



大丸有SDGs ACT5とは?

大手町・丸の内・有楽町エリアを起点に、さまざまなイベントや実証実験を企画し、SDGs達成に向けた活動を推進しています。発足から4年目となる今年も、5月から11月までの約7ヶ月間をコア期間として、「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つのテーマで多様なアクションを展開。2030年のSDGs達成に向け、企業や団体の枠を超えた街ぐるみでのSDGs活動にチャレンジします。



大丸有SDGs ACT5公式

ACT5メンバーポイントアプリ配信中!



●SDGs活動参加でポイントゲット

大丸有SDGs ACT5のイベントに参加したり、対象店舗でのマイバック・マイボトル持参などSDGsに貢献する活動をしたりすると、「ACT5メンバーポイント」を獲得できます。

●獲得したポイントはSDGs関連特典に利用

貯まったポイントはSDGsに貢献する商品・サービスと交換したり、社会貢献団体に寄付したりと、次のSDGs活動につなげることができます。

アプリのダウンロードはコチラから



「SUSTABLE」への参加で
各回200ポイント
プレゼント!



EAT&LEAD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。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。



会場ACCESS

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

[JR東京駅・日本橋口から徒歩1分]



SUSTABLE 2023

食従事者と消費者をつなぎ、未来の食卓に変化を起こす

— 未来を変えるひとくち —

今年も「SUSTABLE(サステイブル)」が7月からスタートします。

日々の食卓をこれからも持続可能にしていくために、
わたしたちはどんなアクションができるでしょうか。

生産者やシェフとともに、SUSTABLEで“おいしく・楽しく”考えましょう。

有名シェフによる
試食付
(会場参加のみ)

PROGRAM

Vol.1 2023 7.26 WED 食品ロスが生み出す新たな可能性

Vol.2 2023 8.4 FRI プラントベースという選択肢

Vol.3 2023 8.30 WED 里山と里海をつなぐ循環型農業

Vol.4 2023 9.11 MON 海を修復するアサリ養殖

Vol.5 2023 10.3 TUE 国際交流から学ぶ、持続可能な一次産業の未来

【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 **試食付**※: 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
・オンライン参加: 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

【申込み】 予約制

イベントプラットフォーム「Peatix」よりお申込みいただけます。詳しくは中面をご覧ください。

共催



大丸有 SDGs ACT5 実行委員会



三菱地所株式会社 EAT&LEAD

SUSTABLE Vol.1



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～

食品ロス由来の飼料で育った豚肉と、ワインの搾りかすを利用して育ったきのこを題材に、食品ロスから新たな付加価値を生み出す方法について考えます。

2023 7.26 水 18:30- 7.10 月よりPeatixにて予約開始



株式会社日本フードエコロジーセンター
代表取締役/獣医師
高橋 巧一
2005年日本フードエコロジーセンターを設立し食品ロスから飼料化していくエコフィード事業を展開。NYの国連本部やベルリンでのG7講演等の実績を持つ。2018年ジャパンSDGsアワード内閣総理大臣賞受賞。



ワインきのこ株式会社
取締役
戸田 達昭
バイオベンチャー企業「シナブテック株式会社」を設立し、代表取締役に就任する傍ら、山梨県を中心に産学官民協働による地域づくりに取り組む。2019年よりワインきのこ株式会社取締役に就任。



レストラン モナリザ
オーナーシェフ
河野 透
25歳で渡仏し、パリ「ギー・サボワ」をはじめ数々の有名店でキャリアを積み、ジョエル・ロブションのまな弟子として従事。97年に独立後はレストラン モナリザ 恵比寿本店と丸の内店にて指揮を執る。

SUSTABLE Vol.4



海を修復するアサリ養殖 ～牡蠣殻を活用した環境再生～

牡蠣殻に含まれるミネラルで海を中和しながら養殖するアサリを題材に、海の酸性化と環境再生型の養殖について考えます。

2023 9.11 月 18:30- 8.15 火よりPeatixにて予約開始



ケアシェル株式会社
取締役
山口 慶子
三重県鳥羽市生まれ。地元でイタリアンの料理人兼店長をしていたが、父親のやってきたケアシェル株式会社での取り組みを知り、もっと色々な人を知ってみたいとの思いで2017年に同社入社。現在に至る。



サローネグループ
統括料理長
樋口 敬洋
2002年に渡伊シチリアで3年間修業を積む。帰国後は「リストランテ シチリアーノ」(銀座)をはじめ有名店のシェフに就任し、2011年からは統括料理長としてサローネグループを牽引。現在6店舗の統括料理長を務める。



byebyeblues TOKYO
料理長
永島 義国
19歳でイタリアンの料理人を志す。29歳で渡伊し、5年間ミシュラン獲得店を含む数々の有名店で修業を積み帰国。サローネグループ入社後、2022年にシチリアの「byebyeblues」で研鑽を積み、現在に至る。

SUSTABLE Vol.2



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～

オーツミルクや植物性たんぱくなどから作られたプラントベース乳製品を題材に、酪農による環境負荷とどのように向き合うことができるか考えます。

2023 8.4 金 18:30- 7.14 金よりPeatixにて予約開始



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
2019年株式会社ADEKA入社。2022年度より現職で「デリブランツ」の販売を担当。外食・中食企業等への提案等、「デリブランツ」の拡販に取り組んでいる。



株式会社クーンズ・アソシエ
代表取締役社長
青島 邦彰
フランス料理店での修行後、「news DELI」大ヒットの立役者となる。2003年株式会社クーンズ・アソシエを設立。数々の飲食店のプロデュースやメニュー開発を行う。

SUSTABLE Vol.5



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～

京都・京丹後とフランス・ブルターニュの漁師の国際交流を題材に、海外の視点を踏まえて日本の一次産業が持つ可能性について考えます。

2023 10.3 火 18:30- 9.8 金よりPeatixにて予約開始



株式会社ROOTS代表
ツェン・フェイラン
曾 緋蘭
工業デザイナーとしてオムロンヘルスケアにて11年勤務。その後デザインスキルを活かし、京都里山を舞台にサステナブルデザインの研修プログラムを国内外の教育機関と連携して提供している。



本藤水産
漁師
本藤 脩太郎
愛媛大学大学院卒業後、二枚貝養殖や沿岸漁業、飲食店などを家族で経営。京都府宮津湾の環境保全や資源管理に取り組みながら漁師として修業中。



ランス・ヤナギダテ 丸の内
オーナーシェフ
柳館 功
青山「フォロー」にて料理人をスタート。1987年渡仏し、数々の有名店で働く。帰国後は「フォロー」に戻り料理長を務めたのち独立。「ランス・ヤナギダテ 丸の内」など複数店舗のオーナーシェフを務める。

SUSTABLE Vol.3



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～

牡蠣殻を肥料・飼料として育てたお米や卵を題材に、農業を通じた環境再生、山と海の循環について考えます。

2023 8.30 水 18:30- 8.9 水よりPeatixにて予約開始



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
廃棄物であるカキ殻を有効活用して農畜産物の生産性を高める「瀬戸内かきからアグリ」を考案し、森里川海を繋げる資源循環型の事業を進めている。



招福楼
四代目主人
中村 成実
1980年より料理の道へ。神戸店厨房に入り店長を兼ね向板。83年から表千家の茶の湯を学ぶ。同年から本店向板、煮方を経て92年より招福楼四代目となる。



全5回共通ファシリテーター SPECIAL MC

ハーチ株式会社
代表取締役
加藤 佑
2015年にハーチ株式会社を創業し、社会をもっとよくする世界のアイデアマガジン「IDEAS FOR GOOD」を創刊。サステナビリティやサーキュラーエコノミーを専門分野に、多数のイベントでファシリテーターを務める。

各回のお申し込みは
こちらから



<https://act5-filmfest.peatix.com>