

“もったいない”を“おいしい”に変換する「もったいないアクション」
2号店もったいない野菜のカフェ&バー「～Mottainai Farm～Radice」，
3号店もったいないコース料理専門店「築地もったいないプロジェクトOmakase」
9月30日（水）、同時NEWオープン！

株式会社エードット(東京都渋谷区、代表取締役 伊達 晃洋、以下エードット)は、「もったいないアクション」の第2号・3号店として、株式会社DIGプライミング(埼玉県さいたま市、代表取締役 伊藤大介、以下DIGプライミング)と共同で“もったいない野菜”を活用したカフェ&バー「～Mottainai Farm～Radice」を代官山に、“もったいない魚”を活用した和食コース料理専門店「築地もったいないプロジェクト Omakase」を麻布十番にそれぞれ9月30日(水)に新規オープンいたします。



Mottainai Farm
Radice!

“もったいない野菜”を活用したカフェ&バー
もったいないアクション2号店「～Mottainai Farm～Radice」

Radiceは自社農園「Radice農園」&神奈川県を中心とした契約農家から毎日届く「もったいない野菜」を活用した、朝のカフェタイムから夜のディナータイムまで、いつでも気軽に寄り道のできるカフェ&バースタイルのお店です。

ほんの少しのキズがついていたり、曲がっていたり、指定サイズに満たない、また逆に大きすぎる野菜、さらに完熟していてもまさに食べごろの野菜も一般流通では日持ちしないという理由で出荷することができなくなります。Radiceではそれらの野菜を、自社農園にて買い手が付きにくいB級品、C級品も余すことなく受け入れ活用したり、市場や農協を通さず契約農家から直接仕入れることで、適正価格で提供することが可能になっています。

店舗では、通常営業のカフェ&バー以外にも、「なぜ/どこがもったいないのか」をご覧いただくことができる、欧米のマルシェをイメージした“もったいない野菜”の物販コーナーを設置しています。また、出勤前やランチタイム時にご活用いただける、野菜や果物のフレッシュジュースのテイクアウト形式でのご提供もおこないます。





▶～Mottainai Farm～Radice

住所：東京都渋谷区恵比寿西2-21-1 ジョワレ代官山1F

営業時間：7：00～23：00

問い合わせ：03-6452-5531

“築地のもったいない魚”を活用した和食のコース料理専門店
もったいないアクション3号店「築地もったいないプロジェクト Omakase」

Omakaseは海鮮で屈指の高級食材である蟹や海老の甲殻類をコースのメインに設定した、“築地市場のもったいない魚”を活用した和食のコース料理専門店です。

鮮魚は規定より大きすぎたり小さすぎる、漁や運送中についての小さなキズ、また、獲れすぎや旬から少しずれるだけで市場に乗ることができなくなります。Omakaseでは、全国の魚介類が集まる日本の台所、築地市場の中で仕入れたもったいない魚を、高級ホテルや銀座の割烹で腕をふるった一流のシェフが料理することで、四季折々の旬な食材を彩り豊かなコース料理として提供します。



築地もったいない
プロジェクト

Omakase



▶築地もったいないプロジェクト Omakase

住所：東京都港区麻布十番1-2-8

営業時間：17：00～23：00

問い合わせ：03-6277-6478

第1号店、「魚治(東京丸の内)」では、売上目標比140%以上を達成！
「もったいないアクション」とは

現在、日本の食品破棄物量は年間約1,900万tで、世界の食糧援助量である600万tの約3倍を、食料自給率が40%に満たない我が国破棄しており、その量は世界で1番です。食材を生み出す産地、工場、市場等の各現場でも、まだ食べられるのに捨てられてしまう“もったいない”食材が存在し、お店や消費者の手元に届くことなく姿を消してしまっています。

「もったいないアクション」では、「市場」「産地」「工場」の3つを軸に、全国の“もったいない”を“おいしい”に変えるプロジェクトを実施していきます。その第1号店として、もったいない食材を活用した飲食店ビジネスである「魚治」をオープンし、以降は惣菜販売、魚・野菜直売、地域活性コンサルを展開を目指しています。

「魚治」は2015年1月に東京丸の内にオープンした「もったいないアクションの」第1号店で、築地市場の大手仲卸「山治」からもったいない魚を仕入れ、鮮魚を中心に提供する居酒屋形態の店舗です。オープン時からご好評いただき、売上目標比140%以上を達成しています。

(※店舗運営会社は2号店・3号店とは異なります)

