

報道関係各位

ITOCHU SDGs STUDIO

**10月16日は「世界食料デー」多様な「食」の在り方に出会える体験型展示
「いただきますの前、ごちそうさまの先。展 -What makes a nice meal?-」開催**
富永愛氏考案の「発酵美容弁当」をはじめ、3種のサステナブルなお弁当も販売



ITOCHU SDGs STUDIO(東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden B1F)では、多様な「食」の在り方に出会える体験型展示「いただきますの前、ごちそうさまの先。展-What makes a nice meal?-」を10月16日(土)から11月14日(日)の期間で開催することをお知らせいたします。

ITOCHU SDGs STUDIO を運営する伊藤忠商事株式会社は「中期経営計画 Brand-new Deal 2023」における基本方針の一つとして、『「SDGs」への貢献・取組強化』を掲げ、2021年4月15日には『ITOCHU SDGs STUDIO』を開設。本施設は、世の中の SDGs に関する取り組みを後押しする発信拠点として、SDGs に関わる活動をされている団体等への展示スペースや SNS 発信等の撮影スペースを無償提供しています。

本展示は、10月より伊藤忠商事が開始した生活を支える「食」をテーマにしたキャンペーンの一環として開催いたします。ITOCHU SDGs STUDIO エバンジェリストである富永愛氏がレシピをプロデュースした「発酵美容弁当」をはじめ、サステナブルな食の知識や体験を盛り込んだ 3 種類のお弁当の販売や紹介展示、5 つの切り口で「いただきますの前、ごちそうさまの先。」にある多様な「食」の在り方を紹介するパネル展示、様々な食体験ができる景品をその場でもらえる「ガチャ」を用意しております。

普段、あたり前にしている「食べる」こと、その前と先にはどんな世界が広がっているのか。いただきますの前に知っておきたい背景や課題、ごちそうさまの先にある解決やアイデアについて知ること、「自分にできること」に想像を巡らせるきっかけを提供いたします。

■「いただきますの前、ごちそうさまの先。展 ―What makes a nice meal?― 」概要

主催 : ITOCHU SDGs STUDIO

期間 : 10月16日(土)~11月14日(日)11:00~18:00

※休館日:毎週月曜日。月曜日が休日の場合、翌営業日が休館となります。

会場 : ITOCHU SDGs STUDIO (東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden B1F)

料金 : 入館料無料 ※詳しくは公式 WEB サイトをご確認ください。

▼主な会場展示・体験内容イメージ

1. サステナブルな食の知識や体験を盛り込んだ3種類のお弁当の販売／パネル展示

本展示に合わせて、ITOCHU SDGs STUDIO エバンジェリスト 富永愛氏がレシピをプロデュースした「発酵美容弁当」(左)をはじめ、今と未来の食材の食べ比べ体験ができる「ミライ弁当」(中央)、通常は捨てられてしまう食材を美味しく楽しむ「すてない弁当」(右)という、3種類のお弁当を開発。それぞれにどのような食の知識や体験が盛り込まれているのかを紹介する展示のほか、順次会期中に1日30個限定、1000円(税込)での販売を予定しています。



<メニュー>

【発酵美容弁当】 Produced by 富永愛

塩麹さけ
玄米と青大豆のひじきご飯
しょうゆ麹漬けゆで卵
青菜と豆もやし、しめじの塩麹ナムル
ピリ辛こんにゃく
パプリカのマリネ

【ミライ弁当】 Produced by CRAZY KITCHEN

(現在)
鶏肉の唐揚げ タルタルソース
3色そぼろご飯
- 白米
- 鶏そぼろ
- たまご
- 桜海老とイカスミのふりかけ
古来種野菜のマリネ
- 清内路南瓜のロースト
- じんごえもん芋のコンフィ
- 琴畑丸カブ、小田切大根とホタテのマリネ

(未来)

大豆ミートの唐揚げ タルタルソース
3色そぼろご飯
- こんにゃく米
- 大豆ミートそぼろ
- 代替たまご
- コオロギのふりかけ
野菜のマリネ
- カボチャのロースト
- 里芋のマッシュポテト
- ミニ野菜のディップ MSC 認証ホタテのマリネ
- 紅芯大根のピクルス

【すてない弁当】 Produced by CRAZY KITCHEN

パンの耳を使ったサンドイッチ
- シロチヨウザメのフィレオフィッシュサンド
(レタス、紫キャベツのマリネ、タルタルソース)
- イノシシのハンバーグサンド
(トマト、レタス&ケール、たまご、りんごのコンポート、ソース)
規格外野菜のマリネ
(しめじ、エリンギ、しめじの株元、大葉のジェノベーゼ)
規格外にんじんのキャロットラペ

<富永愛氏コメント>

私は以前から、腸活に効果があり、お肌にもいい発酵食品に注目してきました。今回のお弁当は、食べるものから身体がつくれるという理念のもと、この発酵食品を、私の普段の食べ方や、美味しい調理の仕方でも味わっていただきたいと思い、すべてに発酵調味料を使ったレシピをプロデュースしました。また、祖母の教えである「まごわやさしい」でお弁当を構成しています。健康的な日本の伝統食をわかりやすくバランスの取れた形でいただくことができる考え方です。ぜひ、ご家庭にも取り入れてみてください。

<お弁当販売について>

発酵美容弁当:10月16日(土)~10月31日(日)

ミライ弁当 :11月2日(火)~11月7日(日)

すてない弁当 :11月9日(火)~11月14日(日)

販売場所: Itochu Garden 敷地内・青山通り沿い特設スペース(雨天時は STUDIO 内にて販売)

販売時間: 11:30~14:00(売り切れ次第終了)

※毎週月曜日は ITOCHU SDGs STUDIO 休館のため販売はお休みです。

2. 5つの切り口で紹介する「いただきますの前、ごちそうさまの先。」パネル展示

普段あたり前にしている「食べる」こと、その前と先にはどんな世界が広がっているのかを紹介。いただきますの前に知っておきたい背景や課題、ごちそうさまの先にある解決やアイデアについて知ることで、「自分にできること」に想像を巡らせるきっかけを提供いたします。



3. 様々な食体験ができる景品をその場でもらえる「A NICE MEAL? ガチャ」

ITOCHU SDGs STUDIO 公式の Instagram アカウントをフォローいただいた方には、もれなく引いていただけるガチャをご用意。規格外のパナナを使用したバナナケーキ、大豆ミート、コオロギ醤油、こんにやく米、フェアトレードカカオを使用したポップコーン、野菜の端材から作ったチップスなど、多様な食体験ができる景品がその場で当たります。





[CRAZY KITCHEN]とは？

クレイジーキッチンは、「食時を、デザインする。」をサービスコンセプトとしていて、食事だけではなく、食事を楽しむ空間、時間、コミュニケーションをデザインする、オーダーメイドケータリング事業を中心に展開しております。企業のブランド発表会、PR イベント、社員総会等のイベントへの料理提供は年間 100 件以上を実施(2020 年 2 月時点)。2019 年の秋から、一般の市場に出回らずに廃棄されてしまう、未利用魚や害獣を使用したケータリングサービス「サステナブルコレクション」をスタートし、各地域に起きている食材にまつわる社会課題の解決にも取り組んでいます。

<会社概要>

会社名:株式会社 CRAZY KITCHEN

代表:土屋杏理

所在地:〒142-0053 東京都品川区中延 6-3-17

設立:2015 年 11 月 16 日

資本金:500 万円

事業概要:ケータリングサービス事業、イベントプロデュース事業、空間演出事業

URL:<https://crazykitchen.jp/>

[ITOCHU SDGs STUDIO]とは？

◆SDGs を様々な角度から切り取った情報発信・体験の場をつくり、「人と商いと地球」をつなぐカルチャープラットフォーム。

◆SDGs に関わる活動をされている団体等への展示スペース・SNS 発信等の撮影スペース無償提供を行っている。(年 6 回程度の企画展)

◆ラジオブース設置及び当社冠番組『J-WAVE SELECTION ITOCHU DEAR LIFE, DEAR FUTURE』における世の中の「SDGs」の取り組みを発信。(番組ナビゲーター: SHELLY 氏)



場所:東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden B1F

オフィシャルサイト URL:<https://www.itochu.co.jp/ja/corporatebranding/#SDGsstudioArea>

以上