

レストランのサステナブルなコース大集合 おいしく食べて“SDGs”を実践！ OZmall「国産を食べよう」特集をリリース

スタート出版株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一）が運営する女性サイト「OZmall（オズモール）」（会員数400万人）は、読者のSDGsアクションを応援する「サステナブルチャレンジ」企画として、「国産食材×SDGs」をテーマとした「国産を食べよう」特集を、7月7日（木）にリリースいたしました。

■ 詳細はこちら <https://www.ozmall.co.jp/sdgs/sustainablechallenge/31235/>

Sustainable Challenge!

OZとはじめる、私ファーストのSDGs。
小さなサステナブルチャレンジを楽しもう。

「サステナブルチャレンジ」とは？ <https://www.ozmall.co.jp/sdgs/sustainablechallenge/>

最近よく耳にするようになった“SDGs（エスディーゼーズ）”という言葉。難しく考えてしまう人も多いけれど、食材をムダなく活用したり、エコバックを持ち歩くなど、実は毎日の暮らしのなかに数えきれないほど存在しています。オズモールでは、そんなサステナブルなSDGsアクションを全力で応援！ 楽しみながら始められる「#サステナブルチャレンジ」について、有名人にガイドしてもらったり、チャレンジ動画を配信したり、読者の取り組みをSNSで紹介するなどして、情報を発信しています。

■ 予約サービス連動型で、SDGsアクションを喚起！



オズモールは、メディアであると同時に、ホテルやレストランの予約ができる「**プレミアム予約**」サービスを提供しています。だからこそ、ただ記事を読むだけではなく、興味を持ったサステナブルなレストランやコース料理を**そのまま予約して体験ができる**よう企画しました。

▼ 国産を食べよう！日本の四季を楽しむサステナブルレストラン

日本は先進国の中で「食料自給率」が一番低い、世界一の農産物輸入国。そのまま輸入に頼ればかりいと、世界の人口が増えて生産が追い付かなくなったり、異常気象で収穫量が減ってしまった時などに、食料が足りずに困ることに・・・。

この先も安全でおいしいものを食べ続けるためには、食料自給率のアップが必須。私たちが**国産の食材を選ぶことは、日本の農家を応援することにつながり、生産力向上に貢献。**

また、フードマイレージの観点では、輸送にかかるCO2排出量の削減にも。
おいしく国産食材を食べることによる、読者のSDGsアクションを促します！

■ オズモールで予約OK！SDGsに挑戦するレストランのサステナブルな国産コース

おいしい料理、おしゃれな空間、一流のおもてなしに加えて、地球にやさしい取り組みをしているサステナブルレストランをピックアップ。前菜からメイン、デザートまで、すべて“国産食材”にこだわった、とっておきのサステナブルプランを10店舗以上ご紹介。



■ 鉄板焼 けやき坂／グランド ハイアット 東京【六本木】 ※OZ限定特典付きプラン一例

ダイナミックなシェフパフォーマンスとともに、国産食材をふんだんに使用した鉄板焼コースを楽しめる、グランド ハイアット 東京「けやき坂」。注目は、東京都唯一の黒毛和牛を料理長考案フードで飼育した、地産地消の希少な「けやき坂ビーフ」。



■ ab restaurant【四ツ谷】

新進気鋭のシェフが料理でSDGsに挑戦！「ab restaurant」で扱う食材は、すべてがサステナブル。調理専門資格「メートル・カナルディエ」を世界最年少で取得した大村シェフのスペシャリティ「青森県産 銀の鴨のロースト」は絶品。



■ 榎村野菜食堂【外苑前】

八百屋歴20年を誇り、星付きレストランなどにも野菜を卸す“野菜のスペシャリスト”が営む、南青山のレストラン「榎村野菜食堂」。季節によって全国各地から旬の食材を仕入れており、素材の味を最大限に活かした料理に挑戦し続けている。

◆ OZmall（オズモール）とは？ <https://www.ozmall.co.jp/> 1996年、「OZmagazine（オズマガジン）」のWEB版としてスタート。特集記事や、高級ホテル・温泉リゾート・レストラン・ビューティサロンなどの厳選プランがWEB予約できるサービスを掲載。会員400万人。

【お問合せ】スタート出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail : contact-stp@starts-pub.jp