



～サステイブルレストランとして日本がやるべきこと～

一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会
代表理事 下田屋 毅

なぜ我々が活動をするのか？

飲食店の中だけでなく、サプライチェーンにおける行動や調達を通じて、知らず知らずのうちに課題を深刻化していることもある。



強制労働・児童労働



気候変動



持続可能な開発



森林破壊



動物福祉と倫理



土壌保全と生物多様性



漁業資源と種の絶滅



農薬



抗生物質耐性



季節性



現地調達



遺伝子組み換え作物

私たちの社会は喫緊の課題に直面している。
しかし、現在のフードシステム※は十分な対応をすることができていない。



フードロス



健康と栄養



水資源の適切な使用



排水



エネルギー効率



容器包装と廃棄物



再生可能エネルギー



食育



労働環境



使い捨てプラスチック



チャリティの支援



持続可能なデザイン

※フードシステム：農林水産業から、食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業を経て、最終の消費者の食生活に至る食料供給の一連の流れをシステムとして把握する概念のこと。 出典：農林水産省「農林水産関係用語集について」



サステイナブル・レストラン協会（SRA）について



SRAは2010年、英国で発足した非営利団体です。
現在のフードシステム※は環境・社会面のサステナビリティ（持続可能性）における課題を多く抱えているにもかかわらず、十分な対応策を打っていません。
そうした現状を打開すべく、飲食業をはじめとするフードシステムのサステナブルな運営を促進するために活動が開始されました。



食の未来を、デザインする。

おいしくて、うれしい、ポテンシャル溢れる「食のサステナビリティ」



私たち SRA-J は、フードサービス業界のビジネスがよりサステナブルに運営できるようにサポートし、サステナブルなフードシステムの構築に貢献します。

SRA-J:

2018年、日本サステイナブル・レストラン協会（＝「SRA-J」）は、英国The Sustainable Restaurant Association（＝「SRA」）によるサステナブルなフードサービス実現のための啓発プログラム「FOOD MADE GOOD」を日本国内で展開するために発足しました。その網羅的な指標で「食」の持続可能性をはかることで、社会課題の解決とフードサービス業界の繁栄を実現します。

オペレーションとサプライチェーンの「暗黙」の逆行を解く



設立10周年を迎えたSRAの波及



TODAY

50



非営利団体の立ち上げ
50件

12,000



飲食店のメンバーシップ
11,000件超

150,000



福利厚生改善への貢献
150,000人

1 BILLION



サステナビリティ貢献
10億食

200 BILLION

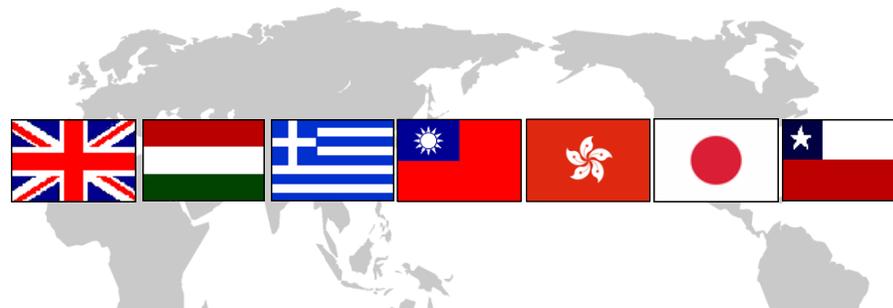


サステイナブル調達貢献
1,997億円



「サステナブルレストラン賞」の評価指標に採用

世界6大陸のレストランを評価対象にしたのはグルメ界のアカデミー賞「世界のベストレストラン50」に2014年より設けられた「サステナブルレストラン賞」。SRAが評価と選定を行いました。



確立したグローバルスタンダードをライセンス化

グローバルに活動を広げ、日本同様にギリシャやハンガリー、チリ、香港、台湾などへの展開が予定されます。ライセンスをもつ現地法人が主導することで、組織の持続可能性と地域性に配慮します。

圧倒的な情報集約と分析でグッドプラクティスを蓄積



SRAのメンバーシップでサステイナブルな取引拡大

MEMBERSHIP

消費

コンシューマー

リサーチ、選定、訪問、食事、レビュー

提供

全国の飲食店・レストラン・シェフ

オンライン・コミュニティ参加、レーティング、
イベント参加、情報交換

普及

個人アンバサダー

- SRAに加盟している飲食店・レストランを訪問し情報を拡散
- サステナビリティの正しい情報を伝えていく

生産

生産者・サプライヤー

- 飲食店の持続可能性を推進する商品をSRAのWebサイトに掲載
- オンライン・コミュニティへの参加

支援

企業パートナー

- SRAの活動全般を支援
- SRAのWebサイトに社名公表
- SRA指標をもとに飲食店の持続可能性を推進する商品開発
- サプライヤーの役割を含む

認知に留まらない、リーダーシップによる意思表示と行動

フードサービスに根付く課題

ISSUES

Sourcing

調達

- 農薬、土壌汚染
- 森林破壊
- 抗生物質
- 遺伝子組み換え
- 独占取引
- 種の絶滅 など



Environment

環境

- フードロス
- 排水
- 過剰パッケージ
- 使い捨てプラスチック
- 枯渇性エネルギー
- 気候変動 など



Society

社会

- 肥満、飢餓
- 強制労働、児童労働
- 低賃金、搾取
- 長時間労働
- パワハラ、セクハラ
- 人種差別 など



消費者の要請は日本市場のメインストリームへ

フードシステムにおけるサステナビリティ

調達



地産地消と旬の食材の推進



より多くの野菜とベターミートの使用



水産資源に配慮した魚介類の調達



世界の農家とサプライヤーの支援

- ✓ 調達 Sourcing
- 地産地消と旬の食材の推進
- より多くの野菜とベターミートの使用
- 水産資源に配慮した魚介類の使用
- 世界の農家とサプライヤーの支援

社会



従業員の公平な評価・処遇



地域コミュニティへの支援



健康的な食事の提供

- ✓ 社会 Society
- 従業員の公平な評価・処遇
- 地域コミュニティへの支援
- 健康的な食事の提供

環境



エネルギー資源の有効活用



リデュース・リユース・リサイクルの推進



食料の無駄をなくす

- ✓ 環境 Environment
- エネルギー資源の有効活用
- 食料の無駄をなくす
- リデュース・リユース・リサイクルの推進



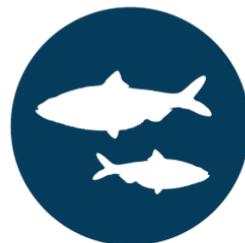
調達



地産地消と
旬の食材の推進



より多くの野菜と
ベターミートの使用



水産資源に配慮した
魚介類の調達



世界の農家と
サプライヤーの支援



社会



従業員の公平な
評価・処遇



地域コミュニティ
への支援



健康的な
食事の提供



環境



エネルギー資源の
有効活用



リデュース・リユース・
リサイクルの推進



食料の無駄をなくす

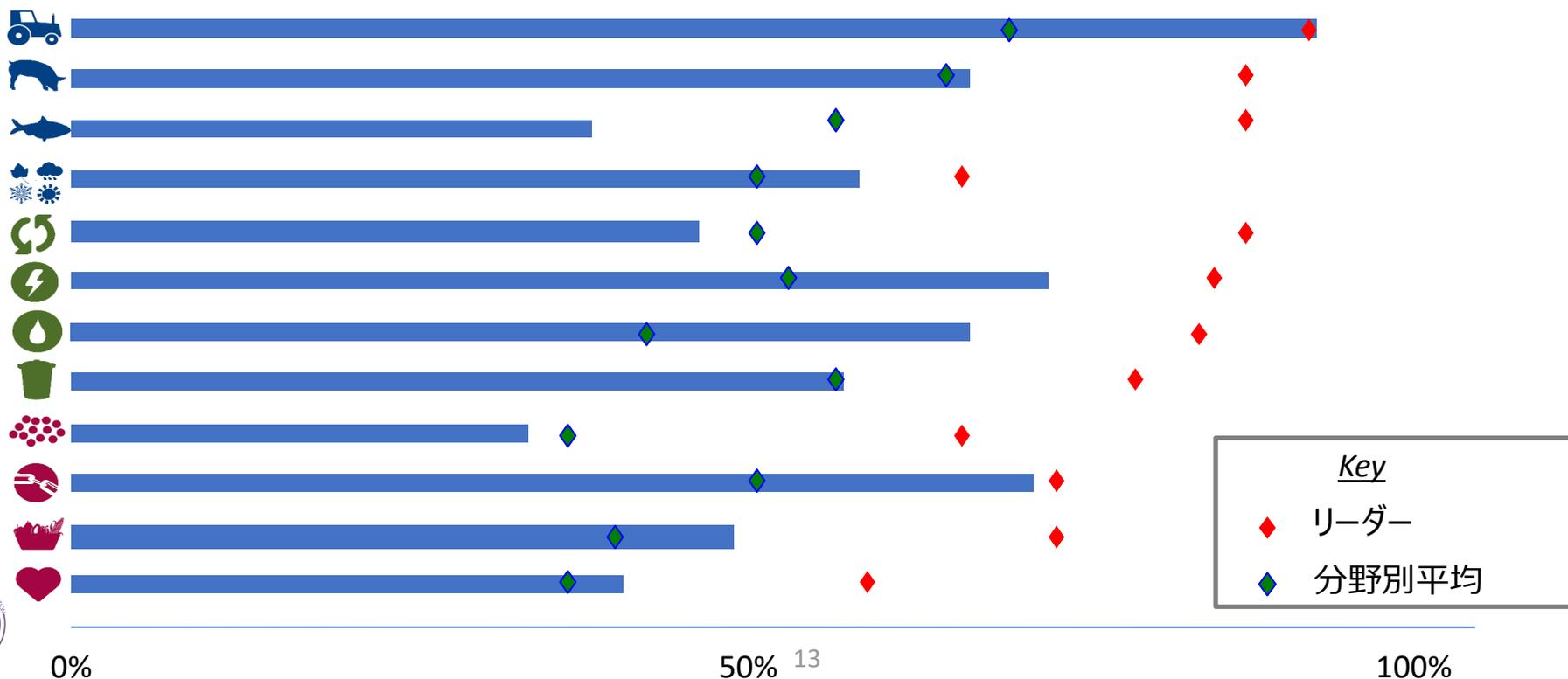
メンバーの飲食店・レストランは、このサステナビリティのレーティングに関する情報を業界全体のベンチマークとして、問題解決に取り組むための優先順位付けと目標設定をすることができる。

DEFINE

INSPIRE

自己評価する

REWARD



0%

50% 13

100%

サステナビリティが新しい飲食店選びの指標に。
3つの指針に基づく独自のレーティング。



SRA-Jが提供する3つの指針およびそれに基づくレーティングによって、会員店舗は取り組み状況に応じてSRA-Jの**サステナブル・レストランのレーティングマーク**の付与と**ウェブサイトでの店舗掲載**がなされます。

飲食店/レストランにとっては、現状のサステナビリティに関する各項目の取り組み状況を理解することに役立ちます。

集計されたデータにより、サステナビリティを経営へ取り組もうとしている飲食店・レストランにとって、どの項目で、どの場所で、何がボトルネックかを想定することができる。

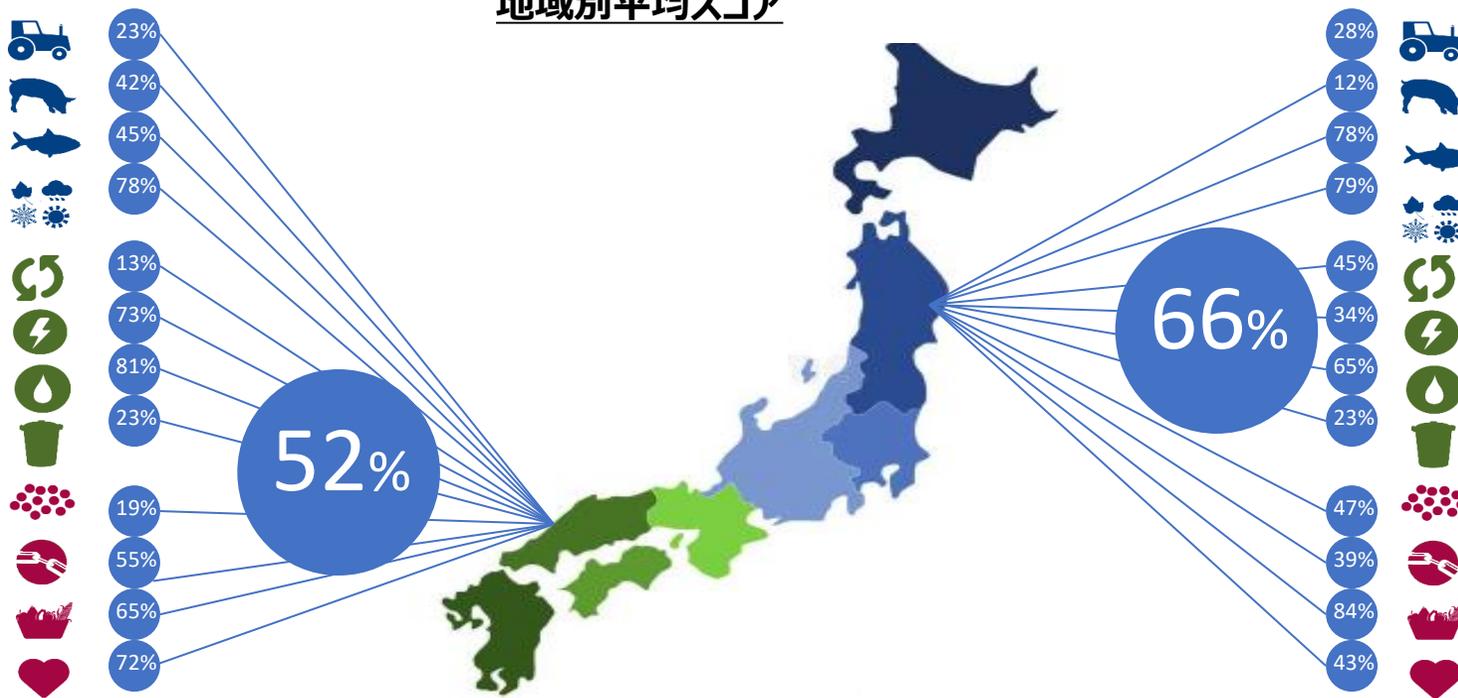
DEFINE

INSPIRE

自己評価する

REWARD

地域別平均スコア



多種多様な飲食店が参加



ミシュラン星つきレストランからファストフードまで、幅広いジャンルの飲食店が参加しています。サステナブルな食事を楽しみたい消費者にとっては、SRAのレーティングを受けているレストランであるということがレストラン選びの基準の一つとなっています。

カフェ	大学	福祉施設
ファストフード	レストラン	居酒屋
社食	ケータリング専門店	ホテル

FOOD MADE GOODについて

「FOOD MADE GOOD」はSRAによるプログラムです。SRAの理念を反映し、FOOD MADE GOODの名の下にサステナブルなフードサービスの実現のための一連の飲食店およびサプライヤーへのサービスやイベント・アワードを通じた啓発活動を行います。



幅広いジャンルの飲食店がサステナビリティの取り組みに参加

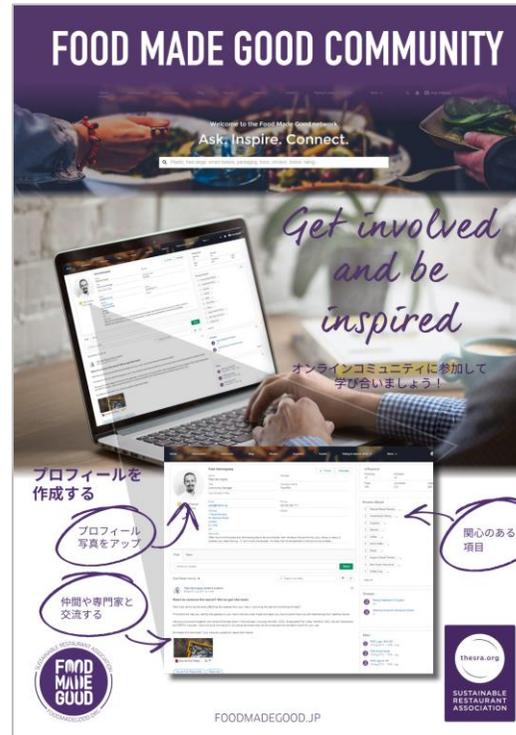


オンラインプラットフォーム : Food Made Good オンライン・コミュニティ

コミュニティの構築・活性化

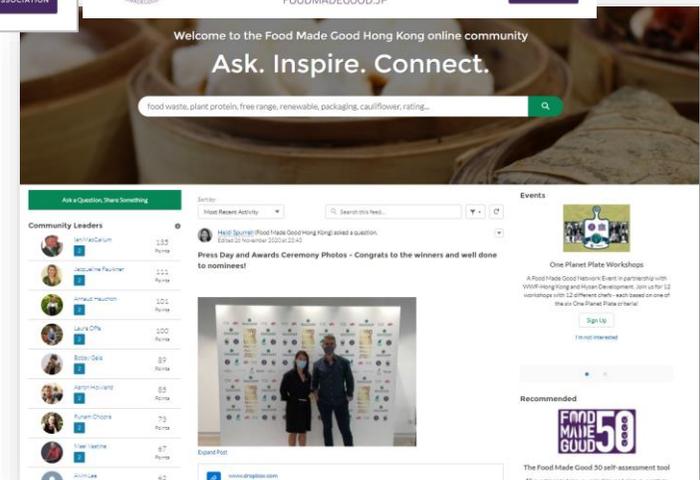
飲食店同士、または飲食店とサプライヤーのサステナビリティにおけるコミュニケーションを促進させ、フードシステム全体のサステナビリティの向上を推進します。

- 各飲食店が食のサステナビリティについて議論できるオンライン・コミュニティ
- 飲食店・サプライヤーを対象とした・サステナビリティの理解促進研修・セミナー
- サステナブルな商材を扱うサプライヤー情報・商材情報
- サステナブルな店舗運営の個別コンサルティング
- 最新情報や他店舗のグッドプラクティスの共有



サステナブル・レストラン協会のメンバー専用のオンラインコミュニティサイト。

意見や情報の交換、資料の公開、イベント情報、参加表明、など。



Food Made Good アンバサダー(個人会員)



【初月無料・会員募集！】

サステナブルな食の未来を 一緒に創るコミュニティ
「Food Made Good アンバサダー」開設



初月入会無料！

Food Made Good
Ambassador

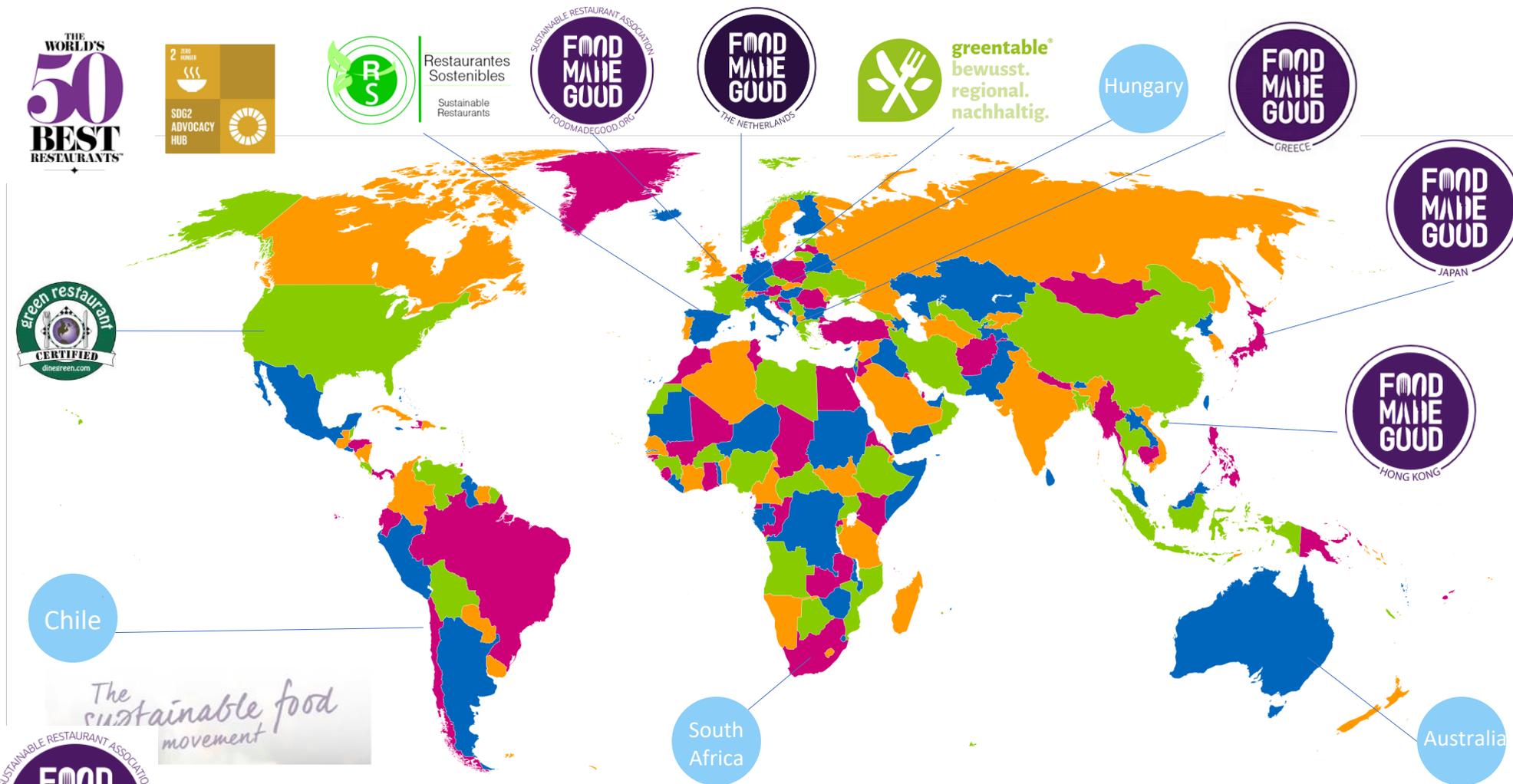


▼お申し込みはこちらから



サステナブルな食の未来を一緒に創るコミュニティ

世界のサステイナブル・レストランの動向



Net Zero Restaurants ネットゼロ・レストラン

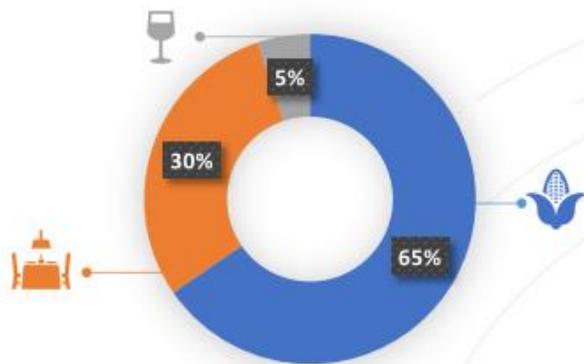


SRA-UK は英国のレストラン向けに最初の Net-Zero 認証プログラムを開始し、レストランが炭素排出量を理解、測定、削減できるよう支援する。

レストランは、排出量がどこから来たのかを詳細に説明するレポートを受け取り、顧客はメニューの料金を通じて、二酸化炭素の排出量をオフセットする機会が提供される。

YOUR FOOTPRINT

331.7 tonnes CO₂e



GHG inventory for external reporting

		KG CO ₂ e	
Scope 1	Mobile combustion	0	43,347
	Static combustion	43,347	
	Air con and fire suppressants	0	
Scope 2	Electricity	17,511	17,511
Scope 3	Cat 1 – Purchased goods	232,861	270,838
	Cat 3 – T&D losses	1,486	
	Cat 5 – Waste and water	4,241	
	Cat 6 – Business travel	0	
	Cat 7 – Employee commuting	7,628	
	Cat 9 – Guest journeys	24,622	
	Cat 12 – Waste from takeaway	0	
		331,696	

Operations	Drink Purchases	Food Purchases
Electricity 18%	Beer 4%	Meat 76%
Gas 45%	Wine 80%	Dairy 20%
Waste & Water 4%	Soft drinks & Water 3%	Fish 7%
Transport 33%	Tea and coffee 14%	Veg and other 11%
Total: 98,834 kgs	Total: 16,879 kgs	Total: 215,982 kgs

Emissions and energy intensity

10.8	Kg CO₂e / cover	NZR Benchmark xxx Best practice
0.40	Kg CO₂e / £ sales	NZR Benchmark XXX Best practice
9.19	kWh / cover	CIBSE Benchmark 8.45 Best practice

Net Zero Restaurants ネットゼロ・レストラン



YOUR TARGET



Reduce scope 1&2
by **13% by 2023**
(-7.7 tCO₂e)

Reduce intensity of
scope 1,2 & 3 by **10%
by 2023**
(-33.2 tCO₂e, sales level)

Science Based Targets are emissions reductions aligned with action required to limit warming to 1.5°C.

2023
TARGETS

53.2
Tonnes CO₂e

0.36
Kg CO₂e / £ sales

Suggested action to achieve targets:

Scope
1 & 2

- Switch to renewable electricity supplier, (-17.511 kg CO₂e)
- Improve energy efficiency by 10% (-4.300 kg CO₂e)
-

Scope
1,2 & 3

- Provide e-bikes for employees
- Reduce the carbon intensity of the menu; see menu review overleaf, 70% of emissions from 5 dishes.

NET ZERO



Your average cost to offset is

£0.24
per cover

This ranges from **£0.09** for the seabream to **£0.34** for the Ribeye (excluding drinks, sides dessert etc.)

Your estimated weekly cost to offset is **£140**

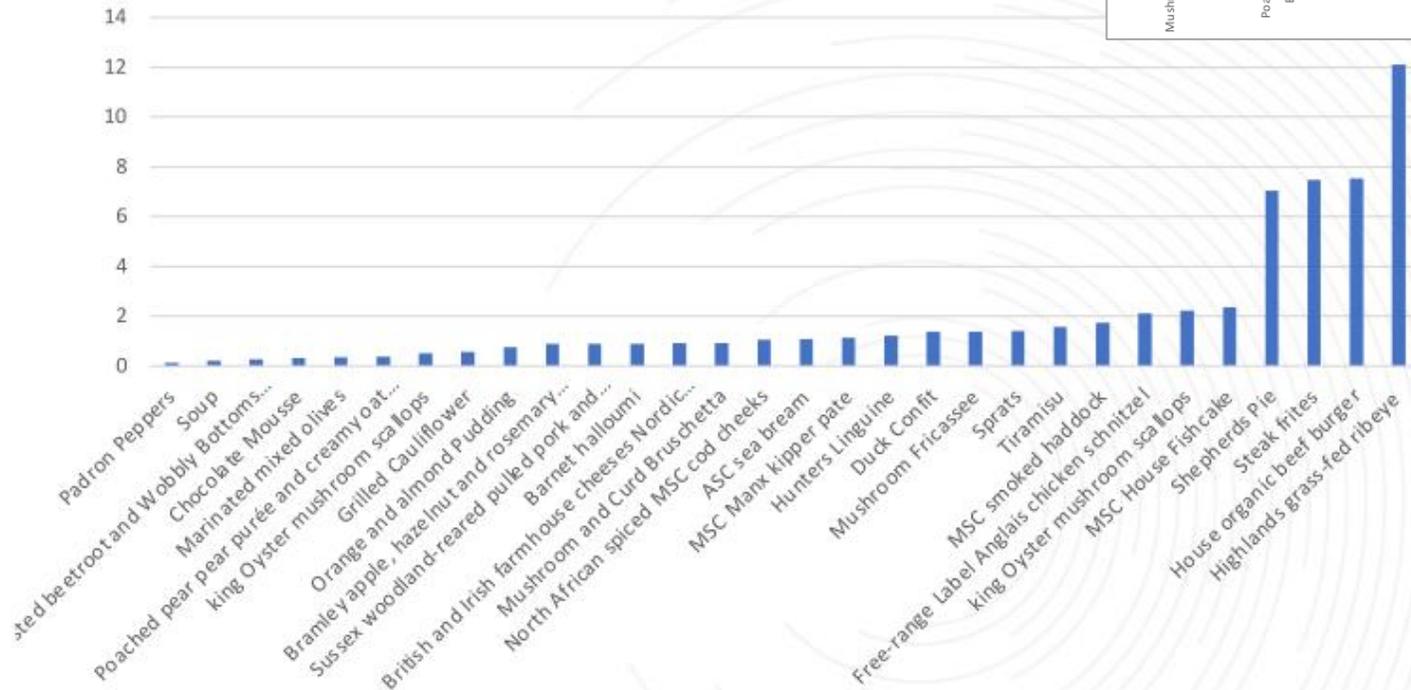
To discuss next steps, please contact XXXXXXXX@XXXXXXX.



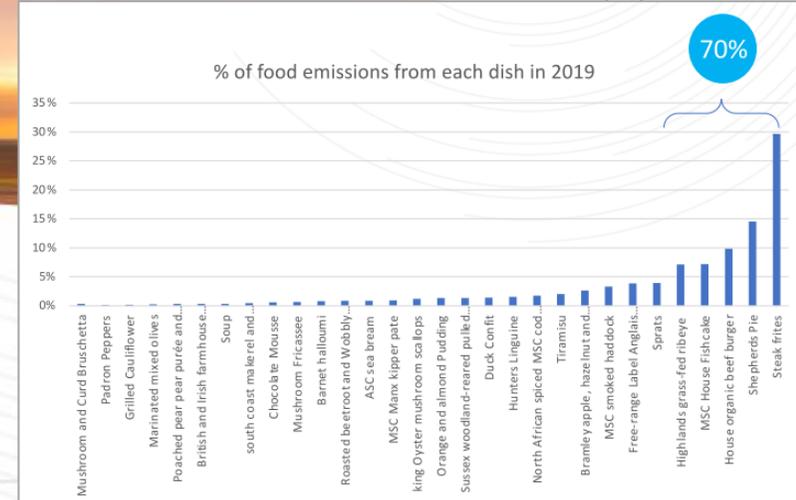
Net Zero Restaurants ネットゼロ・レストラン



kg CO2e per dish



% of food emissions from each dish in 2019



Food Made Good Awards (英国)



FOOD MADE GOOD Awards 2019



台湾 : Sustainable restaurant awards



台湾 : グリーン・ダイニング・ガイドが主催。
セレモニーでは、Food Made Good Globalが講演。



The WORLD/ASIAS 50 BEST RESTAURANTS



THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

50 BEST LISTS AWARDS STORIES 50 BEST FOR RECOVERY 50 NEXT DISCOVERY VOTING PARTNERS MEDIA CENTRE ABOUT FOLLOW

Sustainable Restaurant Award 2019



Schloss Schauenstein
Fürstenu, Switzerland

104 SHARES

ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS

50 BEST LISTS AWARDS STORIES 50 BEST FOR RECOVERY 50 NEXT DISCOVERY VOTING PARTNERS MEDIA CENTRE ABOUT FOLLOW

Flor de Caña Sustainable Restaurant Award 2021



Labyrinth
Singapore

50 BEST LISTS AWARDS STORIES 50 BEST FOR RECOVERY 50 NEXT DISCOVERY VOTING PARTNERS MEDIA CENTRE ABOUT

Our Partners




Food Made Good Greece (FMG ギリシャ)



ギリシャがロンリープラネットによって2021年のトップのサステナブル・フードの目的地に選出



Sustainable Food Destination

Greece

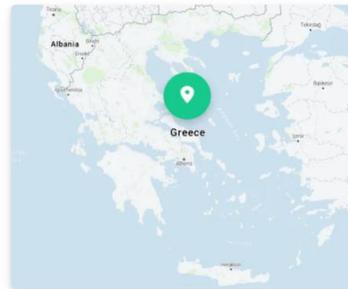


With its organic produce markets, prolific wild herbs and island seafood hauls, [Greece](#) is an unintentional leader of the world's most sustainable food locales.

Kalí orexí! (bon appétit!)

Greece may not be known worldwide for implementing formal

Greece



Related Stories

Food and drink

Where to eat in Athens, according to Greece's most famous chef



Food and drink

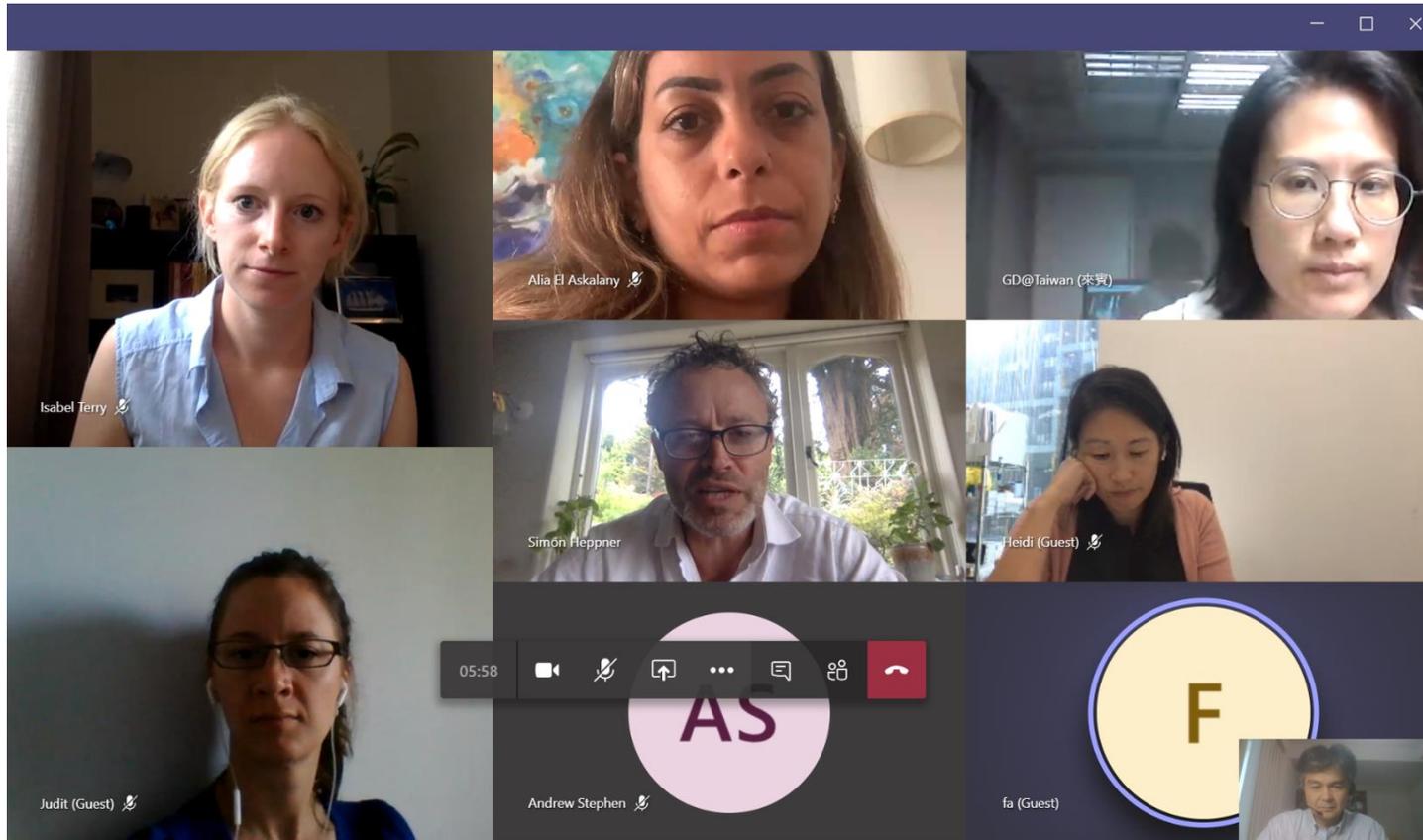
Limnos: the Greek foodie paradise you've never heard of



Food Made Good Greece
(FMG ギリシャ)
本年ローンチ



Food Made Good Global Call グローバル・コール



今後の加入検討国

- スイス
- マルタ
- ポルトガル
- オランダ
- ハンガリー
- エジプト
- 台湾

- Food Made Good Global
- 英国サステイナブル・レストラン協会
- 日本サステイナブル・レストラン協会 (Food Made Good Japan)
- Food Made Good 香港
- Food Made Good Greece (ギリシャ)





FOOD MADE GOOD 50 セルフ・アセスメント・ツール

このツールは、50のサステナビリティの重要項目を理解してレベルアップするのに役立ちます。このツールを使用して、アフターコロナに正しく営業を再開する計画を練ることができます。

日本サステナブル・レストラン協会は、飲食・レストランが、将来に渡って持続可能な状態になるようにサポートするために存在しています

調 達



社 会



環 境



次のことを行うことができます。

- ✓ メニューを再構築することができる
- ✓ サステナビリティに配慮したより良い関係性を築くことができる
- ✓ 新しいサプライヤーを探すことができる
- ✓ サステナビリティのTo Doリストを作成することができる
- ✓ サステナビリティについて、幅広くより良い影響を与える方法を見つけることができる
- ✓ サステナビリティの成功事例を同僚、投資家、パートナー、顧客に宣伝することができる

サステナビリティの実現へ向けて協働をする上で、我々SRAの活動をご理解を頂くとともに、あなたのお店について教えて頂ければと思います。そのため、簡単な診断ツールを作成しました。10項目について質問がそれぞれ5つあります。アンケートの回答時間は約15分
各質問に、以下3つの中から一つを選択します。

- 既に達成/行っています（事業の現場レベルまで落とし込まれている）
- これから取り組みます（将来的にやっていきたいと思っている）
- 現状では出来ていません/該当しません（現状では達成が難しいと思っている/事業には当てはまらない）



キャンペーンを通して、あなたの自慢の一皿を世界に届よう！



地産地消の推進



より多くの
野菜を使用



低カーボン
フットプリント



より良い肉の使用



持続可能な
魚類の調達



フードロス削減



“One Planet Plate”は地球にやさしい料理を広める運動です。

料理を食べる私たち一人一人にも、料理を作るシェフ一人一人にも、より良い地球の為に出来ることがあります。

6つの基準に基づけば、環境にやさしい料理は簡単です。

環境にやさしい行動を、あなたの料理で実践していきませんか？

POINT 1 : 御社の事業に対する更なるアプローチ

キャンペーンへ参加する事であなたの料理が、SRAウェブサイトにも記載されより多くの方へのアプローチが可能です。

POINT 2 : 環境に配慮した商品価値の拡大

多くの方にサステナブルな取り組みを知ってもらい、取り組みへの大切さを伝える事で、ワン・プラネット・プレートに新たな価値が生まれます。

POINT 3 : レーティングへのステップアップとして

当協会が行うレーティングには英国だけでも、ミシュラン店舗からカフェまで、様々な形態の店舗10,000店以上が加盟してます。キャンペーンへ参加する事で、レーティングへの一步を踏み出す事が可能です。



飲食店・メンバーシップ

フードサービス業界のサステナビリティ向上のための活動を志す飲食店を対象とした会員制度

サプライヤー・メンバーシップ

フードサービス業界のサステナビリティ向上のための活動を志すサプライヤー（農業、漁業などにおける生産者、商社、食料飲料加工関連会社）を対象とした会員制度

企業パートナーシップ

SRA-Jの活動を通じて、サステナブルなフードシステム構築の支援をする企業・団体のための会員制度

会員登録までのステップ

Step 1: 会員登録の申込みのご提出

Step 2: 協会内での審査

Step 3: 会員契約書の締結

Step 4: 会員登録完了・会員証の発行



様々なタイプの会員制度でサステナビリティの推進を支えます

各種会員について



	飲食店・メンバーシップ	サプライヤー・メンバーシップ	企業パートナーシップ
対象	飲食店／飲食店を運営する企業	サプライヤー企業 (農業、漁業などにおける生産者、 商社、食料飲料加工関連会社)	企業
会員特典	<ul style="list-style-type: none"> ● サステナビリティに関する理解を促進するための情報の入手 ● サステナビリティに関するセミナーへの参加 ● サステナビリティ関連イベントへの参加 		
	SRAのサステナビリティに関するグローバル・日本のコミュニティへの加入		
	店舗のサステナビリティの自己評価 (レーティング) への参加	サステナビリティに資するサプライヤー商材のウェブサイトへの掲載およびレストランへの情報共有	個別のプロジェクトの実施、SRA-Jのイベントやセミナーでのロゴなどの提示、SRA-Jの活動支援の表明可能
年会費 (税抜)	6万円/店舗 ※	15万8千円	企業パートナーシップ 30万円 個別プロジェクトについてはその内容によってプロジェクト料が算定されます

※複数店舗加入の場合、店舗あたりの年会費が変動いたします。詳しくはお問い合わせください。

- 飲食店・メンバーシップとサプライヤー・メンバーシップの同時加入も可能です。



ご清聴ありがとうございました

