当社は鳥羽周作シェフ（レストラン「sio」オーナーシェフ/シズル株式会社代表取締役）^{※2}にサポートしていただく契約を結びました。本年4月1日より万博閉幕まで、当社のCFDO（Chief Food Design Officer）^{※3}を務めていただく複数年契約です。CFDOとして、鳥羽シェフには万博で販売するプラントベースフードメニューの開発だけでなく、今後当社の様々な商品の企画開発（=フード・デザイン）にもご協力いただきます。

当社は鳥羽 CFDO とワンチームとなって、大阪・関西万博にいらっしゃる世界中のお客様から、「万博に行ったら、絶対食べたい!」「食べたくてたまらない!」とご期待いただけるメニューの準備に邁進してまいります。

※1) 植物性代替チーズ

- ・当社の植物性代替チーズは、「チーズ好きのための植物性」と銘打ち、「QBB PLANT MADE」というブランドで展開してまいります。第1弾として業務用のシュレッドタイプを6月に発売します。
- ・ヴィーガン認証（NPO法人ベジプロジェクトジャパン）取得済です。
- ・今後このブランドのもと、様々なタイプ（クリームチーズタイプ、スライスチーズタイプ、モッツアレラチーズタイプ等）、様々な用途（業務用だけでなく、家庭用も）の植物性代替チーズを展開していく計画です。



本件に関するお問い合わせ先
六甲バター株式会社事業開発部 担当：中尾
TEL：078-771-5060 Mail：m_nakao@qbb.co.jp

※2) 鳥羽周作シェフ

- ・sio 株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。
- ・Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31 歳で料理の世界へ。
- ・2018 年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京 2020 から 4 年連続一つ星を獲得。
- ・現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」「崙つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と 8 店舗を展開。
- ・書籍 / YouTube / SNS など公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。



鳥羽周作シェフコメント

「六甲バターさんのチーズは、以前から僕も僕の子どもも大好きでよく食べていました。そんな中、今回お話をいただいて、改めて試作中の植物性代替チーズを食べたら、めちゃくちゃおいしそうなレシピが次々と頭に浮かんだんです。もう、ぜひやりたいと思いました。それだけの可能性を感じました。

さらに“植物性だから可能になったおいしさ”をめざしているという話を聞いて、なんでこんなにおいしいのか腑に落ちました。代替としての植物性食品ではなく、いち商品としてのおいしさを追求しているんです。

それでいて、人々や地球の未来も幸せになるなんて最高ですよ。これをやることで世の中はぜったいよくなるし、楽しくなると思いました。六甲バターの社員の方々からも、そんな希望の想いや湧き上がる熱量を感じました。これから、お互いがめざしている未来にむけて、ガンガン行きます！皆様に食べていただける日が待ち遠しいです。」

※3) CFDO (Chief Food Design Officer : チーフ・フード・デザイン・オフィサー)

- ・3月29日付予定で弊社代表取締役社長塚本は CEO となります。今日、世界が直面している様々な社会課題に対し、食品メーカーが果たさなければならない責務は大きいと考えています。新時代の食品メーカーへと変革をスピードアップ、企業経営をバージョンアップするために CEO 職を新設しました。
- ・企業経営のバージョンアップには、社内外を問わない適材適所の人材クロスオーバーが必要であり、鳥羽シェフの当社 CFDO 就任は、こうした変化の一環です。
- ・「おいしいって、生きること」を標榜する当社にとって、「おいしさ」づくりとその社会的機能について今もっとも考え、行動している鳥羽シェフは最適なパートナーと考えております。
- ・「食」は温暖化、水不足、飢餓・貧困、プロテインクライシス、食の安全保障等と密接に関係して

本件に関するお問い合わせ先

六甲バター株式会社事業開発部 担当：中尾

TEL : 078-771-5060 Mail : m_nakao@qbb.co.jp

おり、われわれがよき未来を迎えるためには、「食」のあり方は極めて重要です。

こうした認識から、『Future design by Food Design.』を実現する食品メーカーとなるべく CFDO 職を新設いたしました。

- ・鳥羽 CFDO は、植物性代替チーズの開発、それを用いたプラントベースフードメニューの開発を担当すると同時に、既存商品の改良・プロモーション等にも参画します。

本件に関するお問い合わせ先

六甲バター株式会社事業開発部 担当：中尾

TEL：078-771-5060 Mail：m_nakao@qbb.co.jp