



INNOVATION DESIGN

INNOVATION DESIGN

VISION

「ひと」と「地球」の未来を描く

INNOVATION DESIGN

## VISION

「ひと」と「地球」の未来を描く

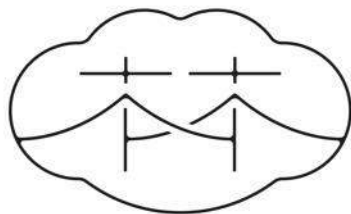
“食”を通して社会的課題を解決する

“おみやげ”を通して社会的課題を解決する

“組織のちから”を通して社会的課題を解決する

“食”を通して社会的課題を解決する

haishop cafe



KITCHEN MANE



10g → 6,120,000t

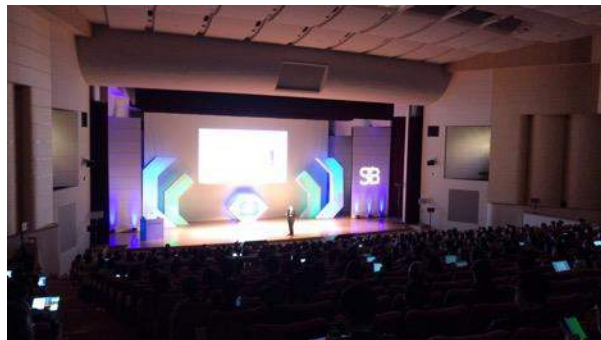
The Trigger was  
A Piece of Dried Fruit

きっかけは1枚の  
ドライフルーツ



# Think Globally and Act Locally

世界基準で考え  
ローカルで行動する



# The Road to Balancing Sustainability and Profitability

サステナビリティと  
ビジネスの両立への道





新型コロナウイルス対策

SRAについて

サステナビリティ

キャンペーン

参加する



食の未来を、デザインする

日本サステイナブル・レストラン協会

SUSTAINABLE RESTAURANT ASSOCIATION JAPAN

ワン・プラネット・プレー  
ト

Food Made Good50





*50 ideas with impact*

## 1、企業としての取り組み

スタッフ全員が  
社会課題の本質を学ぶ

なぜ、

この問題を解決する必要があるのか??

なぜ、

私たちはこの項目をクリアする必要があるのか?

食料の無駄をなくしている	<p>食料廃棄の量を把握しており、削減目標を設定している</p> <p>余り物や残飯は、堆肥化(コンポスト)か嫌気性消化処理(メタン発酵)をしている</p> <p>食料廃棄を減らすために、発酵させる、ピクルスにするといった保存方法を選んでいる</p> <p>顧客が食べ切れない料理を持ち帰ることができるようにしている</p> <p>過剰に仕入れてしまった食料は寄付している</p>
地産地消と旬の食材の推進	<p>自国産の肉を100%調達している</p> <p>地域産と旬の食材を積極的に使用している</p> <p>使用している食材の生産地を100%把握している</p> <p>使用している食材のうち最低でも一つは、店舗のある地域の農家・漁師・生産者から調達している</p>
水産資源に配慮した魚介類を使用している	<p>絶滅危惧種など絶滅のリスクが高い食材を使用していない(IUCNレッドリストに載っているもの)</p> <p>産卵期の魚を使用しないよう工夫している</p> <p>持続可能な漁法で、また水産資源や海洋環境に配慮した水産物の認証がされている魚だけを提供しています</p> <p>メニューを通して、魚介類のサステナビリティについて周知する取り組みを行っている</p> <p>メニューを通して、多種多様な食材を提供している(マグロ、タラ、コダラ、サーモン、エビ以外に)</p>
3Rを推進している	<p>プラスチック製品(ストロー、カトラリー、マドラーなど)を使用していない</p> <p>使い捨てプラスチックでの包装を最小限にするような取り組みを行っているサプライヤーから仕入れている</p> <p>ガラス、プラスチック、紙・ダンボールなどはリサイクルしている</p> <p>埋立処理される廃棄物を出さないような取り組みを行っている</p> <p>100%再使用可能なプラスチック製品か堆肥化可能なプラスチック製品のみを使用している</p>
エネルギー資源を有効利用している	<p>100%自然エネルギー(再生可能エネルギー)を使用している</p> <p>エネルギーにガスを使用していない</p> <p>照明器具はLEDしか使用していない</p> <p>エネルギーと水の使用量を定期的に測定し管理している</p> <p>エネルギーの節約や節水をするよう従業員をトレーニングしている</p>



## サプライチェーン上のCO<sub>2</sub>の削減

すべてのプロセスの環境影響を定量的に把握





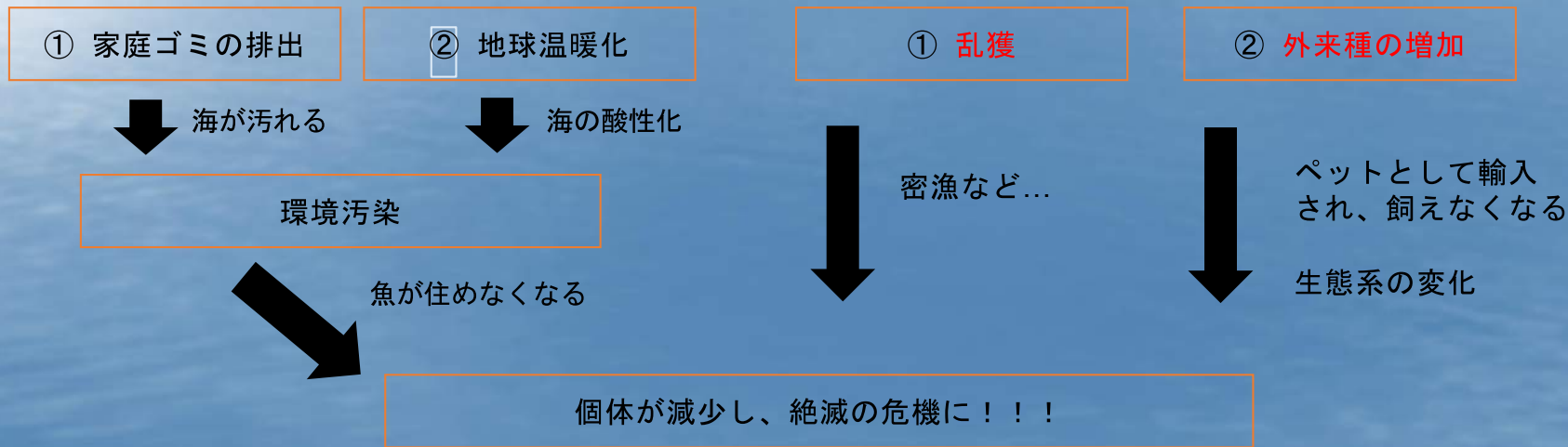
# レッドリストにある海洋生物が絶滅に瀕する原因

## 間接的要因

- ① プラスティックやゴミ油などによる環境汚染
- ② 地球温暖化による海水温の上昇

## 直接的要因

- ① 食や資源として乱獲したことによる個体数の急激な減少
- ② 外来種の持ち込みによる生態系の変化



# 畜産による森林伐採の問題

放牧のために非氷結土地表面の **26%** の土地を使用

餌となる飼料栽培は

全作物栽培地の **75~80%** 相当土地を使用

(農研機構)



→ 1990年から2010年にかけて世界の熱帯雨林が **62%** 減少  
(Science American)

- ・ ・ ・ 二酸化炭素を吸収する貴重な自然資源が減少

地球温暖化

大気汚染

生物の絶滅

# なぜフェアトレードが必要なのか？

安くて手軽な商品を作り出すには…

“より安いもの”を造るには、どの様なプロセスがとられるのか  
「より安いバナナをつくるには、どうすればいいのか？」

- ・ より安い人件費 発展途上国の安価な人件費
- ・ より安い地代 貨幣価値の低い国の土地
- ・ 高い生産性 より安易に作るための科学の力

- ① 正当な対価が生産者に支払われない  
児童が労働にかりだされる
- ② 森林伐採と焼畑農業
- ③ 必要以上の農薬が使用され環境が破壊され  
生産する人の健康に害を及ぼす





## 2、食品ロスへの取り組み

### パートナーとの協力

### 10.01 余ったり残ったりした食材はどのように処分していますか？

- 飼料化（エコフィード）
- 肥料化（堆肥化・コンポスト）
- 生ごみ処理機などディスポーザーによる処理
- 嫌気性消化処理（メタン発酵）
- 一般廃棄物と一緒にして廃棄

### 10.11 回避不可能な食料廃棄削減のための対策として、以下の取り組みを実施していますか？※複数 選択可

- 準備段階で出た野菜の端材を全て使用する
- 発酵または保存食にする
- 端材等でだしをとる、味付けされたオイルなどにする
- コーヒーかすの再利用
- 使用済み油の再利用
- どれも実施していない
- その他：

# “OSUSOWAKE”Project



## 堆肥化（コンポスト）の実施

期間：10月～1月までの4か月間

量：300～400g/1袋×6袋  
→合計約170kgの野菜ゴミを投入

※期間中にお店から出た野菜ゴミの  
約60%を堆肥化

10月	2.4kg × 25日
11月	2.4kg × 15日
12月	2.4kg × 15日
1月	2.4kg × 15日

計約170kg



## 4、食料の無駄を無くす

# ⊕ IDEAS FOR GOOD

社会をもっとよくする世界のアイデアマガジン



気付いたら食品ロス「ゼロ」に。兵庫芦屋のイタリアンBOTTEGA BLUE【FOOD MADE GOOD#1】

3月09, 2021

by Miu Inoue

in インタビュー

食品ロスを減らす意識よりも、  
『美味しくなあれ』と想着て料理していたら  
、  
結果的に、“食品ロス0”になっただけ。



## 5、より多くの野菜と ベターミートの使用

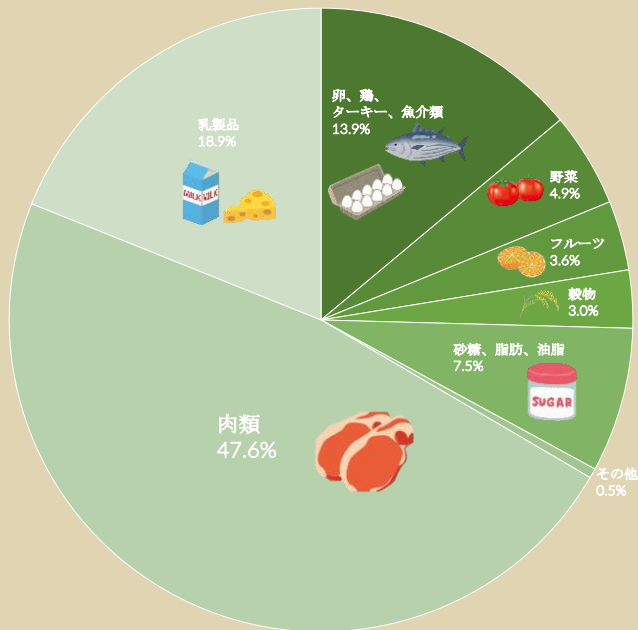


3.01 ベジタリアン・ビーガン料理や野菜中心メニュー（前菜・メイン料理）の割合はどれくらいですか？

3.02 調達している牛肉は、どのような牛肉ですが？

- 有機 JAS 認証（オーガニック JAS 認証）
- フリーレンジ（放し飼い、平飼い、放牧）
- GLOBALG.A.P.
- ASIAG.A.P.
- JG.A.P.
- 認証は取得していないが生産者・サプライヤーは特定できるもの
- 認証を取得していない輸入食材
- 認証を取得していない国内食材
- 牛肉を調達していない
- その他：

食品生産における  
カテゴリー別温室効果ガスの排出割合



出典 : Center for Sustainable Systems, University of Michigan  
Journal of Industrial Ecology

私たち一人一人が、  
”週に一日だけ菜食を実践する”ことで、  
地球温暖化を食い止め、  
かけがえのない資源を  
守ることができます。

10月5日  
MEAT FREE MONDAY  
開始します。

@とれたて魚と野菜の小料理KIGI

## Meat Free Monday Special Menu

---

食品が生産されるまでに排出される温室効果ガスのうち、約半分が豚肉や牛肉を生産される際に排出されます。  
週に一度だけ肉類を食べるのをやめることで、  
地球温暖化を食い止め、かけがえのない資源を守ることに繋がります。

### For Better Planet

---

🍷🍴 大豆ミートのコロッケ ¥500  
Japanese Potato and Soy Meat Croquette  
ほくほくとしたじゃがいもの食感と  
大豆ミートならではの旨味を月曜特別価格でお召し上がりください  
カロリー 139.4kcal | タンパク質 21.0g | 脂質 4.0g | 炭水化物 4.0g | 食塩相当量 0.4g

🍷🍴 新鮮野菜のヴィーガンサラダ ¥500  
Seasonal Vegetable Salad  
お野菜だけでお腹がいっぱいになるサラダ  
通常のサラダランチとは異なる特別なラインナップでお楽しみください  
カロリー 92.5kcal | タンパク質 6.3g | 脂質 1.0g | 炭水化物 20.4g | 食塩相当量 0.2g

### For Vitamin

---

🍷🍴 おばんざい6種セット[1日限定7食] ¥1,200  
"Obanzai" Japanese 6 Light Dishes Lunch Set  
味が絶品の規格外野菜を使った、  
当店が自信を持ってお届けする"おばんざい"6種の定食  
カロリー 138.1kcal | タンパク質 5.0g | 脂質 3.9g | 炭水化物 10.0g | 食塩相当量 3.1g

### For Relaxing

---

🍷🍴 自家製プリン Homemade Pudding ¥300  
和食の職人が手作りした KIGIオリジナルプリン  
カロリー 141.0kcal | タンパク質 4.6g | 脂質 4.0g | 炭水化物 21.9g | 食塩相当量 0.2g

## 6、エネルギー資源の 有効利用

9.03a 以下のいずれかの SMART 削減目標を持っていますか？ ※複数選択可

- 電気
- ガス
- 水
- いいえ

9.05 購入しているエネルギーのなかに、風力、太陽光、水力、地熱などの自然界に存在するエネルギー（再生可能エネルギー）は含まれていますか？

- はい
- いいえ
- バイオマスエネルギーを使用している
- 別途自家発電を使用している

宮城県の住宅太陽光由来の100%再生エネルギーのクレジットを利用して、  
3.11だけが、原発のあり方を考える日ではない。

今日も、明日も、ずっと  
地球の未来、日本の未来、人々の安心できる暮らしを思い  
行動を起こし続けます。

地球の未来のために  
パワーシフトを起こしたいと  
私たちは思っています。

## 6、パワーシフト

KIGI

期間2019年4月1日～2020年3月31日  
129,778kWh

haishop

2019年10月1日～2020年3月31日  
129,999kWh

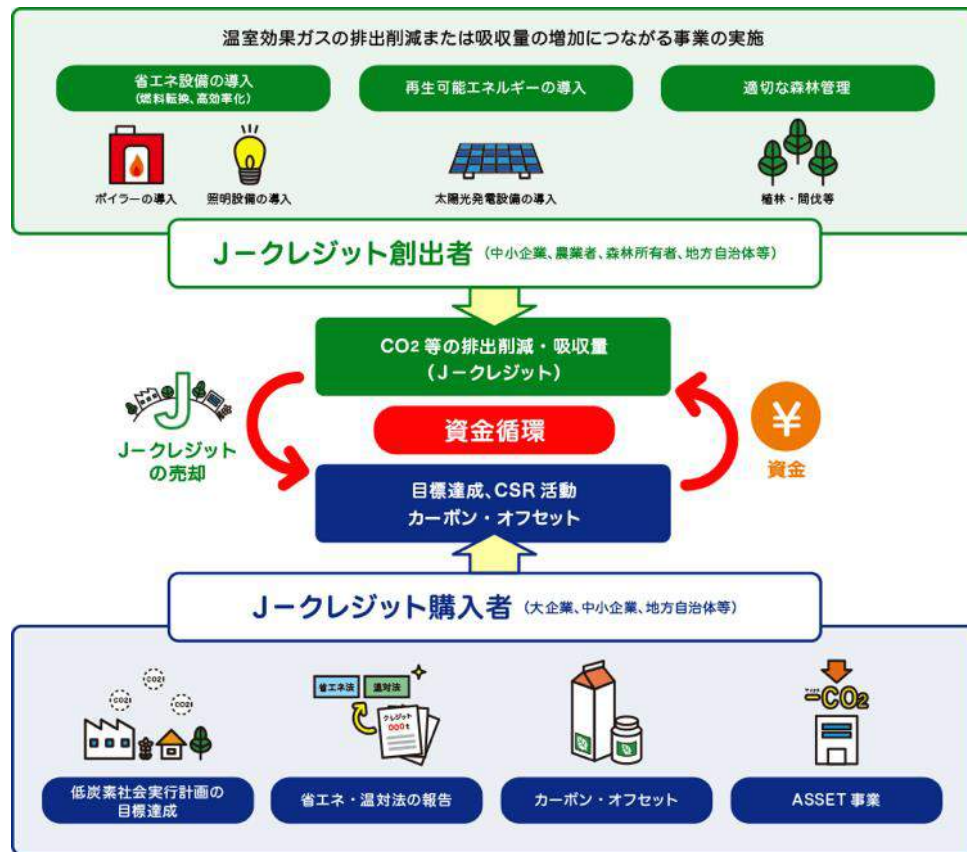
haishop cafe

2019年10月1日～2020年3月31日  
6,364kWh



## J-クレジット制度とは？

省エネ設備の導入や  
再生可能エネルギーの活用によるCO2等の  
排出削減量や、  
適切な森林管理によるCO2等の吸収量を、  
クレジットとして国が認証する制度です。



出典：経済産業省 産業技術環境局 環境経済室

## 7、認証ラベルの利用



4.06 MCS グッドフィッシュガイドの評価 4~5 に分類される魚を提供していますか？

5.05 調達している砂糖はどのような砂糖ですか？ ※複数選択可

- ボンスクロ認証
- フェアトレード認証
- オーガニック 認証
- レインフォレスト・アライアンス認証
- 複数の認証を受けている
- 認証を受けていない

様々な  
サステナブルラベル



海洋管理協議会



水産養殖管理協議会



国際フェアトレード認証ラベル

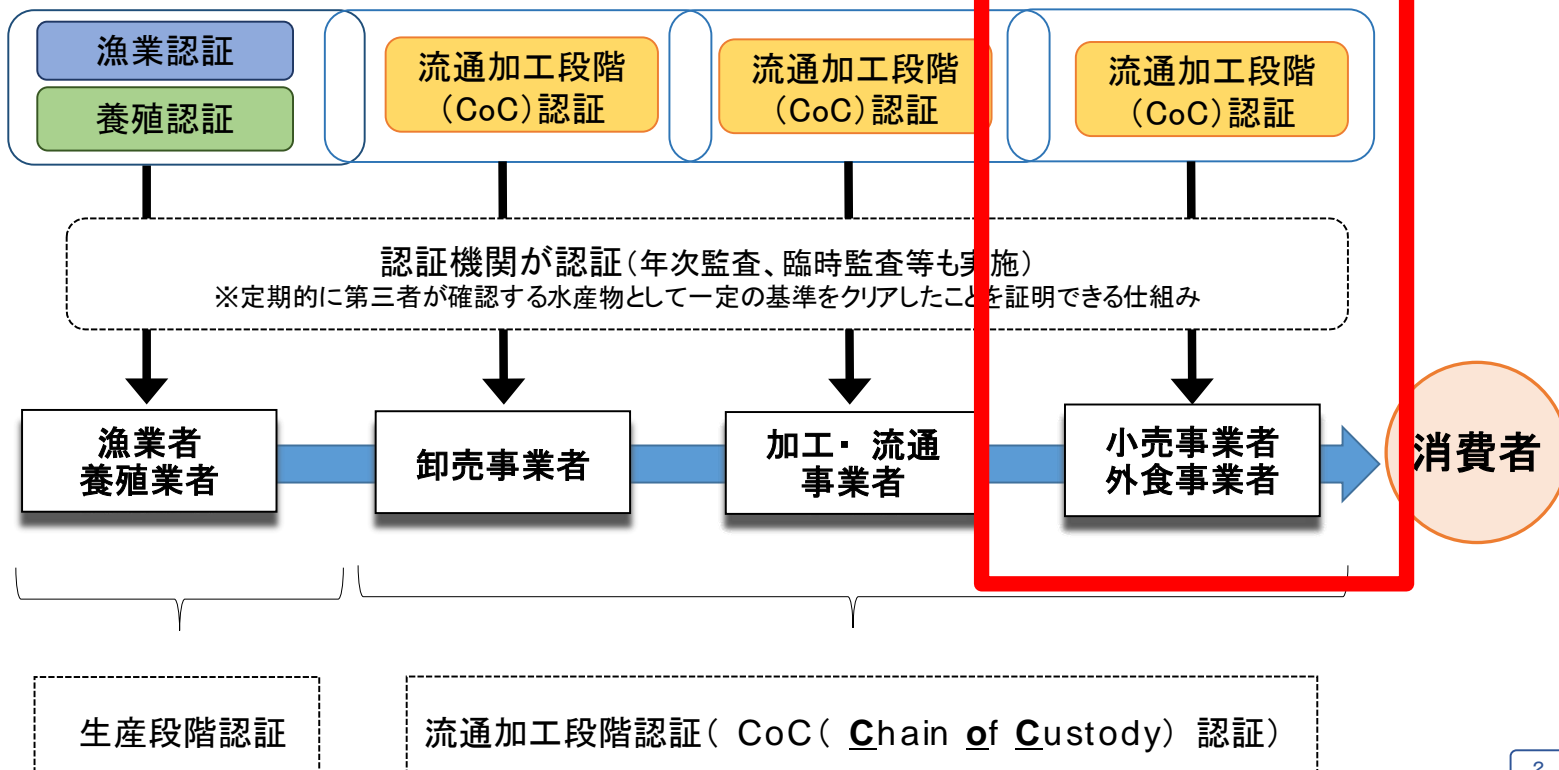


有機JASマーク



レインフォレスト・アライアンス認証

## 水産エコラベル認証のイメージ

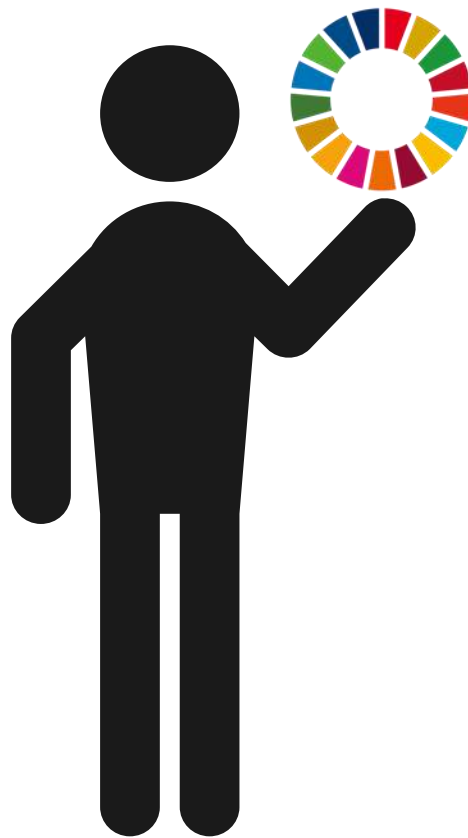




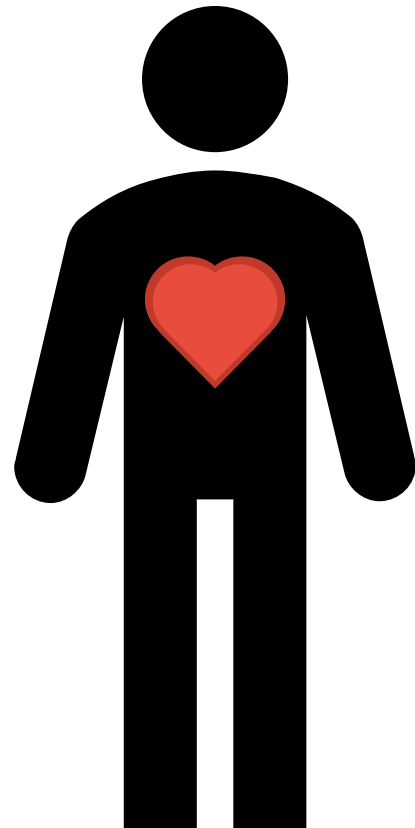


企業、飲食店舗  
が担う  
サステナビリティ  
のあり方

Add on ???



Build in ???



**Thank you!**