

(一社) 日本サステナブル・レストラン協会

日本の飲食・レストランのサステナビリティを向上させる(オーガニック野菜、持続可能な水産資源、食品ロスの低減、自然エネルギーの使用を促す)

活動地域  日本全域



課題

日本の飲食店・レストランの原材料調達や店舗に関連する活動が、「気候変動問題」「食品ロス」「海洋プラスチック問題」「水産資源の枯渇」を助長している。

目標

加盟店が、サステナビリティの格付プログラムの実施を通してサステナビリティの課題解決へ向けた行動を行い、セミナーやメディアを通じて模範事例を拡散する。



今後の
展望

2022年はwithコロナで、飲食店への制限がなくなることを期待しており、その中でサステナビリティの推進と一緒にできるレストランの加盟を増やす。また各地方都市へ現地の協力団体とともに働きかけを行う。

活動内容と成果

セミナーをオンラインとリアルで11回開催し平均38.2人が参加した。主要都市(北海道札幌市、兵庫県芦屋市、福岡県福岡市、宮城県仙台市、愛媛県松野町、神奈川県茅ヶ崎市、広島県広島市)の7都市を訪問、セミナーの開催や店舗でのプログラムの参加を呼び掛けた。生産者と消費者を繋げるネットワーク構築を1拠点にて開始するとともに、消費者の行動変容を促すためのプログラムを開始。また日本初となるレストランのサステナビリティのアワードを開催し、メディアを通じて飲食店のサステナビリティの重要性を伝えた。



はじめる助成

1年目

知識の提供・普及啓発

FMG50アンケート回答 **45%**

FMG公式 Ratingに参加 **73%**

今年度計画の達成度 **90%**

目標達成度 **76%**

苦労した点と工夫した点

■ 苦労した点

加盟店を増加させること、また加盟店が包括的なサステナビリティの取り組みの現状把握を行うこと。

■ 工夫した点

サステナビリティアワードのノミネートのため、加盟店に現状把握するためのレーティングを実施していただいた。

〒150-0022
東京都渋谷区恵比寿南3丁目4-16
アイトリアノン301
電話：090-8777-7672
E-mail：info@foodmadegood.jp
HP：https://foodmadegood.jp/

