

～発酵を通じて社会を変えるデザインラボ～

# 新会社「Fermentation Design Lab.」設立

4月1日（水）より活動拠点となる「発酵デパートメント」オープン



この度、2019年11月に設立した、発酵にまつわるデザイン活動を通して、社会を変える価値を生み出す「Fermentation Design Lab,ltd.」は、その活動拠点となる「発酵デパートメント」を4月1日（水）下北沢の商業施設「BONUS TRACK」にオープンしました。

「発酵デパートメント」は、「Fermentation Design Lab,ltd.」の核となるプロジェクト。世界各地の発酵食品が集まり、ユニークな発酵食の飲食体験もできる複合施設です。また、日本各地の地方自治体や研究機関とともに発酵をテーマにした観光事業の開発、日本各地のローカル発酵文化を紹介する展示会の巡回などを行う予定です。プロジェクトは国内にとどまらず、フランスやドイツ、中国など発酵と微生物に関わる様々な事業を手がけます。

フラッグショップ

## 発酵デパートメント

所在地：東京都世田谷区代田2-36-25

BONUS TRACK メインテナント1F

- ・発酵食品の物販
- ・カフェ・レストラン
- ・展示の企画
- ・イベントや講座の開催

<http://hakko-department.com>

## Fermentation Design Lab. 事業概要

微生物の生み出す有用技術、発酵の力。単なるグルメや健康食にとどまらず、発酵を核に新しい社会の価値観を提案し、同時に数千年に渡って続いてきた世界各地の伝統をアーカイブする活動体です。世界各地の発酵文化や微生物にスポットライトをあて、未来のより良い社会のデザインの起点となる様々なプロジェクトを手がけます。



### **【事業ドメイン】**

- ・世界各地の発酵食品の小売と飲食を楽しめる店舗『発酵デパートメント』運営
- ・発酵を軸にしたツーリズムの事業や商品・サービス開発
- ・展示会やワークショップ・イベントの企画



### **【設立背景・ミッション】**

当事業は、2019年4/26～7/22まで渋谷ヒカリエのd47 MUSEUMで行われた展覧会『Fermentation Tourism Nippon ～発酵から再発見する日本の旅～』がきっかけになって誕生しました。



中心メンバーとなるのは、展覧会のキュレーターである発酵デザイナーの小倉ヒラク（CEO）、展覧会の事務局長である黒江美穂（COO）、展覧会の事業プロデューサーである小野裕之（CFO）の三人。そこに展覧会の開催事務局であるD&DEPARTMENTも一部出資して創業しました。「発酵デパートメント」の店舗運営を核に、発酵を起点にしたツーリズムや商品開発、イベントなどを企画していきます。

## D&DEPARTMENT

D&DEPARTMENT PROJECT (ディアンドデパートメントプロジェクト) は、2000年にデザイナーのナガオカケンメイが創設した「ロングライフデザイン」をテーマとするストアスタイルの活動体。現在は国内外に10店舗を展開し、47都道府県に1カ所ずつ拠点をつくりながら、全国的な規模で“息の長いその土地らしいデザイン”の発掘、紹介を行う。2012年、渋谷ヒカリエ8階に47都道府県の魅力を展示する日本初のデザイン物産ミュージアム「d47 MUSEUM」をオープン。併設のストアや食堂と連動し、立体的に日本を伝える新しいスタイルを創造。物販、飲食、出版、観光を通して、47の日本の“らしさ”を見直す活動を展開する。

<https://www.d-department.com>



## 小倉ヒラク

発酵デザイナー。「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨の山の上に発酵ラボをつくり日々菌を育てながら微生物の世界を探求している。アニメ『てまえみそのうた』でグッドデザイン賞2014を受賞。著書に『発酵文化人類学』。YBSラジオ『発酵兄妹のCOZY TALK』パーソナリティ。

<https://hirakuogura.com>



## ■会社概要

法人名：Fermentation Design Lab. 発酵デザインラボ株式会社

役員： 代表取締役兼CEO 小倉 ヒラク

取締役兼COO 黒江 美穂

取締役兼CFO 小野 裕之

資本金：14,000千円

事業内容： ・発酵食品の小売と飲食を楽しめる店舗『発酵デパートメント』の運営

・発酵を軸にしたツーリズムの事業や商品・サービス開発

・展示会やワークショップ・イベントの企画

所在地：

〒155-0033 東京都世田谷区北沢2-36-15 BONUS TRACK内

URL：<http://hakko.design/>

### 【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

Fermentation Design Lab. 担当：加賀谷

Tel：03-6413-8525 / E-Mail：[info@hakko-department.com](mailto:info@hakko-department.com)