

## 食品ロスを活用し、持続可能な高級レストラン体験へ

この度、株式会社テーブルクロス（本社：東京都中央区）が運営するグローバルプラットフォーム「byFood.com」は、フードロスをリメイクして作る高級料理体験イベントを開始します。SDGsの目標である、サステナブルフードの認知を広げるためにもライブクッキングショーを行い、「売れない」と言われている野菜や果物を、エレガントでサステナブルな料理に大変身させる一夜限りのイベントに是非お越しく下さい。

=====

### 【サステナブルフードイベント概要】

食品ロスを活用した、持続可能な高級レストラン体験イベント開催

日時：2020年12月9日(水)18:00~21:00

場所：坂乃裏路地亭 やさいと、（中野の和食屋）

東京都中野区中央2-2-35 B1（地図URL：<https://goo.gl/maps/cKs87MGbasvkqb9e8>）

=====

レストラン予約、食の体験、グルメ動画などをワンストップで提供するグルメプラットフォーム「byFood」は、日本の食品ロスに問題提起する料理イベントを独自開催します。

このイベントは、日本財団ソーシャル・チェンジ・メイカーズ・プログラムとImpacTechの協賛によるものです。廃棄用のパンを利用してビールを製造しているCRUST社と、坂ノ浦路地亭八重東の鈴木紀之シェフが共同で開催します。

鈴木シェフによるライブクッキングショーでは、「売れない」と言われている野菜や果物をエレガントでサステナブルな料理に大変身させる様子を、目の前で見るすることができます。

日本には「もったいない」という言葉がありますが、国内で年間約650万トンの食品が廃棄されており、フードロスが非常に深刻な問題となっております。農水省の報告書によると、1人1日に約1鉢の食料に相当すると言われております。もし、傷んだ食材を高級食材に変えることができるのであれば、どのレストランや家庭でも、このエシカルな食生活を習慣化することができるはずであると私たちは考えます。

byFoodは、この体験を通して、食品ロスの問題を啓発、意識を高め、持続可能な食生活を促進することを目的としています。CSV（Creating Shared Value）企業として、国連のSDGs、特に飢餓ゼロを支援することは、byFoodの使命の一つであります。byFood.comで予約可能なこのイベントが、持続可能性についての対話の一環として、今後も定期的で開催されるようなイベントになることを願っております。

byFoodでは、10名のジャーナリストやライターの方のご参加をお待ちしております。ご興味のある方は、以下の情報をご覧ください。

#### **お申し込み方法：**

以下の内容をメールで info@byfood.com までお送りください。

1. お名前
2. メディア名
3. 携帯電話号
4. 参加者数
5. 運営側へのお願い

#### **タイムテーブル：**

18:00～18:15 会場

18:15～18:30 イン트로ダクション

18:30～20:00 フードロスを活用したリメイク料理ショー&食事体験

20:00～20:30 byFoodとCRUSTIについて

※撮影・写真撮影は大歓迎です。InstagramにJapan byFoodのタグをつけてください。尚、イベントの収録にはカメラマンが立ち会います。ご了承ください。

**使用言語：**日本語（英語通訳あり）

**参加費：**無料

#### **byFoodについて：**

byFoodは、グルメな訪日外国人のためのワンストッププラットフォームです。byFood.comを通じて、レストラン予約やグルメツアー、料理教室などの食文化体験を日本語を使わずに予約ができます。また、日本の食文化や日本各地のお店を知ることができます。さらに、byFood.comで予約された体験の収益の一部は、「[Food for Happiness](#)」を通じて、途上国の子どもたちの給食支援に寄付されます。

#### **CRUST GROUPについて：**

CRUST GROUPは、余った食品を飲料やその他の製品に加工し、外食産業や小売業のパートナーに提供するフードテック企業です。パンやフルーツの皮などの食材を、CRUSTビールやCROPフルーツパークリングウォーターなどのユニークな商品に生まれ変わらせ、廃棄寸前の食べ物に新たな命を吹き込む活動を行っております。

#### **鈴木則之シェフについて：**

9歳の時に銀座でお寿司を食べその美味しさに感動し料理人になることを決意。16歳から伊豆長岡温泉で修行をはじめこの道28年。和食を中心に22歳時から飲食店のリノベーション(売り上げ再生 意識改革)15店舗手掛け、33歳で独立し『創作和食鈴家』をオープン。その後5店舗を経営し現在は中野坂上『旬菜和食やさいと、』を経営。長野県から取り寄せた100年の歴史がある古木を使用した地方旅館を思わせる店内で日々腕をふるっている。

#### **本件に関するお問い合わせ：**

株式会社テーブルクロス トソ セルカン (Serkan Toso) 電話：090-9808-1905 (英語)

メールアドレス：serkan@byfood.com (日本語・英語)