

# どんな飲食店でも取り組める「SDGs(持続可能な開発目標)」 上野からスタート!『天ぷらとおでんからの SDGs なお店』が 上野に10月23日グランドオープン

～ 飲食店に関わる全ての人たち、お客様も、生産者の皆さんも、流通業者も、誰しもが間接的に「SDGs」に取り組める大衆居酒屋～

株式会社 Eat More (本社:東京都荒川区、代表取締役 龍ヶ江良太)は、東京の北の玄関口「上野」に「SDGs(持続可能な開発目標)」に取り組む飲食店の当社第1号となる『天ぷらとおでんからの SDGs なお店』をグランドオープンいたします。

いま注目の「SDGs」ですが、言葉だけ聞くととても難しいように感じるという方は大勢いらっしゃると思います。しかしながら、「SDGs」は世界中の誰もが取り組むべき課題であり、発展途上国も先進国も、お金持ちも貧困層も関係なく関わりがあります。

そんな大事なことは、いざ自分に何が出来るのかを考えた時、いまいちわからなくなってしまうのではないのでしょうか。

そこで当社は、飲食店に関わる全ての人たち、お客様も、生産者の皆さんも、流通業者も、誰しもが間接的に「SDGs」に取り組める、そんなお店を作り、少しでも世の中の人たちに関心を持ってもらいたい、その一念で今回の居酒屋を作りました。

ぜひ、食べて、飲んで、私たちが実践する取り組みに自然と触れていただき、何度もご来店いただく中で、少しでも皆さまが「SDGs」に関心を寄せていただければ幸いです。



 **天ぷらとおでん**   
からの  
**SDGsなお店**

## 「天ぷらとおでんからのSDGsなお店」3つの特徴、こだわり



### ■天ぷらとおでんにした理由その1■

#### 働き方改革で「8 働きがい・経済成長」

人材不足が叫ばれて久しい飲食業界。その一因として、料理をすることの難しさ、オペレーションの難しさがあると思います。誰でも出来るようなスタイルで、若者や障害者を含む全ての人たちに、働きがいのある人間らしい仕事を提供出来ないかを考え、この2つの料理をメインにしました。



### ■天ぷらとおでんにした理由その2■

#### 持続可能な農業で「2 飢餓をゼロに」

規格外の野菜など、第一次産業で生産・出荷されるものの中には、消費者から敬遠されて値段がつかず、廃棄されてしまうようなものが沢山あります。

それを個人が通信販売などで購入して、生産者も消費者もお互いがメリットを感じるような仕組みは、既にある程度増えてきていると思います。

そうしたムーブメントを私たち飲食店でも大々的に取り組んでいきたいと考え、それにより農家さんや漁師さんを始め、第一次産業に関わる人たちの収入に少しでもプラスとなり、やる気にも繋がればと願っています。

高級レストランなどでは、そもそも仕入れの対象にならないかもしれませんが、こうしたものを私たちのような世の中に数多くある大衆居酒屋は、メニューで間違いなく美味しい一品にすることが出来るはずです。

そこもやはり、難しい料理ではなく、私たち大衆が自然と受け入れられる料理であることが重要なのではと考え、この2つの料理をメインにしました。



### ■天ぷらとおでんにした理由その3■

#### フードシェアリングで「12 つくる責任 つかう責任」

料理を作り過ぎてしまい、廃棄することは、飲食店では毎日目にしている光景ではないでしょうか。

こうした光景に心が痛む毎日であることは、きっと私たちだけではなく、たくさんの方々が同じ思いでいることと思います。

そこで、作り過ぎてしまった料理、特に今回の場合は「おでん」を株式会社コークッキングのフードシェアリングサービス「TABETE」を利用し、フードロス削減に取り組みます。

もしかしたら、一晩寝かせたおでんは、味がしみ込んで、お店で食べるよりも美味しくなっているかもしれませんので、前日の夜は店舗で食事をお楽しみいただき、翌日のランチは「TABETE」を利用して社内で「おでん」というように二段階で愉しめるなどといった新しい楽しみ方も良いかもしれません。

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



## 『天ぷらとおでんからのSDGsなお店』誕生の背景

飲食店に関わる全ての人たち、お客様も、生産者の皆さんも、流通業者も、誰しもが間接的に「SDGs」に取り組める、そんなお店を作り、少しでも世の中の人たちに関心を持ってもらいたい、その一念で今回の居酒屋を作りました。ぜひ、食べて、飲んで、私たちが実践する取り組みに自然と触れていただき、何度でも来店頂く中で、少しでも皆さまが「SDGs」に関心を寄せていただければ幸いです

## 開店御礼！10ぷら（てんぷら）とお10（おでん）からお飲み物 【対象料理&ドリンク 大特価 10円】

オープンキャンペーンも10月23日（水）～10月25日（金）の期間限定で実施

### 開店御礼

期間 2019/10/23～10/25

⑩天ぷら  
⑩おでん  
**特価 10円**

下記のものが対象になります

天ぷら	おでん	お飲み物
牡蠣	大根	生ビール
磯鮎	里芋	ハイボール
さつまいも	厚焼き玉子	白ワイン
玉ねぎ	牡蠣	サムライハイボール
紅生姜	イワシ団子	プレミアム梅酒ソーダ
鳥の天ぷら	たまご	ウーロンハイ
厚焼き玉子	さつま揚げ	ジンジャーエール
もち	糸こんにゃく	コーラ
		玉露
		烏龍茶

・予約時・入店時に申請が必要となります。  
 ・上記以外各フード・ドリンク1オーダー制となります。  
 ・お一人様につき、お料理(天ぷら・おでんどちらか一品)ドリンク1品まで10円とさせていただきます。  
 ・対象商品のみ適用となります。  
 ・品切れの際はご容赦ください  
 ・混雑時は2時間制とさせていただきます。

### 《対象料理メニュー》

#### 《天ぷら》

牡蠣・稚鮎・さつまいも・玉ねぎ・紅生姜・鳥の天ぷら・厚焼き玉子・もち

#### 《おでん》

大根・里芋・厚焼き玉子・牡蠣・イワシ団子・たまご・さつま揚げ・糸こんにゃく

### 《対象ドリンクメニュー》

#### お飲み物

生ビール・ハイボール・白ワイン・サムライハイボール  
 プレミアム梅酒ソーダウーロンハイ・ジンジャーエール・コーラ・玉露・烏龍茶  
 ※

- ・予約時・入店時に申請が必要となります。
- ・上記以外各フード・ドリンク1オーダー制となります。
- お一人様につき、お料理(天ぷら・おでんどちらか一品)ドリンク1品まで10円とさせていただきます。
- ・対象商品のみ適用となります。
- ・品切れの際はご容赦ください
- ・混雑時は2時間制とさせていただきます。

天ぷらとおでん以外にも単品料理やドリンクメニューも一切手抜きなし！

秘伝おでん出汁をたっぷり含んだ豆腐が炊き立てご飯の上にドンッと乗った「豆腐飯（780円）」



料理名を聞いただけでよだれが出る!?旨辛なソースとしっとりと仕上げた鶏肉が絶妙「よだれ鶏（680円）」



高級食材ポルチーニ茸を使用した洋風のソースがおでんと相性抜群！「大根ポルチーニソース（390円）」



王道の天ぷらもさることながら天ぷらの変わり種も絶品！「厚焼き玉子と大根おろしいくら乗せ（480円）」



【天ぷらとおでんからのSDGsなお店】だから出せるおでん出汁を含んだ半熟玉子の天ぷら！「いくら乗せ半熟玉子（480円）」



## 北の玄関口「上野」だからこそ飲んでもらいたい日本酒や梅酒も多数ご用意！

福島県（※山形県）で頑張る鈴木酒造・・・福島県で東日本大震災により被災。

山形県へ移住し、「土耕ん醸（どこんじょう）」をテーマに酒造り。

その他おすすめの本酒も季節ごとや当日のおすすめなど希少日本酒多数ご用意！

なかには滅多に見かけない幻の日本酒も！



岩手県で頑張る酒造会社浜千鳥

地元釜石の青梅を丁寧に手作業で下処理し、日本酒の原酒に漬け込んだ自信あふれる逸品の梅酒をお楽しみください。

その他の地域の蔵元も、その取り組みが何らか地域を巻き込むような酒造りをしており、「SDGs」に関わっています。



## 14 海の豊かさを守ろう ■ 「14 海の豊かさを守ろう」 ■

その他の努力目標として「海洋プラスチック問題」なども考慮し、再使用が可能なカトラリーを活用することで、使い捨てを無くす努力をいたします

とにかく、出来ることを実践していく居酒屋！

随所に「SDGs」を独自の視点で捉え、メニューづくりや食材の仕入れに力を入れていきます。

今回の当グループの取り組みにより、ほんの少しでも世の中の数ある飲食店の皆さまが、一緒になって世界を変えていく、それを考える契機としたい、また、お客様や店舗のアルバイトスタッフも一緒に考えられるお店でありたい、その思いが広がっていく為の発信基地になると信じています。

ぜひ、皆さま大勢に詰め掛けていただき、食べながら、飲みながら、愉しめる場所として、心よりお待ちしております。

## 【店舗概要】

店名：天ぷらとおでんからのSDGsなお店

所在地：〒110-0005 東京都台東区上野 2-12-23 U-ONE ビル 4F

J R「上野駅」より徒歩 3 分

京成「上野駅」より徒歩 2 分

J R「御徒町駅」より徒歩 5 分

「上野広小路駅」より徒歩 2 分

「上野御徒町駅」より徒歩 2 分

TEL：

営業時間：16:00-24:00

定休日：不定休

URL

食べログ <https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13237446/>

ぐるなび <https://r.gnavi.co.jp/e0rt5ebw0000/>

ホットペッパー <https://www.hotpepper.jp/strJ001227136/>

Instagram [https://www.instagram.com/ueno\\_tempura\\_oden\\_sdgs/](https://www.instagram.com/ueno_tempura_oden_sdgs/)

## 【会社概要】

会社名：株式会社 EAT MORE

所在地：東京都荒川区東尾久 5-12-10 グランコート東尾久 1003

代表者：龍ヶ江 良太

設立：2016 年 8 月 1 日

事業内容：

飲食店の経営

経営支援及びコンサルティング業務

広告・宣伝に関する業務

農場及び牧場の運営

流通及び販売業務

・・・等

## 【お客様からのお問い合わせ先】

《問い合わせ先名称》

TEL：03-5817-8478

## 【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社 EAT MORE、広告部、佐伯健人（サエキト）

TEL：03-5937-1520

e-mail：saeki@e-more.net