

## 「野生のピッツェリア SELVAGGIO」が「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2023」 において調達部門最高位「BEST 調達賞」を受賞しました。

～ 本年度サステナビリティ格付け「FOOD MADE GOOD」では最高評価の3つ星を獲得 ～



四万十川源流、森の国「水際のロッジ」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、以下 水際のロッジ）併設レストラン「野生のピッツェリア SELVAGGIO」（料理長：北久裕大、以下 セルバッジオ）は、2023年11月20日にザ・キャピトルホテル東急（東京都千代田区）で開催された一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会（所在地：東京都渋谷区、代表理事：下田屋毅、以下 SRA ジャパン）主催の「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2023」において、食材調達部門最高位「BEST 調達賞」を受賞。また、同協会による国際的なサステナビリティ格付け「FOOD MADE GOOD」では四国のレストランで初となる3つ星を獲得しました。

「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2023」は、英国サステナブル・レストラン協会が提唱する、飲食店・ホスピタリティ業界のグローバルスタンダードの評価指標である、「FOOD MADE GOOD スタンダード」のレーティングにおいて高得点を獲得した SRA ジャパン加盟店の中から、有識者による審査会を経て、大賞と部門賞（調達・社会・環境）、特別賞（リサイクル、フェアトレード）の受賞店舗を決定するものです。

セルバッジオでは、2020年の開業より SRA ジャパンに加盟し、レストランにまつわる網羅的なサステナビリティの視点を学びながら、持続可能なレストラン経営を目指してきました。今回、本アワードの調達部門において、①地元愛媛の農業者や漁業者から直接食材を調達している②シェフやスタッフが自社農園で無農薬・無化学肥料を用いた自然栽培の野菜を育てており、同様の方法で栽培する農家から積極的に仕入れを行っている③ベターミート（ジビエ）を積極的に使っている点を評価いただき、セルバッジオが本部門最高位である「BEST 調達賞」を受賞しました。また、2021年以降、同協会において2つ星の格付け評価を維持し続け、本年、最高評価基準である3つ星を獲得することができました。

わたしたちはこれからも、セルバッジオの経営を通して、本来あるべき持続可能な食と農の未来を探り、自分たちにできることから妥協せず愚直に実践していきます。

## ■「BEST 調達賞」受賞にあたっての評価ポイント

### 1) 地元愛媛の農業者や漁業者から、直接食材を調達している点

地産と旬の農産物、漁獲物を使用することは、輸送コストと輸送に関わる環境影響を減らすことができます。セルバジジオでは、四国・愛媛県内の食材を積極的に使用。さらに、生産者と直接取引をすることで、規格外品も余すことなく購入し、食品ロスを軽減することに寄与しています。

### 2) シェフやスタッフが自社農園で無農薬・無化学肥料を用いた自然栽培の野菜を育てており、同様の方法で栽培する農家から積極的に仕入れを行っている点

水際のロッジでは自社農園を持ち、稲作、野菜づくりなどの農業に励んでいます。農業に取り組む上で最も大切にしている考え方は「地力蘇生」。農薬や化学肥料に頼るのではなく、土本来が持つ力、四万十川源流水の豊かな水を最大限に生かす自然農法を実践することで、持続可能な農を目指しています。

### 3) ベターミートを積極的に使っている点

ベターミートとは、高い動物福祉（アニマルウェルフェア）の基準で倫理的に飼育された肉のこと。（SRA の定義より）セルバジジオでは、近隣の養鶏場で育った平飼い地鶏や山地放牧で育った牛を使用しています。また、地元 松野町で害獣として捕獲された野生鳥獣も積極的に使用しています。

※動物福祉（アニマルウェルフェア）とは…動物が生まれてから死を迎えるまでの身体的・心的状態のこと

## ■「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2023」 とは



英国サステナブル・レストラン協会が提唱する、飲食店・ホスピタリティ業界のグローバルスタンダードの評価指標である、「FOOD MADE GOOD スタンダード」のレーティングにおいて高得点を獲得した SRA ジャパン加盟店の中から、有識者による審査会を経て、大賞と部門賞（調達・社会・環境）、特別賞（リサイクル、フェアトレード）の受賞店舗を決定するものです。本アワードの目的は、SRA ジャパンに加盟するレストランが、創意工夫と努力によってサステナビリティを推進してきたことを称え、優れたリーダーシップや取り組みを行った店舗を表彰するとともに、今後も継続的な変化を促すために、仲間とのつながりを築く機会としています。

## ■SELVAGGIO シェフ 北久裕大のコメント



2020 年より 3 年間、サステナビリティを学び実践してきた中で、どうしても欲しかった賞「BEST 調達賞」を受賞することができ、本当に嬉しく思っています。本賞はレストランだけが頑張る取れる賞ではありません。僕たちの活動に理解を示し、応援して下さった生産者さんや地元の方達があっての受賞だと深く感謝しています。受賞をしてすぐに生産者さんに報告させていただいたところ、自分のことのように喜んでくださり、松野町でレストランをやってきてよかったなと思うと同時に、やっぱり周りの方々あっての SELVAGGIO なんだなと改めて思いました。これまで、食材や知識など沢山のものを与えてもらい、どうやってみなさんに恩返しができるかなと思っていたのですが、今回の受賞で少しは恩返しができるかなと思います。これからも、たくさんの方達を巻き込んで、生産者さんのため、松野町のためにもっと恩返しができるよう頑張りたいです。

## ■一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会(SRA ジャパン)について



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を行う英国本部と連携し、格付けやキャンペーンを実施。サプライヤーやレストラン、消費者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。

所在地：東京都渋谷区恵比寿 3-4-16 アイトリアノン 301

公式サイト：<https://foodmadegood.jp/>

## ■四万十川源流、森の国「水際のロッジ」について



水際のロッジは、日本最後の清流と呼ばれる四万十川源流、目黒川のほとりにあります。

この水のように、気ままに生きてみたくなる。そんな新鮮な気持ちにさせてくれるロッジ型の宿泊施設（客室数 10 室）です。水際のロッジ併設レストラン「SELVAGGIO」は四国の飲食店として唯一、一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会による国際的なサステナビリティ格付けである「FOOD MADE GOOD」で 3 つ星を獲得。2023 年には食材調達方法が評価され「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2023」にて食材調達部門最高位「BEST 調達賞」を受賞しました。

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331

公式サイト：<https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

---

### < 本件に関するお問い合わせ先 >

Tel：084-927-0996      Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア    広報担当：東（あずま）