
新型コロナウイルス感染症と最前線で闘う医療機関を支援

Smile Food Project がグッドデザイン賞

～ シェフのおいしい料理で安らぎを ～



新型コロナウイルス感染症と最前線で闘う医療機関の方々を支援する「Smile Food Project」がこのほど、公益財団日本デザイン振興会(東京都港区、会長：川上元美)主催の「GOOD DESIGN AWARD 2020」で2020年度グッドデザイン賞を受賞しました。

Smile Food Project は一般社団法人 Chefs for the Blue (東京都渋谷区、代表理事：佐々木ひろこ) でリードシェフを務め、東京・北参道のレストラン「シンシア」を経営する石井真介シェフと株式会社 CITABRIA(東京都港区)の石田聡代表をリーダーに、Chefs for the Blue、CITABRIA、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) を中心メンバーとして活動するプロジェクトです。

常に危険と隣り合わせの状況で仕事に挑む医療現場の関係者に、栄養バランスを考えたおいしい食事を届け、少しでも安らぐ時間をつくってもらいたいという思いから発足しました。

料理は医療機関に「お弁当スタイル」で無償提供。プロジェクトに賛同した1万4702人から約2582万円の寄付があり、30団体が協賛。2020年4月13日(月)～7月17日(金)に38の医療機関へ延べ172回、2万1086食を提供しました。お弁当を食べた人たちからは「メッセージの温かさとおいしさに思わず涙してしまいました」「あすからも頑張れます」などの感謝の声が寄せられました。

日本デザイン振興会のグッドデザイン賞の審査では、Smile Food Project について、新型コロナウイルスの感染症が続く過酷な労働環境の医療機関の方々に感謝の気持ちを示し、「食の力」で喜びを届ける取り組みや、シェフグループ、レストラン運営会社、広告会社の連携による事業の先駆者としてのスピード感ある対応などが評価されました。

1957年に始まったグッドデザイン賞は、デザインによって暮らしや社会をよりよくしていくための活動です。製品、建築、ソフトウェア、システム、サービスなどさまざまなものごとに贈られます。かたちのある無しにかかわらず、人が何らかの理想や目的を果たすために築いたものごとをデザインととらえ、その質を評価・顕彰しています。

2020年度は4769件の応募の中から各分野の一線で活躍する審査員94人による厳正な審査の結果、1395件のグッドデザイン賞が決まりました。

【Smile Food Project 特設サイト】 <https://smilefoodproject.com/>

<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、WEB 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
(代表取締役社長：外谷敬之)

一般社団法人^{シェフ フォーザ ブルー}Chefs for the Blue <https://www.facebook.com/ChefsfortheBlue/>

東京のトップシェフ約 30 名とフードジャーナリストを構成メンバーとして 2017 年に立ち上がった料理人グループで、海の問題を中心とした社会課題に取り組んでいる。環境系 NGO や水産研究者等と協働しながら、持続可能な海を目指し、企業・自治体との各種プロジェクト推進や啓発イベントの開催など、精力的に活動している (代表理事：フードジャーナリスト 佐々木ひろこ、理事：「カンテサンス」オーナーシェフ 岸田周三)

株式会社^{サイタブリア}CITABRIA <http://www.citabria.co.jp/>

料理、ホスピタリティ、さらにはそれらをインキュベートする企業環境の構築にいたるまで、レストランの原点を追求していく当初からの一貫した経営理念は、ミシュラン二つ星店のレフェルヴェソンス、カジュアルフレンチのラ・ボンヌターブル、独自の世界観を表現した一軒家バーの CITABRIA BAR、ケータリング FOODLAB、ベーカリーカフェのブリコラージュ、それぞれの表現のステージにて、レストラン文化が秘めるポテンシャルを如何なく発揮している (代表：石田聡)