

2018年6月27日

株式会社アサツー ディ・ケイ

～第65回「カンヌライオンズ」受賞について～

ADK+JAXAの「未来レストラン」が PR部門でブロンズを受賞

株式会社アサツー ディ・ケイ(本社:東京都港区 代表取締役社長:植野伸一 以下 ADK)は、2018年6月18日から22日までフランス カンヌ市で開催された第65回カンヌライオンズ国際クリエイティビティ・フェスティバルにおきまして、ADKと国立研究開発法人宇宙航空研究開発機構(JAXA)が実施した「未来レストランいぶき」が、PR部門ブロンズを受賞いたしましたので、お知らせいたします。また、ADKが手がけた作品2つがショートリストに入りましたので、合わせてご報告いたします。

ADKでは、創立60周年を記念して、ADK社員がそのスキルやノウハウを活かし、社会の課題や日常生活の中の悩みに対するアイデアやソリューションを提供する、期間限定のプロボノ/CSRプロジェクト「ブレインタル」を実施いたしました。広く一般の方や団体から募集した課題の中から5つのテーマを選び、社員有志がボランティアで取り組みました。

その1つ、「未来レストランいぶき」企画は、JAXAの人工衛星『いぶき』プロジェクトチームから寄せられた「CO₂などの温室効果ガスを宇宙から測定する観測衛星である『いぶき』の重要な役割を多くの人に理解してもらい、地球温暖化を身近な問題として感じて欲しい」という課題に、社員6名のメンバーが取り組んだもので、JAXA、NPO 法人シティ・ウォッチ・スクエア、7 days kitchen とともに「地球をみまもるプロジェクト」として、東京表参道に一日限定のレストランをオープンしました。温暖化が進んだら、どんな料理が登場するのか。ユニークな視点から、クリエイティビティ溢れるメニューを考案して提供。当日は定員50名のレストランがすぐに満席になったほか、一般デーに先駆けて開催されたメディアデーには多くの報道機関が来場し、テレビ・新聞などで紹介されました。受賞作に関する詳細は下記の通りです。

記

<ブロンズ>

PR部門 〈Use of Events & Stunts〉

広告主: JAXA

タイトル: 未来レストランいぶき



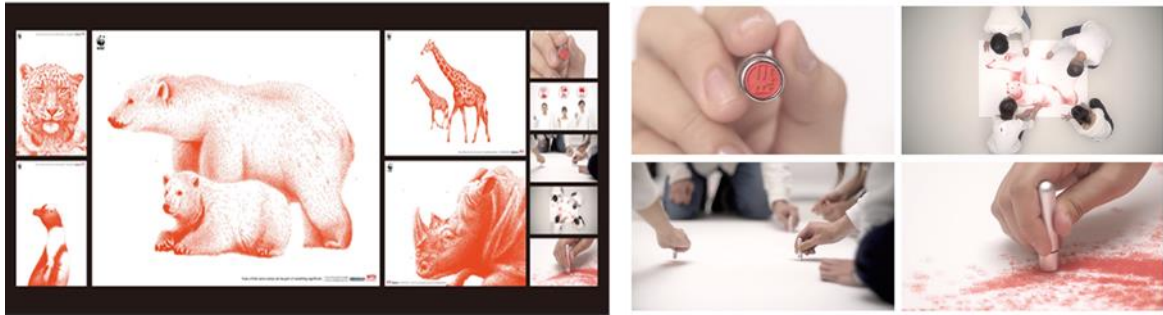
地球温暖化に対する問題意識が低下する中、JAXAの温室効果ガス観測技術衛星『いぶき』プロジェクトの再注目と支援獲得のため行われたPR企画。「地球温暖化がそのまま進んでしまった未来で私たちが食べるかもしれない料理」を提供する1日限定のポップアップ・レストラン「未来レストランいぶき」をオープンし、青いパスタ、透明なたこ焼き、極小のステーキなど5種類の衝撃的な未来メニューを提供した。(メニュー詳細は3ページ目をご参照ください)

<ショートリスト>

デザイン部門 <Poster>

広告主:WWF JAPAN

タイトル : WITH STAMP SMALL STAMPS FOR A BIGGER CAUSE

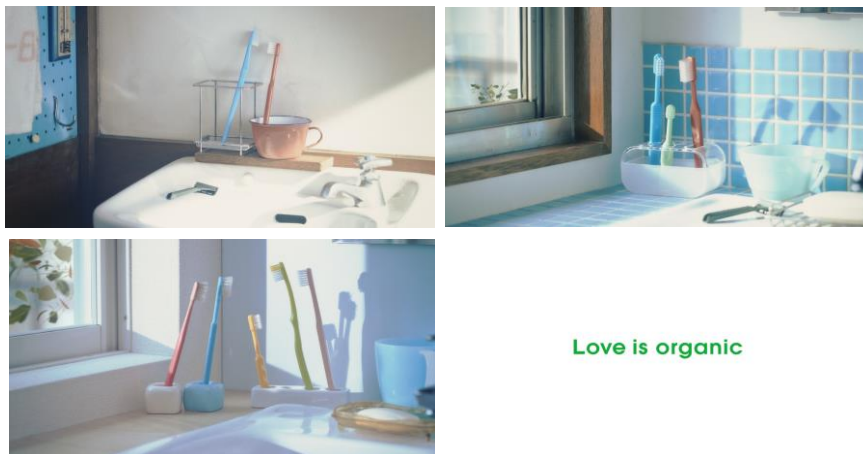


ライオンズヘルス部門 <Film craft Design/Art Direction>

<Film craft /Cinematography>

広告主 : 株式会社トライフ/オーラルピース

タイトル : Love is Organic



本件に関するお問い合わせ:
コーポレート・コミュニケーション室 平尾 TEL. 03-6830-3855

〈ご参考〉

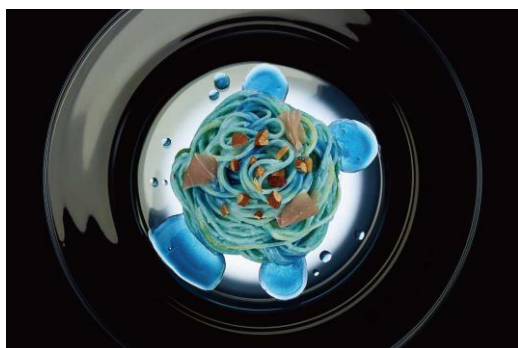
「未来レストランいぶき」

開催日時: 2018年2月25日(日)

場所: 東京 表参道 hanami

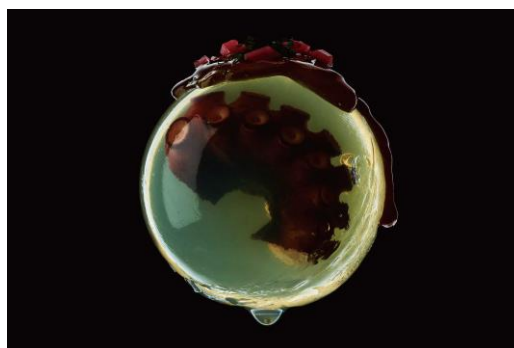
主催: 地球を見守るプロジェクト(国立研究開発法人宇宙航空研究機構 温室効果ガス観測技術衛星「いぶき」プロジェクトチーム、株式会社アサツ ディ・ケイ ブレーンタル、NPO 法人シティ・ウォッチ・スクエア、7days kitchen

〈メニュー〉



BLUE PASTA

真っ青になったスパゲッティ・スピルリーナ



CRYSTAL TACOYAKI

未来の環境を見える化したタコ焼



STEAK ON THE SIDE

主役の座を奪われたステーキ



FUTURE SUSHI

ネタがつきた寿司



UPSIDE-DOWN PUDDING

大逆転プリン

詳しくは: <http://care-for-earth.jp/future-restaurant/>