

会期中2日間、ふだんの食事で実践できる「サステナブルな食べ方」を考える機会をご提供する、**FOOD MADE GOOD ダイニング**を実施します。無料のランチチケットをActivation Hubにて配布します。このほか、ランチbuffet、BoF会場ではチケットなしで召し上がれます。



**SB'25 丸の内 FOOD MADE GOOD ダイニング 基準**

調達				社会			環境		
産地を称賛する	農業者や漁業者の支援	より多くの野菜とベターミートの使用	水産資源と生態系の保全に配慮した魚介類の使用	地域コミュニティへの支援	従業員の公平な評価・処遇	健康的な食事の提供	環境フットプリントの削減	食品の無駄をなくす	リデュース・リユース・リサイクルの推進
産地、生産者の把握ができています	農家や漁業者から直接購入した食材を使っている	野菜が中心のメニューである	認証の魚介類を使用している	小規模なサプライヤーから購入した食材を使用している	店舗で、スタッフが笑顔で料理を提供する	食事の量を調節することができる(具体的に説明してください)	地元(近郊160km以内)で収穫された食材を使用している	野菜や肉の端材を使用している 店から出た有機物を堆肥化している	リサイクルされた食器やインテリアを使用している
地元(近郊160km以内)のものである	慈善団体、協同組合、コミュニティ組織、社会的企業、マイノリティ企業、女性経営者の企業から購入した食材を使用している	プラントベース(大豆ミート)を使用している	未利用魚、低利用魚を使用している	地域の、慈善団体、協同組合、コミュニティ組織、社会的企業、マイノリティ企業、女性経営者の企業から購入した食材を使用している		カロリー、塩分、糖分、脂肪を控えめにする工夫がされている	通常輸入が多いが国産のもの(相橋、小麦粉等)を使用している	アップサイクル食材(出汁カラの昆布やかつおぶし等から作られた調味料等)を使用している	紙バックやビンなどの食品の包装材をリサイクルしている
今が旬の食材を使っている	第三者機関の認証品(フェアトレード認証等)の商品を使っている	ベターミート(ホワイトミート:鶏肉、豚肉)、ジビエ(鹿、いのしし)等を使用している	希少な魚種を使わず、旬で生息数の多いものを使用している	売上の一部が地域コミュニティ団体・NGO/NPOの支援金として寄付されている		揚げるよりも、蒸す、茹でる、焼くなど、よりヘルシーな調理法を採用している	調理に使用するエネルギーのうち、再生可能エネルギーの割合が50%以上である	通常は使用しない部分を使用した食材(摘果物、完熟果物や形の悪い野菜等)	使い捨てプラスチックを使用していない
	女性を応援または活躍する農業、漁業者から購入している	牛肉の場合は経産牛を使っている				オーガニック食材、ノンアルレルゲン、グルテンフリー、食品添加物無添加、全粒粉などの食材を使用	毒性のない洗剤を使用している	余った新鮮な食材を漬物や発酵食品などに加工したものが使われている	

【注】飲食店のレーティングに使われるFOOD MADE GOOD スタンドの設問とは異なります



日本サステナブル・レストラン協会

SB'25 東京・丸の内フードサステナビリティパートナー  
contact@foodmadegood.jp

# FOOD MADE GOOD DINING

あなたのお近くのレストランとコラボして、「FOOD MADE GOOD  
ダイニング」キャンペーンを実施しませんか？  
詳細は日本サステイナブル・レストラン協会にお問い合わせください。

## サステナビリティに配慮した食事を選ぶ基準の提案

外食時に、持続可能性に配慮された食事を選択することは難しいと思ったことはありませんか？数あるメニューの中から、少しでもサステナビリティに配慮したものを選びたい時、**FOOD MADE GOOD ダイニング**の基準が参考になります。

**FOOD MADE GOOD ダイニング**は、食におけるサステナビリティの知識を提供し、食事の選択のしかたをナビゲートする、啓発プログラムです。



一般社団法人日本サステイナブル・レストラン協会  
SB'25 東京・丸の内フードサステナビリティパートナー  
contact@foodmadegood.jp