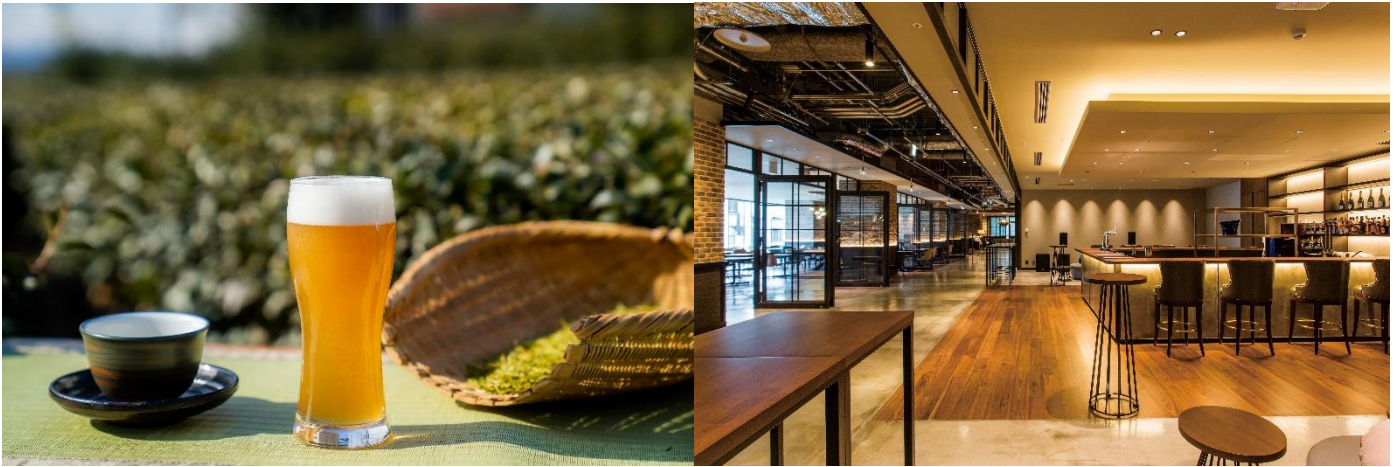


ウェルビーイング体験ができる「#サスティなフェス」開催決定！
日本式アーユルヴェーダを伝承する岡清華氏のトークショーやサステナブルクラフトビール提供など盛りだくさん



渋谷ストリームエクセルホテル東急（東京都渋谷区、総支配人：八木 進午）は、アサヒユアス株式会社（東京都墨田区、代表取締役社長：高森 志文）の協力を得て、2022年9月10日（土）にサステナブルをテーマにした大人の夏祭り「#サスティなフェス」を開催します。

当ホテルはこれまで、国産間伐材を使用した「森のマイボトル」の導入や、バイオマスを使用したアメニティ、ペットボトルウォーターの廃止など、サステナブルな取り組みに積極的に取り組んで参りました。この度、「森のマイボトル」を手掛けるアサヒユアス(株)の後援を得て、大人の夏祭り「#サスティなフェス」を開催する運びとなりました。

「#サスティなフェス」は、サステナブルな食体験や健康体験を通じて、「ワタシと地球のウェルビーイングライフ」をコンセプトに、様々なコンテンツをご用意します。食体験では、価値が低く廃棄されてしまう可能性がある冷凍イチゴやケバ茶（選別され売り物にならない茶葉）などをアップサイクルしビールにしたサステナブルビール 3 種類や、ビールに合う料理をご提供します。健康体験では、日本式アーユルヴェーダを伝承する MOTHER 代表 岡 清華氏のトークショーや、代々木上原で鍼灸サロン「Herb and Needles」を開院する鍼灸師の菅 あゆみ氏によるお灸体験コーナーをご用意します。その他、アサヒユアス(株)の醸造家 小室 麻里菜氏の講演もごぞいます。

渋谷ストリームエクセルホテル東急はこれからも、イベントや環境活動、アメニティなどを通じて、サステナブルな取り組みに前のめりになり、SDGs に積極的に取り組んでいきます。

<#サスティなフェス 概要>

- 開催日：2022年9月10日（土）
- 開催時間：12:00～21:00
- 場所：渋谷ストリームエクセルホテル東急 Bar & Dining「TORRENT」（バーエリア）
- 入場料：1,000 円（「森のタンブラー」付き）
- コンテンツ：

1. スペシャルトークショー

登壇：Mother 株式会社 代表取締役 岡 清華

時間：（一部）13:00～14:00 / （二部）17:00～18:00

トークテーマ：

(一部)「ウェルビーイングって何!?～ワタシと地球のために今日から始められる生活術～」

(二部)「ウェルビーイングな働き方～仕事、私事、志事!?心の底から湧き上がる無限のアイと幸福に満たされるコツ～」

料金：2,500 円（入場料を含む）

チケット内容：トークショー会場入場券、限定版 MOTHER ロゴ入り森のタンブラー、お試しビール 1 杯引換券付

※定員有（各回 20 名さま）

※アルコール以外の飲み物もご用意しています。

※事前予約制

2. サステナブルトークショー

登壇：アサヒユウアス(株) 醸造家 小室 麻里菜

アサヒユウアス(株) たのしさユニットリーダー 古原 徹

トークテーマ：「誰かのために飲む一杯で気軽に SDGs」

時間：19:00～20:00

料金：無料

※定員有（20 名さま）



3. サステナブルクラフトビール 3 種販売

内容：以下①～③の 3 種類

①さんむ RED

千葉大学との SDGs 産学連携で誕生。千葉県山武市（さんむし）の観光苺農園で行き場を失った冷凍苺をアップサイクル。

生産者にエールを送る一杯を産官学の連携で協創。(山武市役所支援の下)

②狭山 GREEN

狭山茶の伝統を守り、新たな挑戦を続ける若き茶師との共創。

製造工程で発生する売り物にならない「ケバ茶」を活用。

狭山茶の香りと旨味を引き出すレシピを醸造家と茶師が共同開発。

③蔵前 WHITE

台東区蔵前のサンドイッチ店「マルセリーノ・モリ」で行き場のなかったパンの耳をアップサイクル。

回収と一次加工（ラスク化）は知的障がい者の方々が仕事として担っている。

時間：12:00～20:00（L.O.）

料金：各 800 円（※お試しサイズ各 500 円も同時販売予定）

※先着 30 名さまにアップサイクルコースターをプレゼントします。



4. 「#サスティなフェス」限定メニュー販売

内容：Bar & Dining TORRENT のシェフが“サステナブルビールに合うおつまみ”をテーマに、サスティなフェス限定メニューを考案。環境に優しい食材を積極的に取り入れながら、ついお酒を呑みたくなるメニューを揃えます。

時間：12:00～20:00（L.O.）

料金：600 円～

5. うちわ制作体験

内容：植物原料を用い、サステナブルな素材の骨組みに伝統工芸である「和紙」を貼り合わせて

マイうちわを作るワークショップです。うちわで涼んでエアコンの設定を1℃上げ、CO2削減に貢献しよう！

時間：13:00～18:00

料金：1,000円（うちわ制作キット込み）

6. 出店ブース

- ① MOTHER オリジナルグッズ販売コーナー
- ② アサヒユアス グッズ販売コーナー
- ③ 鍼灸師によるお灸体験コーナー
- ④ 渋谷ストリームエクセルホテル東急 オリジナルグッズ販売コーナー

<アサヒユアス株式会社 古原 徹 プロフィール>

東北大学工学研究科修了。アサヒビール(株)に研究開発職として入社し、「飲み物」の商品パッケージ開発に12年間携わる。

グッドデザイン賞 2回受賞。「スーパードライ生ジョッキ缶」の生みの親。傍らで「森のタンブラー」「もぐカップ」「UPCYCLE B」「森のマイボトル」等のSDGs関連ヒット商品を開発。2022年1月よりアサヒユアス(株)たのしさユニットリーダーに就任。地域課題解決に対し、持続可能な事業として取り組む新たな挑戦に日々たのしく奮闘中。



<岡 清華 プロフィール>

管理栄養士、アーユルヴェーダ・ヨガ講師

Mother 株式会社代表

大学で栄養学を学び、管理栄養士の資格を取得。その後東洋的な観点に興味をもちアーユルヴェーダの教えをより現代の日本にフィットさせる方法として“日本式アーユルヴェーダ”を提唱している。これまで累計5万人以上に、ヨガ/瞑想などを指導。最近ではアーユルヴェーダのスクールを開校し、大きな反響を呼んでいる。



<菅 あゆみ プロフィール>

鍼灸師

はり師・きゅう師国家資格

全米ヨガアライアンス RYT200 はり師・きゅう師国家資格取得後、日本の治療院にて働く。その後、東洋医学を追求するためヨーロッパ、インドへ渡り東洋医学とヨガを学ぶ。

帰国後、東京代々木上原に「Herb and Needles」鍼灸サロンを開業。

現在は、「OKYU」や「HARAMAKI」など日常のセルフケア商品もプロデュースしている。



※公式ウェブサイトはこちら：

https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/92144/index.html

※表示料金にはサービス料・消費税が含まれております。

※写真はイメージです。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能

性がございます。

■ご予約・お問い合わせ

ホテル代表：03-3406-1090（受付時間 10:00～19:00）

■感染症拡大防止の取り組み

渋谷ストリームエクセルホテル東急では、お客さまや従業員の安全を優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/information/64391/index.html>

< 渋谷ストリームエクセルホテル東急 概要 >

〔所在地〕東京都渋谷区渋谷三丁目2-1番3号
〔アクセス〕東急東横線・田園都市線、東京メトロ半蔵門線・副都心線「渋谷駅」C2 出口直結
〔開業日〕2018年9月13日（木）
〔客室数〕177室
〔付帯施設〕Bar & Dining「TORRENT」
〔公式WEBサイト〕
<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

渋谷ストリームエクセルホテル東急

マーケティング担当：秋山

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリーム 4F

TEL：03-3406-1090／FAX：03-3407-1711

MAIL：e.akiyama@tokyuhotels.co.jp