

新型コロナ治療最前線で闘う医療現場に向けた応援企画

「Smile Food Project」 始動

～ おいしい食の力！シェフの料理を無償で提供 ～

一般社団法人 Chefs for the Blue（東京都渋谷区、代表理事：佐々木ひろこ）と株式会社 CITABRIA（東京都港区、代表取締役：石田聡）は、「Smile Food Project」を立ち上げ、2020年4月16日（木）より本格的にスタートしました。株式会社エヌケービー（東京都千代田区、代表取締役社長：外谷 敬之）は、プロジェクトのメンバーとして全面協力しています。

本プロジェクトは、日頃から食を大切にしている Chefs for the Blue と CITABRIA が、生きる力を育み、心を豊かにし、人を笑顔にする力がある食を通じての応援が一番と考え、企画しました。新型コロナウイルス感染症の最前線で向き合う医療関係の方々に、おいしい食事で、笑顔を届け、あすへの活力を養ってもらおうというのが目的です。この思いにこれまで食文化に貢献するさまざまな事業に関わり、食の可能性を広げることにも力を注いできたエヌケービーが共感し、広告やマルシェ、観光電車などの事業でのノウハウを活かしてプロジェクトのマネジメントなどを進め、全面協力いたします。

料理を担当するのは、水産資源の未来を考える東京のトップシェフらが集まった Chefs for the Blue とミシュランガイド二つ星レストランなどを経営する CITABRIA のシェフです。プロジェクトのリーダーは、「シンシア」オーナーシェフで Chefs for the Blue リードシェフの石井真介氏と CITABRIA 代表取締役の石田聡氏が務めます。

料理は医療機関の受け入れ態勢に合わせ、「お弁当スタイル」で無償提供します。医療機関からのご相談をいただき、環境確認などを経て、料理をお届けするまで4～5日、一回のご注文で最大約200食を想定しています。シェフが腕をふるい、創意工夫を凝らしたお弁当を提供し、1週間で2～3の医療機関を予定しています。様々なシチュエーションで1ランク上のケータリングを実践してきた「CITABRIA FOOD LAB」にて一括調理を行うことで特に衛生面での安心・安全に細心の注意を払います。今後は医療機関の環境もふまえ、「キッチンカースタイル」での提供も検討を進めてまいります。

厚生労働省発表による東京都の特定感染症指定医療機関、第一種感染症指定医療機関、第二種感染症指定医療機関を中心に働きかけを行っています。本プロジェクトでは、医療関係の方々が新型コロナウイルス感染症と闘い続ける限り、事業を継続していきます。



提供例（お弁当とお菓子）

<プロジェクトメンバー>

株式会社エヌケービー <http://www.nkb.co.jp/>

「パブリックスペースに集まる人々の心を豊かにする」を企業理念に、交通広告やマルシェ事業、パブリックアート事業などを展開。新しいコミュニティの広場をつくり、社会に貢献していくことを目指す

本プロジェクトでは、プロジェクトの推進を行うための事務局業務や WEB 制作、コミュニケーション施策などを担当

一般社団法人Chefs for the Blue <https://www.facebook.com/ChefsfortheBlue/>

東京の一流シェフ約 30 名とフードジャーナリストを構成メンバーとし、2017 年に立ち上がったグループ。NGO や研究者、コンサルティングファームなどに協力を仰ぎながら、サステイナブルシーフードの普及を目指し、国内外でさまざまな啓発活動などを行っている

本プロジェクトでは、料理を担当するシェフのコーディネートや P R を担当

株式会社CITABRIA <http://www.citabria.co.jp/>

ミシュランガイド二つ星のレフェルヴェソンスやフレンチガストロノミーのラ・ボンヌ・ターブル、ケータリング、バー、ベーカリーショップなど異業種を経営。チェーン展開せず、個店主義で質の高いサービス、料理、空間を提供している

本プロジェクトでは、医療機関への打診、調理環境の提供から運搬まで調理に関わる全般を担当

<協力>

株式会社ぐるなび <https://www.gnavi.co.jp/>

「日本の食文化を守り育てる」を理念に 1996 年に創業した日本最大級の飲食店情報サイト。飲食店の販促支援にとどまらない、食業界発展のための多様な事業を展開