

イタリアン・和食・フレンチのトップシェフ4人がメニューを考案！
全国各地の食材を使ったサステナブルなランチを期間限定販売

「サステナブル 一汁一菜ランチフェア」開催

開催期間：2024年11月18日（月）～22日（金）各日11：45～売切次第終了

開催場所：MY Shokudo Hall&Kitchen みそスープ BAR（TOKYO TORCH 常盤橋タワー3F）



▲左から、「シェフ試食の様子」、「地球に優しいおにぎり&みそスープセット」

三菱地所株式会社は、2024年11月18日（月）～22日（金）の5日間、「SUSTABLE 2024」^{*1}と、「EAT&LEAD」^{*2}プロジェクト内の「丸の内シェフズクラブ」^{*3}とのコラボ企画として、「サステナブル一汁一菜ランチフェア」を初開催します。本イベントでは、**おいしく食べるだけで、地球にやさしいアクションにつながるランチメニューを提供します。**

「SUSTABLE」とは、食にかかわる誰もが持続可能な食卓について考えるきっかけを、生産者とシェフを結び共に提供するプログラムです。今年度のテーマでは、「**資源循環**」、「**脱炭素**」、「**生物多様性**」の3つの観点に着目し、地球環境を考えながら、食することで生み出されるサステナブルなアクションを行ってまいりました。

食品ロスや、食品の生産過程での環境負荷などが問題になっている現代では、レストランのサステナビリティ活動に対する重要度はますます高まっています。ビジネスパーソンをはじめ様々な方に、身近なランチから食のサステナビリティに触れていただくため、「SUSTABLE」のテーマに沿った食材を使用した「**サステナブル 一汁一菜ランチフェア**」を開催します。

提供される「地球に優しいおにぎり&みそスープセット」には、「丸の内シェフズクラブ」のフレンチ・和食・イタリアンと、ジャンルを超えた4人のシェフが担当・監修を行いました。一汁一菜というシンプルなメニューだからこそ、**食材や作り手のバックストーリーに寄り添い、食の未来への想いを込めて考案した特別なメニューです。**

内容は、**株式会社 TOWING が開発した農業分野の脱炭素に貢献する高機能バイオ炭「宙炭（そらたん）」**を使用した野菜や、**幸海ヒーローズによるブルーカーボンを活用した昆布**、**生物多様性の保護・種の保存を目的に活動する JA たじまが提供する「コウノトリ育むお米」**などの食材を使用。メニューの世界観を作り上げた永島シェフからは、「健康的で環境に配慮した食材を使った、体にも地球にもいいメニューをぜひお楽しみください。」と、期待感を込めたコメントをいただきました。**イベント初日11月18日11：30～には、参加シェフが来場し、ビジネスパーソンに向けメニューの背景を自ら説明するオープニングセレモニーを開催します。**サステナブルに関する様々な問題にシェフ自ら向き合ったメニューを、ぜひお楽しみください。

三菱地所は、「サステナブルフード」に触れて頂く体験を通じて、日々の生活の中から“食の未来”を意識していただけるきっかけづくりを目指します。

「サステナブル 一汁一菜ランチフェア」開催概要

開催日時：2024年11月18日（月）～22日（金）各日11：45～売切次第終了

開催場所：MY Shokudo Hall&Kitchen みそスープ BAR（TOKYO TORCH 常盤橋タワー3F）

メニュー監修：丸の内シェフズクラブメンバー4名

- ・byebyeblues TOKYO シェフ 永島 義国氏（イタリアン）
- ・御料理ほりうち 店主 堀内 さやか氏（和食）
- ・SALONE GROUP 統括料理長 樋口 敬洋氏（イタリアン）
- ・unis エグゼクティブシェフ 薬師神 陸氏（フレンチ）

内容：地球に優しいおにぎり&みそスープセット

価格：1,200円（税込）

※イートイン、テイクアウト可。

特典：ACT5 スタンプカード 20 スタンプ/丸の内ポイントアプリ 200 ポイントを進呈

WEBサイト：<https://shokumar.jp/eat-and-lead/24231/>

【地球に優しいおにぎり&みそスープセット メニュー詳細】

最初に永島シェフにみそスープで世界観を構築していただき、それに参加シェフが一品ずつボタン形式でメニューを開発していく新たな試みに挑戦しました。各シェフが担当・監修を行った、味よし値段よし地球よしの三方よしを達成した、期間限定のランチをお楽しみください。

②おむすび

和食に欠かせない真昆布と鰹節を混ぜ込んだ「おかか昆布」などを使用した焼きネギ味噌おむすびです。

③おむすび

5種類(昆布パウダー、宙炭トマト・玉ねぎ、コウノトリ育むお米、但馬牛のひき肉)の食材を使用。



④小鉢

宙炭野菜(ターサイ、セロリ)、国産ゴマ、青のりを使った箸休めのメニュー。

①みそスープ

地元新潟の食材である味噌、酒粕(産業廃棄物だったものを利用)、昆布などを使用し、健康的で環境に配慮した食材を使用。



①みそスープ：byebyeblues TOKYO シェフ 永島 義国氏

コメント：和食の味噌汁とイタリア料理のミネストローネを融合させた「和風ミネストローネ」。出汁の作り方や食材の組み合わせなど、試行錯誤の末に完成させました。酒粕は地元新潟の特産品であり、ビタミン C も豊富で胃にも優しい食材です。また、昆布や宙炭の野菜を使用することで、環境に配慮した食材構成となっています。家庭でも再現できるような内容にしました。



②おむすび：御料理ほりうち 店主 堀内 さやか氏

コメント：現在、日本料理に欠かせない食材である真昆布とカツオの資源量が減少傾向にあります。温暖化の影響や需要の増加が理由であり、水産業だけでなく、農業や林業など、様々な分野の環境変化が食材の供給に影響を及ぼしています。持続可能な食材の利用のためには、生産者だけでなく消費者も環境への配慮と理解が必要。技術の進歩が便利さを生み出す一方で、獲り過ぎの問題も生み出していることが述べられ、適正な価格と量の設定が重要です。食べることに責任を持っていただけると嬉しいです。



③おむすび：SALONE GROUP 統括料理長 樋口 敬洋氏

コメント：それぞれの食材の生産者や取り組みについて学び、その思いを料理に反映させることで、お客様に食材の背景にある物語を伝えることを意識して作りました。また、イタリア料理の経験から得た知見を活かし、日本の食材を用いながらも、異国の風味を感じられるメニューの開発に取り組みました。サステナブルな取り組みを通じて再生された食材を使うことで、お客様に持続可能な社会への関心を喚起することも狙いです。



④小鉢：unis エグゼクティブシェフ 薬師神 陸氏

コメント：ゴマや青のりといった日本の伝統的な食材を使用しました。ゴマは、国内生産量が低下し、ほとんどが輸入品に頼らざるを得ない状況にあります。また、青のりは地元愛媛県の陸上養殖のものを使用。こうした国産の食材を活用することの意義や課題感を考える一助になればと思っています。サステナブルな食材・地域の食材を活用することで、地域経済の活性化にもつながると信じています。

サステナブル食材詳細

■ 【脱炭素（グリーンカーボン）につながる食材】

株式会社 TOWING／高機能バイオ炭「宙炭（そらたん）」で育った野菜

使用食材：長ネギ・玉ねぎ・セロリ・トマト・プチトマト・ターサイ

地域で大量に廃棄されている有機物を、高機能バイオ「宙炭」にして農地に還すことで、脱炭素とサステナブルな食料生産システムの構築を目指す「株式会社 TOWING」。このバイオ炭を農地に入れるだけで、5年かけて作った土よりも8倍良い土が1か月でできるうえに、二酸化炭素を土に固定できるというメカニズム。今回は、その高機能バイオ「宙炭」で育った野菜を使用しました。



宙炭



刈谷農園の作物栽培の様子



プチトマトイメージ

■ 【脱炭素（ブルーカーボン）につながる食材】

幸海ヒーローズ／海の環境保全につながる養殖コンブ

使用食材：横浜八景昆布・横浜八景昆布パウダー

環境再生型の昆布養殖により、ブルーカーボン（二酸化炭素吸収源確保）や生物多様性の維持に貢献している「幸海ヒーローズ」。昆布は食べるだけではなく、ブルーカーボンとして、森のグリーンカーボンに代表される杉の木約5倍のCO2を吸収するといわれています。肥料を与える必要もなく、汚染を起こさないこともポイントです。漁師の副収入にもつながっています。



幸海ヒーローズ



作業風景



昆布イメージ

■ 【生物多様性を取り戻すことにつながる食材】

JA たじま／ネイチャーポジティブな農業と畜産

使用食材：コウノトリ育むお米・但馬牛

兵庫県北部・但馬地域において環境創造型農業と畜産業を実践する「JA たじま」。今回使用した「コウノトリ育むお米」は、カエルやドジョウなど、コウノトリのエサとなる生き物が育つ環境づくりに取り組み、コウノトリの野生復帰を支える農法で栽培・収穫されています。また「但馬牛」は、草原放牧や棚田畔草の給餌によって、農村環境や多様な生物資源を保全。環境的な課題の多い現代の畜産業において、ネイチャーポジティブなシステムを構築しています。



豊岡市圃場のコウノトリ



コウノトリ育むお米イメージ



「人と牛が共生する美方地域の伝統的但馬牛飼育システム」

【※1「SUSTABLE 2024」とは】



大丸有 SDGs ACT5 が 2021 年に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、大丸有から未来の食卓に変化を起こすきっかけ（未来を変えるひとくち）を提供します。「SUSTABLE2024」詳細：<https://act-5.jp/act/2024sustainable/>



EAT & LEAD
たべる。つながる。生きる。ちから

【※2「EAT&LEAD」プロジェクトとは】

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 詳細：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/>



【※3「丸の内シェフズクラブ」とは】

丸の内シェフズクラブは 2009 年の発足以来、丸の内エリアを中心に活躍するシェフたちと共に、食に関する意識の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場づくり、地域と連携したプログラムの実施など、時代に応じた「都市と食」の社会課題に、街をあげて取り組んできました。15 年目を迎えた 2024 年、本業の料理に加え、俯瞰で社会全体を見渡して精力的に活動をするシェフ・パティシエ・バーテンダーの皆さんを第 2 期メンバーとして新たに迎え、「都市と地域の協働」「食文化の継承」「シェフの可能性」をテーマに、食の現場と丸の内を結びながら、様々な活動を展開してまいります。

「丸の内シェフズクラブ」詳細：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/chefsclub/>

○丸の内エリアのまちづくりコンセプト：「丸の内 Re デザイン」



**丸の内
Re デザイン**

三菱地所は、2020 年以降の丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）におけるまちづくりを「丸の内 NEXT ステージ[※]」と位置付け、“人・企業が集まり交わることで新たな「価値」を生み出す舞台”を創造していきます。「丸の内 Re デザイン」はその実現に向け、まちづくりのあり方から変えていくコンセプトワードです。

※始動リリース：https://www.mec.co.jp/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

三菱地所プロパティマネジメント株式会社 丸の内 PR 事務局（平日 10:00～18:00）

TEL: 03-4323-0100 / E-mail: marunouchi@ozma.co.jp

<本件に関する一般の方のお問い合わせ先>

丸の内コールセンター TEL:03-5218-5100（11:00～21:00）

※但し、日曜・祝日は 20:00 まで（連休の場合は最終日のみ 20:00 まで）