

# サステナブルで健康な食生活に関する意見交換会

---

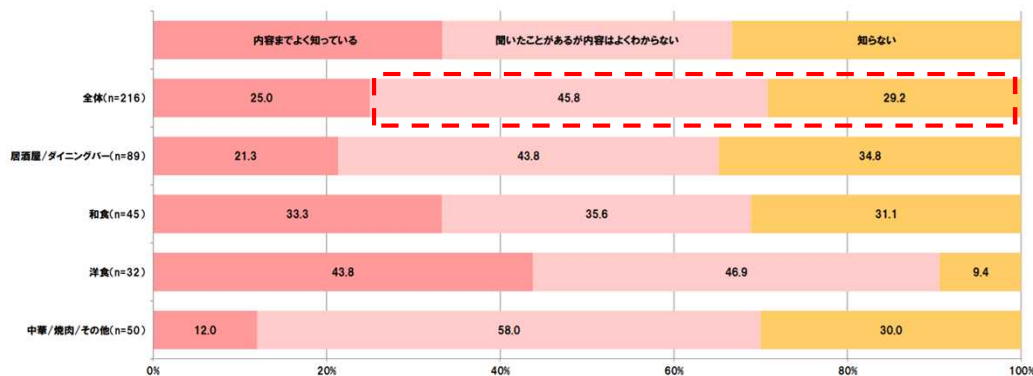
2021.8.30

# 「SDGs」、「サステナブル」について、75%以上の飲食店が詳細内容への認知が無い

SDGsの認知度は、  
「聞いたことがあるが内容はよくわからない」が46%、「知らない」が29%  
合計**75%**が詳細な認知が無い

SDGsの認知度 n=216

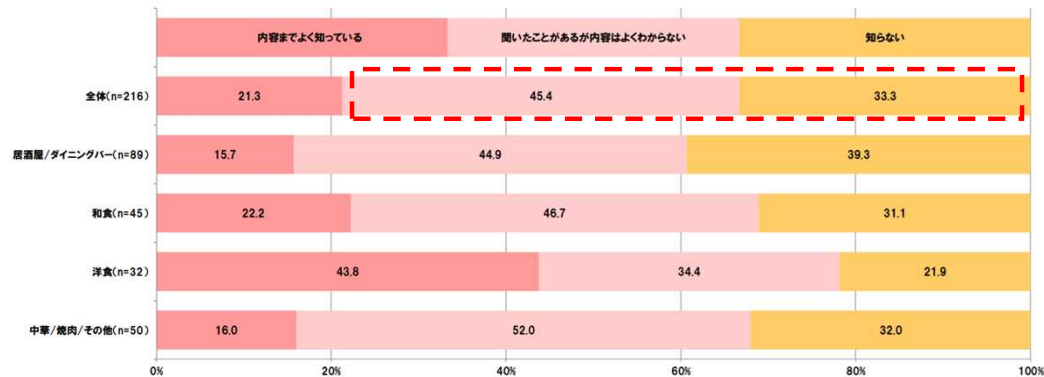
Q. SDGsという言葉をご存じですか。



サステナブルの認知度は、  
「聞いたことがあるが内容はよくわからない」が45%、「知らない」が33%  
合計**78%**が詳細な認知が無い

サステナブルの認知度 n=216

Q. サステナブルという言葉をご存じですか。

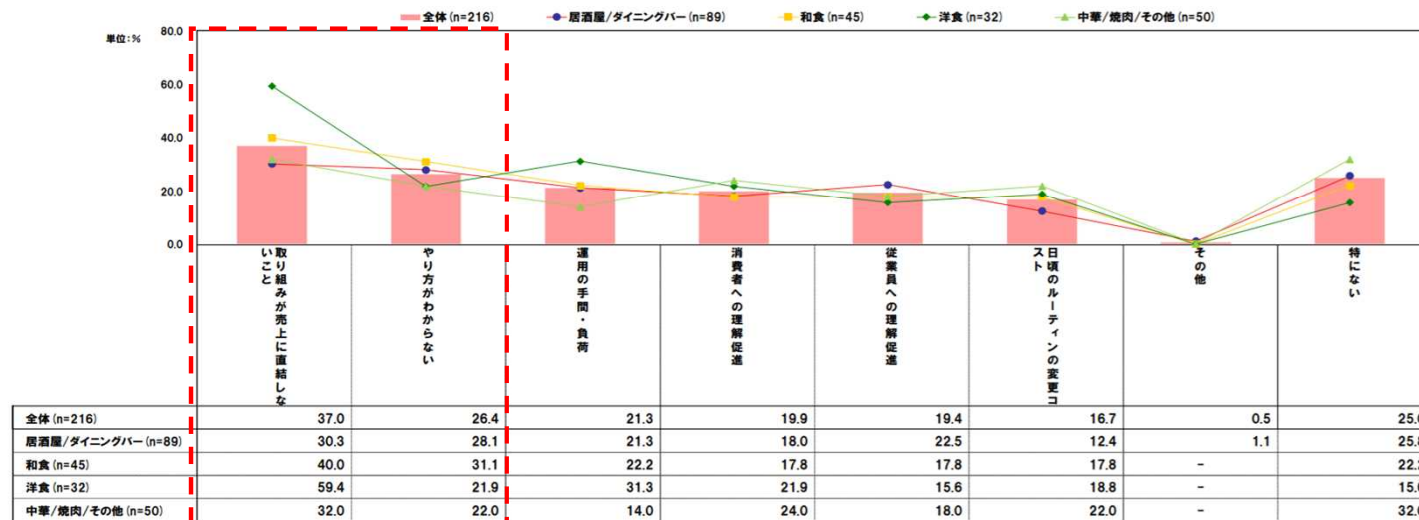


## サステナブルの課題や問題点

n=216

Q. 「サステナブル」に配慮した経営を行ううえでの課題や問題点は何ですか。

**「売上に直結しない」**  
**「やり方がわからない」**  
という意識が、  
サステナブルな取り組みに  
つながらない要因



飲食店が手軽に取り組めるアクションを整理。取り組みモチベーション喚起し、まずは「宣言」から！！  
→ 飲食店の自発的宣言の後、登録・認証へ

## サステナブルな飲食店とは？ 蟹江教授とのディスカッション

飲食店向けのわかりやすいスローガンを策定し、  
今からできる具体的な取組の実践を啓発し、発信を支援していくことを検討中。



蟹江憲史 教授  
慶應義塾大学大学院  
政策・メディア研究科 教授  
政策・メディア博士  
慶應義塾大学SFC研究所  
xSDGs・ラボ代表。  
地球温暖化や気候変動の問題を中心に、  
地球環境ガバナンスの課題を研究。

### 飲食店と共に掲げたいスローガン（仮）

#### 1) 守ろう食材、創造しよう未来の食材

フードロス削減、食資源保護、フードテックへのチャレンジ



#### 2) 美味しく心身ともに健康に

生活者・従業員の栄養と心の健康（活力と癒し）を



#### 3) 共に考え学ぼう

生産者・飲食店・生活者などサプライチェーン全体で  
地球環境を理解し学び、考え提供し食べるサイクルへ



#### 4) 伝えよう食文化。見直そう日本

地産地消の促進・食育・郷土料理の継承



#### 5) 尊重しよう！無くそう貧困・差別

ダイバーシティ、ジェンダー平等の理解と尊重



#### 6) 助けよう地球を！止めよう温暖化

適切な食材の仕入れ、脱プラ、分別、残渣の活用、  
エネルギー（再生エネルギー）



### < 飲食店の取組事例 > (例)

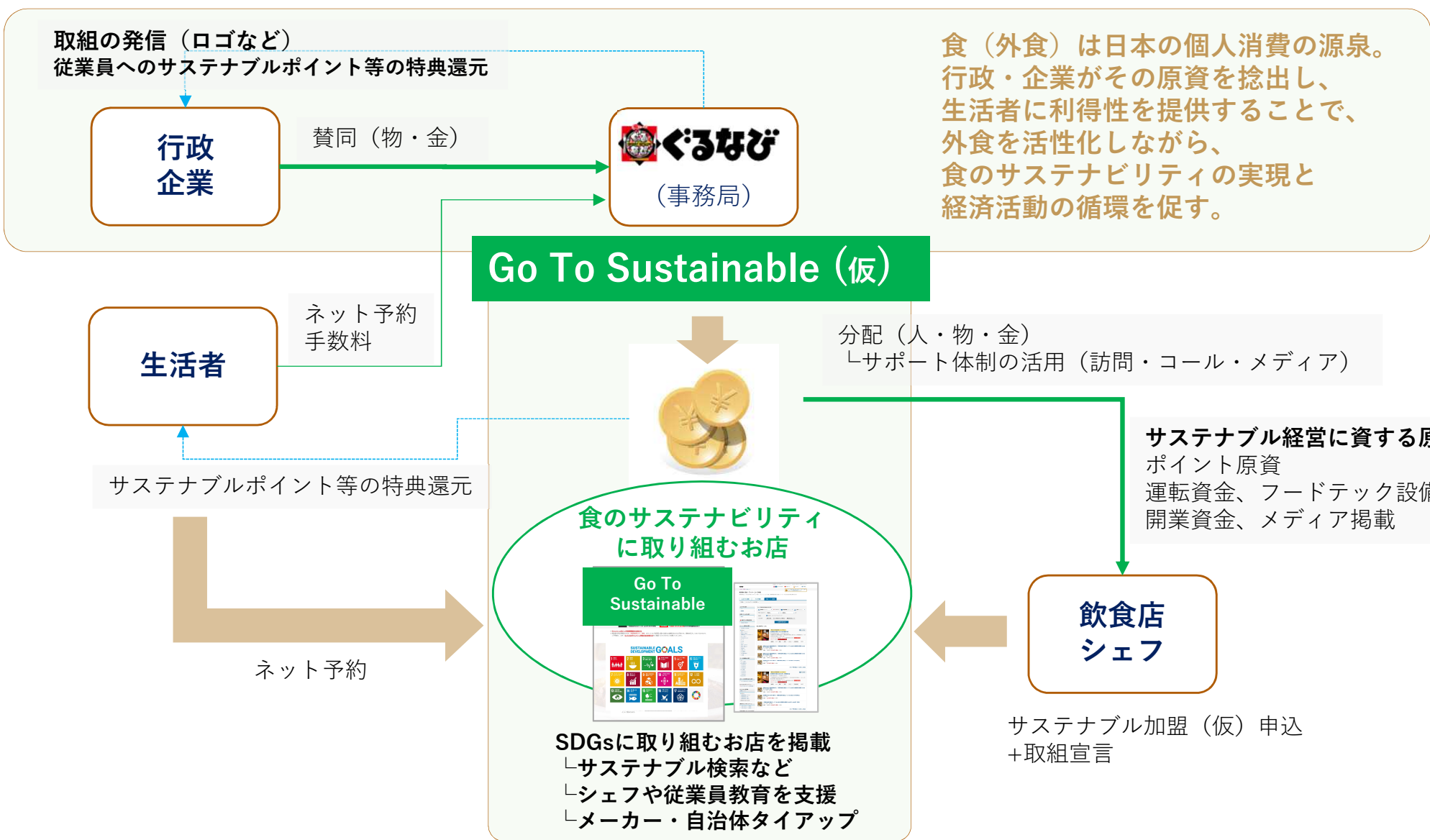
脱プラ	紙ストローを使っているお店
教育・働きがい	SDGsに配慮した教育・研修を行っている店
教育・働きがい	SDGsの勉強会を行っているお店
教育・働きがい	食育活動をしているお店
エネルギー	再生エネルギーを活用しているお店
食資源保護	MSC、ASC認証を取得したシーフードを使用する店
食品ロス	レストランから食品資源（生ごみ）をリサイクル活用しているお店
代替タンパク	昆虫食が食べられるお店
代替タンパク	PBF使用メニューが食べられるお店
メンタルヘルス	マインドフルネス（癒し、ストレスケア）食を提供するお店
健康	健康維持のために立ち飲みが出来る店（ウェルネス）
健康	健康メニュー（定義様々あり）を提供するお店
健康	ノンアルコールカクテルが多数あるお店
健康	適切な飲酒を推奨しているお店
健康	低アルコールメニューが充実しているお店
地産地消	地元の生産者の食材を多用している店
伝統継承	郷土料理を提供（守り、伝承する）店
ダイバーシティ	ビーガン、ベジタリアンには代替メニューを用意してくれるお店
ジェンダー	ジェンダーレス積極採用
その他	収益を◎◎に寄付しているお店

例) ジェンダーレスを提供しているお店 紹介し 食資源保護 地産地消 食品ロス

## ぐるなびの構想「サステナブルポイント(クーポン)」

# Go To Sustainable

「食のサステナビリティ」を実現すべく、飲食店と生活者そして行政・企業をサステナブルポイントでつなぐ



食（外食）は日本の個人消費の源泉。行政・企業がその原資を捻出し、生活者に利得性を提供することで、外食を活性化しながら、食のサステナビリティの実現と経済活動の循環を促す。

## 食のサステナビリティ 「ぐるなびの役割」

### MISSION

『食のサステナビリティ』をキーワードにした  
飲食店と生活者の接点強化



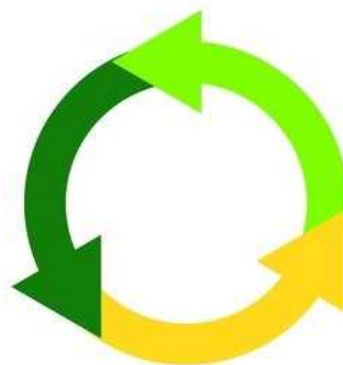
for Food service

SDGsに則り、様々な切り口で  
持続可能な飲食店経営に取り組む  
全国の飲食店を多角的に支援。

<一例>

- ・食品ロスに取り組む店・シェフ
- ・サステナブルシーフードを提供する店・シェフ
- ・カロリー、塩分、糖質等の栄養成分表示をしているお店
- ・PBFなど地球環境に配慮した食材・メニューを提供するお店
- ・紙ストローなど地球環境に優しい資材を使用する店
- ・ダイバーシティに配慮したメニュー、設備、取り組みを行うお店

“地球にとって良い食”を当たり前にするために  
必要な情報と機会・選択肢を提供。



for consumer

エシカル消費・健康志向の高い生活者へ  
正確かつ多彩な飲食店情報を発信。

<イメージ>

左記のようなサステナビリティに取り組む意欲的な飲食店を  
切り口別に簡単に検索できるWEBサイトを構築・運営し、  
生活者が飲食店を選択する際の新たな基準・きっかけとして  
PRしてゆく。  
**誰もが、美味しく、健康にいつまでも食を楽しむための  
情報発信と予約機能を提供。**

**食のサステナビリティに取り組む飲食店ネットワークの拡大を仕掛け、  
生活者に多様な選択肢を提供していきます。**