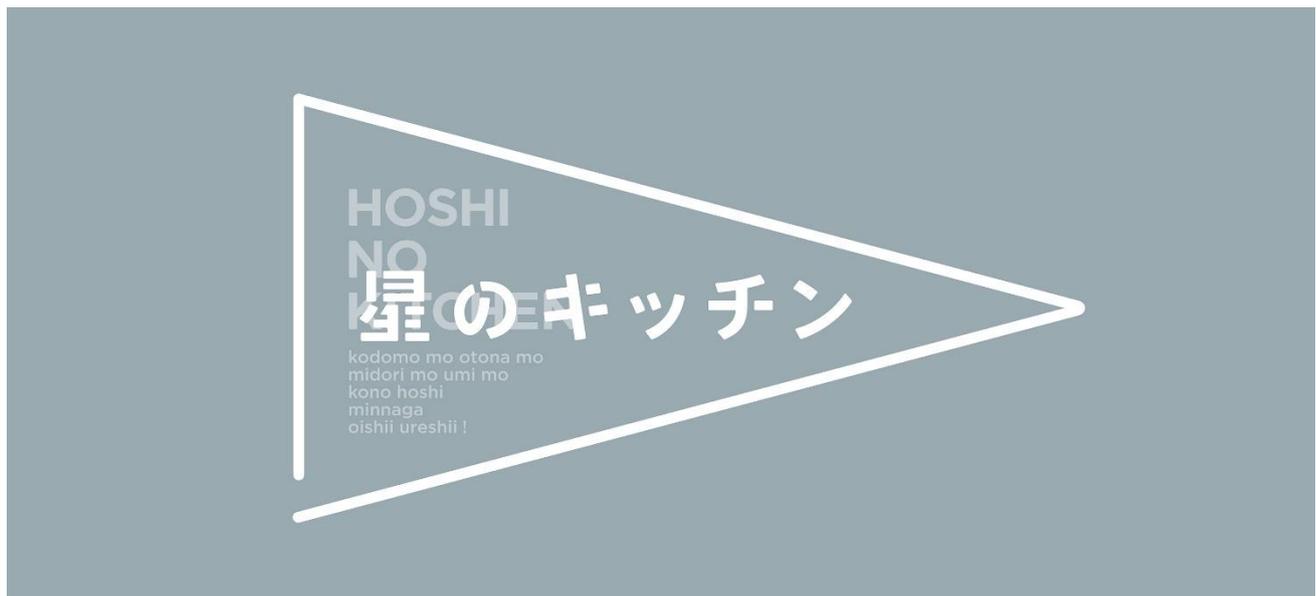


おいしく、楽しく、サステナブルな食体験を。未来志向のレストラン
「ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン」

7月21日(金)グランドオープン！

～ ここでしか体験できない「未来をおいしく選ぶ“サステナブル・トッピングバー”」も登場！～



ITOCHU SDGs STUDIO
RESTAURANT

7.21 GRAND OPEN!

ITOCHU SDGs STUDIO(東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden)では、おいしく、楽しく、サステナブルな食体験を提供するレストラン「ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン」(以下、「星のキッチン」)を7月21日(金)にオープン致します。

今回オープンする「星のキッチン」は、日本で洋食の普及を加速させたファミリーレストランをお手本に、サステナブルな「食」の取り組みを“子どもから大人までみんなが好きな定番メニュー”で提供。おいしく、楽しい食体験を通じて、気軽にSDGsについて体感いただけるレストランです。

地球の未来、人の健康のために、「食の進化」が問われている昨今、数々のサステナブルな食材・料理が生まれていますが、「敷居が高い」という印象を持たれることも少なくありません。そのような固定観念を変化させ“未来に向けたサステナブルな食文化を広げる”第一歩として、「星のキッチン」ではサステナブルな食材を取り入れた“子どもから大人までみんなが好きな定番メニュー”を、どなたでも気軽に入ることができる“カジュアルで洗練された空間”で楽しんでいただけます。さらに、「おいしい・楽しい」体験であることを大切にしながら、「食」に対する純粋なワクワク感の先でSDGsの学びも得られる機会を提供します。

■「ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン」概要

主催	: ITOCHU SDGs STUDIO
運営	: 株式会社トランジットジェネラルオフィス
オープン日	: 2023年7月21日(金)
場所	: 東京都港区北青山2-3-1(伊藤忠商事 東京本社敷地内 Itochu Garden)
営業時間	: 11時00分-21時00分(ラストオーダー 20時30分)
定休日	: 月曜日(※月曜日が休日の場合、翌営業日が休業)
アクセス	: 東京メトロ 銀座線『外苑前』駅 出口 4a より 徒歩 2分 東京メトロ 銀座線・半蔵門線・都営地下鉄 大江戸線『青山一丁目』駅 出口 1(北青山方面) より徒歩 5分

公式Instagram : https://www.instagram.com/itochusdgsstudio_kitchen/

■子どもから大人までみんなが好きな「定番」にサステナブルな食材を取り入れたメニューの数々

未来に向けた食体験は「おいしい・楽しい」ものでないと始まらない。「星のキッチン」のメニューは、そのような想いから作られています。選ぶときのワクワク感、食べてみて感じる味わい、テーブルを囲んでの楽しい時間。そうした食体験の中で、サステナブルな食材に触れ、その背景にある食の課題を知り、未来に向けて自分たちにできることを考える。未来志向のアクションへのきっかけを提供します。

<提供メニュー例>

「焼きナスのソイボロネーゼ」



ひき肉の代替として大豆ミートを使用したボロネーゼ。

有機のブイヨンとオーガニックのホールトマトを使用し、パスタも有機栽培のデュラム小麦を100%使用したパスタ。トッピングされているチーズは植物性のソイチーズを使用。

「海も幸せな海の幸フリット」



陸上養殖の過程で環境に配慮した国産の幸エビは、頭から尻尾まで食べられる有頭エビ。揚げ油には、ワインを製造する際に廃棄される「ぶどうの搾りかす(残渣)」から作られたグレープシードオイルを一部使用しており、油っぽさを感じさせない軽さが特徴。幸エビをメインにしたシーフードフリットはエビの他、国内産の鯛やイカ、ズッキーニも使用。添えられたレモンも国産。

「この星のお子様ランチ」



オムライスには、平飼い鶏の卵と有機 JAS 認定のトマトケチャップを使用。サステナビリティに配慮したエビを使用したエビフライに一部有機野菜を添えた、大人も食べたくなるような贅沢なお子様ランチ。

「もったいないバナナのパルフェ」



Dole®のもったいないバナナを使用したパルフェ。おいしく食べられるのに様々な理由から規格外として仕方なく捨てられてしまうことになっていた「もったいないバナナ」をメイン食材に。添えられているアイスは、低脂肪豆乳を使用したオリジナルの無添加アイス。ナッツバターは有機のものを使用。

「森林浴ソーダ」



ヒノキ、スギ、モミ、赤松、黒文字の 5 種の国産天然香木を 100%使用したシロップに、有機のレモン果汁を加えたソーダ。森林浴をしているような香りと爽やかな味わいが特徴。

国産ヒノキの間伐材を主原料にしたアップサイクルタンブラーを使用。

他にも、有機農法、地産地消、フェアトレード、アニマルウェルフェアなど、多様な食のサステナブルの在り方に触れられる食材を使用したメニューをラインナップ。尚、これらのメニュー開発は「日本サステナブル・レストラン協会」にも監修協力を仰ぎ、地球環境や社会への負荷・影響を配慮した食材の調達を行なっています。

〈ITOCHU SDGs STUDIO エバンジェリスト富永愛さんのコラボメニューも限定発売〉



「星のキッチン」オープンを記念して、富永愛さん監修のデリ・ボックスをテイクアウト限定で販売します。富永さんの著書「美をつくる食事」掲載のレシピや、「星のキッチン」のメニューに富永さんならではのアレンジを加えたものなど、ここでしか食べるのできない内容に。店外の緑溢れるテラスでお楽しみいただくこともできます。

■メニュー以外にも「サステナブルな食の世界を広げる体験」をご用意

「星のキッチン」では、サステナブルな食材を使った定番メニューはもちろん、好きな食材を選んでサラダやアイスクリームをカスタマイズできる「未来をおいしく選ぶ“サステナブル・トッピングバー”」、「食」の世界を広げる多様な商品を購入できる「ギャラリー」、食材・食品メーカーや飲食店によるポップアップストアやワークショップが開催される「イベントスペース」など、それぞれの方にとって自分に合ったサステナブルな「食」との出会いを提供いたします。

〈未来をおいしく選ぶ“サステナブル・トッピングバー”〉



多彩なサステナブル食材を選んでサラダやアイスクリームをカスタマイズできる「未来をおいしく選ぶ“サステナブル・トッピングバー”」。楽しくトッピングする中で、食材の背景やストーリーに触れ、未来の地球に思いをはせるワクワク感を味わうことができます。フードロス解決につながる野菜チップス、生産者の暮らしを支えるフェアトレードのチョコレート、地球環境にやさしいプラントベースのチーズ。目にも舌にもおいしい食材から“好きなものを選ぶことが、この星や誰かの未来をちょっと良くする”そんな食体験を提供いたします。

また、アイスクリームは自然な素材にこだわった手作りアイスクリームの HANDELS VÄGEN((ハンデルスベージェン)と、おいしいプラントベースフードを提供していく wellbeans(ウェルビーンズ)にて作られた、乳化剤・安定剤・香料・着色料無添加のオリジナルアイスをお楽しみいただけます。

〈サステナブルな「食」の世界を広げる「ギャラリー」〉

「星のキッチン」での体験を、自分や大切な人の暮らしの中にお土産として取り入れることができます。未来にいいことを学べる食品や雑貨など、それぞれが自分に合った好きな「食べる」を見つけることで、サステナブルな食材や料理を、外で楽しむ特別なものから日常生活に根付いた食習慣に仲間入りさせる架け橋となる場所です。

〈未来につながる食を共創する「イベントスペース “星のキッチン Hanare”」〉



メインダイニングに併設されたイベントスペースでは、サステナブルな飲食事業に取り組む食材・食品メーカーや飲食店などに無償で場所を提供し、ポップアップストアやワークショップ等の展開を予定しています。生産者やシェフの方々の想いに直接触れたり、家族や友人とワークショップを一緒に楽しんだり、より深い食体験をお楽しみいただけます。

■どなたでも気軽に・心地よく過ごしていただけることを目指した店舗空間

店内は、お子様連れのファミリーから、近隣で働く方々、老若男女問わずどなたでも、気軽に、安心して食事をしていただける空間を目指しました。店外には、メニューにも使用するハーブを栽培するガーデンを設け、心地よく過ごせるテラススペースを併設。





「日本サステナブル・レストラン協会」とは？

日本サステナブル・レストラン協会(SRA ジャパン)は、食のアカデミー賞と称される「世界のベストレストラン 50」でサステナブル・レストラン賞の評価・選定を行う英国本部と連携し、気候変動や森林破壊などの地球環境問題や人権・労働問題などのグローバルなサステナビリティの課題解決を行うために、FOOD MADE GOODスタンダードというサステナビリティ評価や、ムーブメントを起こすためのキャンペーンを実施。飲食店レストラン、生産者、サプライヤー、消費者/生活者が相互に連携し合えるコミュニティの構築を通して、フードシステムの課題解決に取り組み、食の持続可能性を推進しています。

オフィシャルサイト：<https://foodmadegood.jp/>



「Dole® もったいないバナナ」とは？

まだ美味しく食べられるにもかかわらず、流通過程における様々な要因により、捨てざるを得ない規格外バナナ。市場に流通しているスウィーティオバナナと同等の品質が保証されており、おいしく廃棄バナナ削減活動に参加いただけます。「星のキッチン」ではもったいないバナナを使用したシェイクやパルフェをお召し上がり頂けます。



「wellbeans」とは？

伊藤忠商事が立ち上げた「未来は、今日からつくられる。」をコンセプトに、プラントベースのおいしさをポジティブに楽しむプラントベース食品ブランド。商品開発には、半世紀以上にわたってプラントベース食品の研究・開発を行っている不二製油株式会社の植物性素材を活用しており、「星のキッチン」では、植物性食材のみで作られたオリジナルフレーバーのアイスクリームなどをお召し上がりいただけます。



wellbeans



[ITOCHU SDGs STUDIO]とは？

- ◆伊藤忠商事が運営する SDGs を様々な角度から切り取った情報発信・体験の場をつくり「人と商いと地球」をつなぐカルチャープラットフォームとして、展示コンテンツや「KIDS PARK」「こどもの視点カフェ」などを展開。
- ◆当社冠番組『J-WAVE SELECTION ITOCHU DEAR LIFE, DEAR FUTURE』における世の中の「SDGs」の取り組みを発信。
(番組ナビゲーター: SHELLY 氏)
- ◆SDGs に関わる活動をされている団体等への展示スペース・SNS 発信等の撮影スペースとして無償提供。

場所: 東京都港区北青山 2-3-1 (伊藤忠商事 東京本社敷地内 Itochu Garden)

オフィシャルサイト URL: <https://www.itochu.co.jp/ja/corporatebranding/#SDGsstudioArea>

オフィシャルインスタグラム: https://www.instagram.com/itochu_sdgs_studio/



[ITOCHU SDGs STUDIO KIDS PARK(協力:ポーネランド)]とは？

- ◆未来を担う世代である子どもたちが、それぞれの SDGs との関わり方に出会える場。
- ◆「自然とやってみたくなる“遊び・PLAY”と、その中にある SDGs に通じる学びや体験」という、こども視点に立った4つのオリジナルエリアや SDGs に通じる玩具・絵本。
- ◆SDGs をテーマにした大小さまざまなワークショップを開催。

場所: 東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden 2F

オフィシャルサイト URL: <https://www.itochu.co.jp/ja/kidspark/>

オフィシャルインスタグラム:

https://www.instagram.com/itochusdgsstudio_kidspark/



[ITOCHU SDGs STUDIO こどもの視点カフェ(協力:こどもの視ラボ)]とは？

- ◆こども視点での体験を通して、こどもとの暮らしや社会の在り方について考えるきっかけとなる5つの体験型展示を用意
- ◆こどもになったら、どれだけフードやドリンクが大きいかを体感できるオリジナルカフェメニューを提供

場所: 東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden 2F

オフィシャルサイト URL:

<https://www.itochu.co.jp/ja/corporatebranding/sdgs/cafe.html>

