

報道関係各位

大丸有 SDGs ACT5 実行委員会
三菱地所株式会社

サステナブルフードで食従事者と消費者をつなぎ、未来の食卓に変化を起こす
「SUSTABLE（サステナブル）2024～未来を変えるひとくち～」
4 年目となる今年度は試食付きセミナーのほか、人気シェフとコラボしたランチフェアを初開催

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※1 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）」※2 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（サステナブル）2024～未来を変えるひとくち～」※3 を、7 月 17 日（水）より開催いたします。

「サステナブルフード」とは、私たちの日々の食卓、食生活をこれからも持続可能にするために配慮して作られている食べ物のことです。サステナブルフードを身近に感じ、未来を変える次のアクションを考えていくことを目的として、サステナブルフードの生産者、消費者、そしてシェフ（食従事者）が一つの会場に集う全 3 回の試食付きセミナーを実施します。

今年度はサステナビリティに関する課題として取り上げられることの多い「資源循環」、「脱炭素」、「生物多様性」をそれぞれ各回のテーマに設定いたしました。各回ごとテーマに沿って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。

さらに今年度は「丸の内シェフズクラブ※2」のシェフがプロデュースした、サステナブルフードを用いた一汁三菜のランチプレートを提供するランチフェアも 11 月 18 日（月）より 5 日間、開催する予定です。

「SUSTABLE 2024～未来を変えるひとくち～」の特長

- ◆全 3 回の試食付きセミナーでは「資源循環」、「脱炭素」、「生物多様性」をテーマとし、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。
- ◆今年度は「SUSTABLE 2024～未来を変えるひとくち～」で初めて、人気シェフとコラボしたランチフェアを実施します。



▲昨年の様子
(第 2 回 プラントベースという選択肢)



▲昨年の様子
(第 4 回 海を修復するアサリ養殖)



▲昨年の様子
(第 5 回 国際交流から学ぶ、持続可能な一次産業の未来)

■「SUSTABLE 2024 ～未来を変えるひとくち～」試食付きセミナー 開催概要（予定）

- ◆概要：7月から11月にかけて全3回のプログラムを開催。各回ごとのテーマにふさわしい登壇者の講話やトークセッションのほか、シェフによるテーマ食材を使ったお料理（試食）を提供いたします。

（詳細：<https://act-5.jp/act/2024sustable/>）

- ◆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…各回 2,000 円（税込）

※アレルギー食材を使用する場合があります。詳細はお問合せください。

オンライン参加（試食なし）…各回 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いただけます。

※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：以下各回の詳細をご参照

■「SUSTABLE 2024 ～未来を変えるひとくち～」試食付きセミナー 各回の詳細（予定）

<vol.1> 食×資源循環

循環を味わう。麦芽粕がつなぐ水産・畜産・農業の輪

～沖縄が目指す産学連携による食のサーキュラーエコノミー～

沖縄における、植物残渣を活用した農畜水産一体の循環型産業づくりから、食と循環経済のつながりについて学びます。

開催日：2024 年 7 月 17 日（水）

予約開始日：2024 年 6 月 20 日（木）

登壇者：オリオンビール株式会社 経営管理本部 サステナビリティ・広報部 部長 丁野 良太様

オリオンホテル株式会社 総料理長 栗原 友則様



▲植物残渣を活用して養殖された魚（ミーバイ）



丁野 良太様



栗原 友則様

<vol.2> 食×脱炭素

気候変動を逆転させる。脱炭素につながる海と山の幸
～バイオ炭による土壌改善、昆布養殖による海の再生～

陸における高機能バイオ炭を用いた土づくり、海における昆布養殖
という2つの実践から、食と脱炭素のつながりについて学びます。

開催日：2024年9月11日（水）

予約開始日：2024年8月20日（火）

登壇者：幸海ヒーローズ 共同代表 富本 龍徳様

株式会社 TOWING 取締役 COO 木村 俊介様

サローネグループ 統括料理長 樋口 敬洋様（丸の内シェフズクラブ メンバー）

byebyeblues TOKYO 料理長 永島 義国様（丸の内シェフズクラブ メンバー）



▲バイオ炭を活用した作物栽培(左)、
藻場を再生する昆布の養殖(右)



富本 龍徳様



木村 俊介様



樋口 敬洋様



永島 義国様

<vol.3> 食×生物多様性

生物多様性を取り戻す。ネイチャーポジティブな日本食

～コウノトリの野生復帰を実現したコウノトリ育む農法、循環する但馬牛システム～

兵庫県北部・但馬地域における環境創造型農業と畜産業の実践から、
食と生物多様性のつながりについて学びます。

開催日：2024年11月7日（木）

予約開始日：2024年10月20日（日）

登壇者：たじま農業協同組合 総合企画室 経営戦略課 課長 黒田 祐介様

御料理ほりうち 店主 堀内 さやか様（丸の内シェフズクラブ メンバー）



▲コウノトリとの共生のイメージ



黒田 祐介様



堀内 さやか様

<全3回 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、2024 年度も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、より深堀
した議論を展開していただきます。



加藤 佑様

■「丸の内シェフズクラブ Presents 一汁三菜サステナブルランチフェア」 開催概要（予定）

- ◆内 容：「丸の内シェフズクラブ」の人気トップシェフによる、一汁三菜のランチプレートが食べられる特別な 5 日間。「SUSTABLE」の試食付きセミナーで紹介したサステナブルフード等をフレンチ・イタリアン・和食のシェフがプロデュース。
 - ◆開催日時：11 月 18 日（月）～22 日（金） 11:45～売り切れ次第終了（限定 50 食予定）
 - ◆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）
 - ◆丸の内シェフズクラブ HP：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/chefsclub/>
- ※イベント詳細は決まり次第お知らせいたします。

※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 の目標期限である 2030 年の 10 年前にあたる 2020 年 5 月に発足しました。大丸有エリアを軸に、企業が主体となって取り組むことで、企業間連携による SDGs 活動の相乗効果を検証し、長期的に実現可能な 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。「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、各アクションの実践、効果の検証、社会課題の構造的な問題を明らかにすることをミッションとしています。

「大丸有 SDGs ACT5」は 2024 年度から「丸の内ポイントアプリ」と連携しており、大丸有 SDGs ACT5 実行委員会が開催するイベントへの参加など、SDGs アクションを起こすことで、[丸の内ポイント](#)を貯めることができます。

- ・大丸有 SDGs ACT5 公式サイト：<https://act-5.jp>
- ・ポイント（ACT5 キャンペーン）について：<https://act-5.jp/points/>



【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、東京国際フォーラム

※2＜EAT&LEAD、丸の内シェフズクラブとは＞

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想いから、2021 年 6 月より「EAT&LEAD」として再始動。

「EAT&LEAD」が主催し、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/eat-and-lead/chefsclub/>



※ 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
ーブル」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想い、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)