

レストランのサステナブルなコース&エシカルギフト大集合

暮らしの中で楽しく“SDGs”を実践！
OZmall「サステナブルを贈ろう」特集をリリース

スタート出版株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：菊地修一）が運営する女性サイト「OZmall（オズモール）」（会員数380万人）は、読者のSDGsアクションを応援する「#サステナブルチャレンジ」企画として、特別な日にサステナブルな体験を提案する「サステナブルを贈ろう」特集を、2月1日（火）にリリースいたしました。

■詳細はこちら <https://www.ozmall.co.jp/sdgs/sustainablechallenge/29079/>

Sustainable
Challenge!

OZとはじめる、私ファーストのSDGs。
小さな#サステナブルチャレンジを楽しもう。

「サステナブルチャレンジ」とは？ <https://www.ozmall.co.jp/sdgs/sustainablechallenge/>

最近よく耳にするようになった“SDGs（エスディーゼズ）”という言葉。難しく考えてしまう人も多いけれど、食材をムダなく活用したり、エコバックを持ち歩くなど、実は毎日の暮らしのなかに数えきれないほど存在しています。オズモールでは、そんなサステナブルなSDGsアクションを全力で応援！楽しみながら始められる「#サステナブルチャレンジ」について、有名人にガイドをしてもらったり、チャレンジ動画を配信したり、読者の取り組みをSNSで紹介するなどして、情報を発信しています。

■予約サービス連動型で、SDGsアクションを喚起！



Sustainable Gift

サステナブルを
贈ろう

やさしい気持ちになれるギフト

オズモールは、メディアであると同時に、ホテルやレストランの予約ができる「**プレミアム予約**」サービスを提供しています。だからこそ、ただ記事を読むだけでなく、興味を持ったサステナブルなレストランやコース料理を**そのまま予約して体験ができる**よう企画しました。

▼特別な日は、サステナブルを贈ろう

誕生日や記念日など特別な日は、大切な人を想ってやさしい気持ちになれるもの。そんな日は、誰かや何かを犠牲にするものではなく、誰かのしあわせにつながるものを選んでみては。

1. おいしくSDGs！予約もできる、レストランのサステナブルな美食プラン

“SDGs”と聞くとハードルが高いと感じるかもしれないけれど、とっておきのレストランで食事することが、誰かの笑顔やしあわせにつながっているかも。一流レストランのシェフ達による“おいしい”の裏側にあるやさしいストーリーとともに、サステナブルな美食プランを紹介しています。



■ラブラスリー／帝国ホテル 東京【日比谷】

※OZ限定特典付きプラン

プリフィクスコースのメインディッシュに、サステナブルな視点を取り入れたメニューを導入。愛媛県で環境に配慮して養殖されている真鯛を使用した「真鯛のグリエ」や、適切な環境でしっかりと栄養を与えながら飼育された経産牛を使った「経産牛フィレ肉のペッパーステーキ」など。



■THE FRENCH KITCHEN／グランドハイアット 東京【六本木】

※OZ限定特典付きプラン

サステナブルな環境で養殖されたキハダマグロやサーモンなどを使った“サステナブルシーフード尽くし”のディナーコースが誕生。前菜に使われているキハダマグロは、1本釣りにすることで廃棄する魚介類を出さないための工夫がされているなど、海について考えるメニューが揃う。

■ おいしくSDGs！レストランのサステナブルなプラン&シェフの想いを紹介



■ 日比谷パレス【日比谷】

※OZ限定特典付きプラン

すべての料理が“サステナブル”なコースが誕生。日比谷パレスのスペシャリティでもある季節野菜のグルーテのほか、野菜の皮や葉などあますことなく使ったブレゼ、FIP認証を取得したビンチョウマグロのタルタル、国産古米と豆乳のヴィーガンスイーツなど、体にも地球にもやさしい料理をいただける。



■ アルジェント【銀座】

※OZ限定特典付きプラン

シェフが日本中を巡って集めたサステナブル食材を使用。養殖魚の価値を高めたいとの思いから、大分で養殖された“かぼすブリ”を使用したり、生産者が減りつつある伝統野菜を知って欲しいとの思いから、秋田の“三関せり”の葉・根・茎を余すことなく使ったり。ストーリーの込められた料理を紹介。



■ サンス・エ・サヴール【丸の内】

フードロス削減の観点から、すべてが4分の3サイズのコースが誕生。フルコースは食べきれないという小食の人も、デザートまでおいしくいただける。契約農家から直送される四季折々の新鮮な野菜を味わえるヴィーガンコースのや、食べきれない小菓子の持ち帰りBOXサービスも。



■ BELLA. VISTA. / ホテルニューオータニ【赤坂見附】

東京生まれの食材がふんだんに盛り込まれた“新江戸洋食”が登場。東京湾周辺で水揚げされた魚介類に、幻の和牛ともいわれる「秋川牛」、東京野菜の苜、和出汁、昆布八丁味噌や江戸甘味噌など。“地産地消”の視点から生まれた、東京でしか味わえない珠玉の食材を「東京」で堪能できる。

2. 大切な人に贈りたい、エシカルギフト図鑑

肌にも環境にもやさしいオーガニック製品や、天然素材の竹を使用したピアグラス、カラフルなアップサイクルジュエリー、安心安全素材のおやさいくレヨンなど、環境や社会にもやさしいエシカルギフトを大特集。



■天然素材を使用してテーブルウェアを製造するブランド「リヴェレット」の竹のできたエシカルなピアグラス。



■LAを拠点に展開するジュエリーブランド「CLED」の廃棄されたガラスやシルバーなどを使用したループリング。

◆OZmall（オズモール）とは？ <https://www.ozmall.co.jp/>

1996年、「OZmagazine（オズマガジン）」のWEB版としてスタート。特集記事や、高級ホテル・温泉リゾート・レストラン・ビューティサロンなどの厳選プランがWEB予約できるサービスを掲載。会員380万人。

【お問合せ】 スターツ出版株式会社 広報 佐々木 TEL:03-6202-0311 Mail : contact-stp@starts-pub.jp