

青山に“未来志向”のレストラン<ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン>が誕生。  
- おいしく、楽しく、サステナブルな食体験を。7月21日(金曜)グランドオープン！ -



ITOCHU SDGs STUDIO  
RESTAURANT

7.21 GRAND OPEN!



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区恵比寿 代表:中村貞裕)は2023年7月21日(金曜)にオープンする、おいしく、楽しく、サステナブルな食体験を提供するレストラン<ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン>(主催:ITOCHU SDGs STUDIO、以下「星のキッチン」)の一部デザインディレクション・メニュー開発・業態オペレーション開発/運営として参画いたします。「星のキッチン」は、日本で洋食の普及を加速させたファミリーレストランをお手本に、サステナブルな「食」の取り組みを“子どもから大人までみんなが好きな定番メニュー”で提供。おいしく、楽しい食体験を通じて、気軽にSDGsについて体感していただけるレストランです。地球の未来、人の健康のために、「食の進化」が問われている昨今、数々のサステナブルな食材・料理が生まれていますが、「敷居が高い」という印象を持たれることも少なくありません。そのような固定観念を変化させ“未来に向けたサステナブルな食文化を広げる”第一歩として、「星のキッチン」ではサステナブルな食材を取り入れた“子どもから大人までみんなが好きな定番メニュー”を、どなたでも気軽に入ることができる“カジュアルで洗練された空間”で楽しんでいただけます。さらに、「おいしい・楽しい」体験であることを大切にしながら、「食」に対する純粋なワクワク感の先でSDGsの学びも得られる機会を提供します。

メニューは有機野菜、地産地消と旬の食材、フェアトレード、アニマルウェルフェアなど、多様な食のサステナブルの在り方に触れられる食材を使用したメニューをラインナップ。尚、これらのメニュー開発は「日本サステナブル・レストラン協会」にも監修協力を仰ぎ、地球環境や社会への負荷・影響の低減に配慮した食材の調達を行なっています。さらに、使用する食器は中古品として販売されている業務用食器をリユースし新たなデザインを施すことで環境負荷低減に繋げる活動(プロジェクト名:テーブルウェアリユースプロジェクト“TRANSFER”)やレストランから出た廃食用油をハンドソープに再資源化したり、食品廃棄物を微生物の働き(メタン発酵)によってバイオガスにリサイクルし、発電の燃料として活用するなど有機廃棄物のリサイクルにも取り組んでいます。



#### 【日本サステナブル・レストラン協会】

「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・選定を行う英国本部と連携し、気候変動や森林破壊などの地球環境問題や人権・労働問題などのグローバルなサステナビリティの課題解決を行うために、FOOD MADE GOODスタンダードというサステナビリティ評価や、ムーブメントを起こすためのキャンペーンを実施。飲食店レストラン、生産者、サプライヤー、消費者/生活者が相互に連携し合える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。

オフィシャルサイト: <https://foodmadegood.jp/>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます

<https://onl.bz/QHr8HU1>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail: [akamatsu-kimiko@transit-web.com](mailto:akamatsu-kimiko@transit-web.com)

TEL: 080-4807-8316

【MENU例】



「焼きナスのソイボロネーゼ」 1,500円(税込)

ひき肉の代替として大豆ミートを使用したボロネーゼ。有機のブイヨンとオーガニックのホールトマトを使用し、パスタも有機栽培のデュラム小麦を100%使用したパスタ。トッピングされているチーズは植物性のソイチーズを使用。



「この星のお子様ランチ」 950円(税込)

オムライスには、平飼い鶏の卵と有機JAS認定のトマトケチャップを使用。サステナビリティに配慮したエビを使用したエビフライに一部有機野菜を添えた、大人も食べたくなるような贅沢なお子様ランチ。



「海も幸せな海の幸フリット」 1,200円(税込)

陸上養殖の過程で環境に配慮した国産の幸エビは、頭から尻尾まで食べられる有頭エビ。揚げ油には、ワインを製造する際に廃棄される「ぶどうの搾りかす(残渣)」から作られたグレープシードオイルを一部使用しており、油っぽさを感じさせない軽さが特徴。幸エビをメインにしたシーフードフリットはエビの他、国内産の鯛やイカ、ズッキーニも使用。添えられたレモンも国産。



「もったいないバナナのパルフェ」 1,000円(税込)

Dole®のもったいないバナナを使用したパルフェ。おいしく食べられるのに様々な理由から規格外として仕方なく捨てられてしまうことになっていた「もったいないバナナ」をメイン食材に。添えられているアイスは、低脂肪豆乳を使用したオリジナルの無添加アイス。ナッツバターは有機のものを使用。

【テーブルウェアリユースプロジェクト“TRANSFER”】



株式会社トランジットジェネラルオフィスが取り組むサステナブルな活動の一つとして、新たにテーブルウェアのリユースを促進するプロジェクトを発足。その第一弾を星のキッチンでリリースいたします。使い古され人々の目に留まらなくなった膨大な業務用中古食器の中から、トランジットならではの視点で商品を掘り出しセレクト、そこにプロジェクトに合わせた名入れなどの再加工を施し世の中に送り出します。一度焼成した食器は廃業にもエネルギーを要し、土に還ることもありません。利用価値のない物として行き場を失っている物達に、新しい見え方、違った価値を与えて次のステージに送り出す、そのような形でリユースし物の寿命を延ばす事で環境負荷低減につながる取組みを実施しています。

【未来をおいしく選ぶ“サステナブル・トッピングバー”】



多彩なサステナブル食材を選んでサラダやアイスクリームをカスタマイズできる「未来をおいしく選ぶ“サステナブル・トッピングバー”」。楽しくトッピングする中で、食材の背景やストーリーに触れ、未来の地球に思いをはせるワクワク感を味わうことができます。フードロス解決につながる野菜チップス、生産者の暮らしを支えるフェアトレードのチョコレート、地球環境にやさしいプラントベースのチーズ。目にも舌にもおいしい食材から“好きなものを選ぶことが、この星や誰かの未来をちょっと良くする”そんな食体験を提供いたします。また、アイスクリームは自然な素材にこだわった手作りアイスクリームのHANDELS VÄGEN(ハンデルスベージェン)と、おいしいプラントベースフードを提供していくwellbeans(ウェルビーンズ)にて作られた、乳化剤・安定剤・香料・着色料無添加のオリジナルアイスをお楽しみいただけます。

【どなたでも気軽に・心地よく過ごしていただけることを目指した店舗空間】



店内は、お子様連れのファミリーから、近隣で働く方々、老若男女問わずどなたでも、気軽に、安心して食事をしていただける空間を目指しました。店外には、メニューにも使用するハーブを栽培するガーデンを設け、心地よく過ごせるテラススペースを併設。

【ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン】

- 主催 : ITOCHU SDGs STUDIO  
運営 : 株式会社トランジットジェネラルオフィス  
オープン日 : 2023年7月21日(金)  
場所 : 東京都港区北青山2-3-1(伊藤忠商事 東京本社敷地内 Itochu Garden)  
営業時間 : 11時00分-21時00分(ラストオーダー 20時30分)  
定休日 : 月曜日(※月曜日が休日の場合、翌営業日が休業)  
アクセス : 東京メトロ 銀座線『外苑前』駅 出口 4a より 徒歩2分  
東京メトロ 銀座線・半蔵門線・都営地下鉄 大江戸線『青山一丁目』駅 出口1(北青山方面) より徒歩5分  
Instagram : [https://www.instagram.com/itochusdgsstudio\\_kitchen/](https://www.instagram.com/itochusdgsstudio_kitchen/)  
公式サイトURL : <https://www.itochu.co.jp/ia/hoshinokitchen/>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます  
<https://onl.bz/QHr8HU1>

<取材に関するお問い合わせ>  
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松  
E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com  
TEL : 080-4807-8316