

多様な観点で食のサステナビリティを学ぶ試食つきセミナー  
**「SUSTABLE (サステーブル) 2023～未来を変えるひとくち～」**  
**7月26日(水)より全5回のプログラムを開催**  
～「大丸有 SDGs ACT5 実行委員会」と三菱地所「EAT&LEAD」の共催イベント～

三菱地所株式会社、農林中央金庫、株式会社日本経済新聞社及び株式会社日経BP等で構成する大丸有SDGs ACT5 実行委員会<sup>※1</sup>は「大丸有 SDGs ACT5」におけるアクションテーマの1つである「サステナブルフード」の取り組みとして、三菱地所が推進する食のプロジェクト「EAT&LEAD(イート アンド リード)」<sup>※2</sup>と共同で、持続可能性に配慮された食材(サステナブルフード)の普及を目指す「SUSTABLE(サステーブル) 2023～未来を変えるひとくち～」<sup>※3</sup>を、7月26日(水)より全5回のプログラムでお届けします。

「SUSTABLE(サステーブル)」は2021年度にスタートした人気プログラムで、消費者がサステナブルフードを身近に感じ、背景となる社会課題を考えるきっかけを提供すること、そしてその先の行動変容を促すことを目的とした、食材の作り手(生産者)、食べ手(消費者)、そして使い手(シェフ)が一つの会場に集う試食つきセミナーです。

回ごとにテーマを設け、テーマにふさわしい登壇者の講話やトークセッションを展開すると同時に、会場キッチンでは有名シェフがテーマとなるサステナブルフードを美しい一皿に仕上げ、会場参加者にご試食いただきます。

会場は、昨年までと同様、三菱地所「EAT&LEAD」の活動拠点でもある常盤橋タワー3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」。オンライン生配信も行い、大丸有エリアから未来の食卓に変化を起こすきっかけを発信します。

**「SUSTABLE 2023～未来を変えるひとくち～」の特長**

- ◆全5回を通し、フードロス、資源循環、プラントベース、環境再生や国際交流など、多様な切り口で「食」のサステナビリティについて学びます。
- ◆社会課題への高い意識を持ち、様々な場面で活躍する有名シェフが会場キッチンでサステナブルフードを美しい一皿に仕上げ、会場参加者にご試食いただきます。
- ◆ハーチ株式会社 代表取締役 加藤佑様が全回共通ファシリテーターとして登壇します。



▲昨年の様子  
(第3回 未来を支える陸上養殖)



▲昨年の様子  
(第4回 アグロフォレストリー)



▲昨年の様子  
(第5回 サステナブルな日本ワイン)

## ■「SUSTABLE 2023 ～未来を変えるひとくち～」開催概要（予定）

- ◆概要：7月から10月にかけて全5回のプログラムを開催。回ごとに異なるテーマを設定し、テーマにふさわしい登壇者の講話やトークセッションをお聞きいただくほか、シェフによるテーマ食材を使ったお料理（試食）をお楽しみいただけます。  
(詳細：<https://act-5.jp/act/2023sustainable/>)
- ◆場所：MY Shokudo Hall & Kitchen (東京都千代田区大手町 2-6-4 TOKYO TORCH 常盤橋タワー3F)
- ◆時間：18:30～20:00 (開場 18:00)
- ◆参加費：会場参加…2,000円 (税込)  
オンライン参加 (試食なし) …無料
- ◆定員：会場参加…各回 30名  
オンライン参加…各回 500名
- ◆お申込み：予約制/イベントプラットフォーム「Peatix」より、回ごとにお申し込みください。  
※お申し込みはこちらから (<https://act5-filmfest.peatix.com>)
- ◆主催：大丸有SDGs ACT5 実行委員会 (<https://act-5.jp>)  
三菱地所株式会社 EAT&LEAD (<https://shokumaru.jp/eat-and-lead>)
- ◆協力：ハーチ株式会社 (<https://harch.jp/>)
- ◆日程・出演者 (予定)：

日程	テーマ	出演者 ※順不同
第1回 7/26(水) 予約開始 7/10(月)	食品ロスが生み出す 新たな可能性 ～資源循環と経済の両立～	■株式会社日本フードエコロジーセンター 代表取締役 高橋巧一様 ■ワインきのこ株式会社 取締役 戸田達昭様 ■レストラン モナリザ オーナーシェフ 河野透様
第2回 8/4(金) 予約開始 7/14(金)	プラントベースという選択肢 ～酪農による環境負荷を考える～	■株式会社 ADEKA 食品本部 東日本食品営業部 プラントベース販売グループ 平野優様 ■株式会社クーニーズ・アソシエ 代表取締役社長 青島邦彰様
第3回 8/30(水) 予約開始 8/9(水)	里山と里海をつなぐ 循環型農業 ～人と自然が共生するデザイン～	■全国農業協同組合連合会岡山県本部 農産・園芸部 専任部長 小原久典様 ■招福楼 四代目主人 中村成実様
第4回 9/11(月) 予約開始 8/15(火)	海を修復するアサリ養殖 ～牡蠣殻を活用した環境再生～	■ケアシエル株式会社 取締役 山口慶子様 ■サローネグループ 統括料理長 樋口敬洋様 ■byebyeblues TOKYO 料理長 永島義国様
第5回 10/3(火) 予約開始 9/8(金)	国際交流から学ぶ、 持続可能な一次産業の未来 ～京丹後とブルターニュの事例～	■株式会社 ROOTS 代表 曾緋蘭様 ■本藤水産 漁師 本藤脩太郎様 ■ランス・ヤナギダテ 丸の内 オーナーシェフ 柳館功様

## ■「SUSTABLE 2023～未来を変えるひとくち～」ファシリテーター

社会をもっとよくする世界のアイデアマガジン「IDEAS FOR GOOD」など、SDGs分野のウェブマガジンを多数運営する、ハーチ株式会社代表取締役 加藤佑様が全回共通ファシリテーターとして登壇します。ご自身のもつ様々な知見を活かし、各テーマについて多面的にとらえ、より深掘した議論を展開していただきます。



## ■「SUSTABLE 2023～未来を変えるひとくち～」に“食の「使い手」”としてご出演頂く皆様

昨年に引き続き、「EAT & LEAD」が主催する丸の内シェフズクラブ (<https://shokumaru.jp/chefsclub/>) のメンバーをはじめ、社会課題への高い意識を持つ著名なシェフの方々にご出演いただきます。シェフの皆様には、テーマ食材を用いたお料理をご提供いただくほか、日々「消費」と「生産」の両方の現場に触れるシェフの観点で捉えたサステナビリティについて、お話いただきます。



▲河野透様  
(第1回 ご出演)



▲青島邦彰様  
(第2回 ご出演)



▲中村成実様  
(第3回 ご出演)



▲樋口敬洋様  
(第4回 ご出演)



▲永島義国様  
(第4回 ご出演)



▲柳館功様  
(第5回 ご出演)

### ※1 <大丸有 SDGs ACT5 実行委員会とは>

大丸有エリアに拠点を置く企業が集まり、SDGs に定める目標を実現する期限まで 10 年前となる 2020 年 5 月に発足しました。大丸有エリアを起点として、企業間連携による SDGs 活動の相乗効果を検証し、SDGs モデル都市の構築を目指す「大丸有 SDGs ACT5」を推進する組織です。2023 年は「サステナブルフード」「環境」「ひとと社会の WELL」「ダイバーシティ&インクルージョン」「コミュニケーション」の 5 つの ACT (テーマ) を設定し、様々なアクションを展開していきます。

大丸有 SDGs ACT5 公式サイト : <https://act-5.jp>



#### 【実行委員会構成企業・団体】

三菱地所 (委員長)、農林中央金庫 (副委員長)、日本経済新聞社 (副委員長)、日経 BP、大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会、大丸有エリアマネジメント協会、大丸有環境共生型まちづくり推進協会、丸の内熱供給、三菱総合研究所、東京国際フォーラム

## ※2 <EAT&LEAD (イート アンド リード) とは>

生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、より一層、「食」を通じてひとりひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという思いから、2021年6月より「EAT&LEAD」として再始動。

活動の旗振り役でもある「丸の内シェフズクラブ」とも連携するなど、食従事者と消費者が垣根を越え、対話を通して食に向き合うことで、ひとりひとりが「幸せの価値基準」を構築するきっかけづくりを行う様々なワークショップやプログラムを展開していきます。

EAT&LEAD 公式サイト：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/>

丸の内シェフズクラブ：<https://shokumaru.jp/chefsclub/>



**EAT & LEAD**

たべる、つながる、生きる、ちから

## ※3 <「SUSTABLE ～未来を変えるひとくち～」とは>



2021年に大丸有 SDGs ACT5 実行委員会がスタートした食のプログラムです。

未来の食卓(テーブル)に持続可能性に配慮した(サステナブル)食材がならぶ姿を目指し、「SUSTAINABLE」+「TABLE」の造語から「サステイブル」と名付けました。

食の「作り手」である生産者、「使い手」である料理家、そして「食べ手」である消費者が集い、サステナブルフードの背景や生産者の思い、そして美味しさを共有することで、未来の食卓に変化を起こすきっかけ(ひとくち)を提供します。

以上

【一般の方のお問い合わせ先】

大丸有 SDGs ACT5 実行委員会事務局 ([info@act-5.jp](mailto:info@act-5.jp))