

京都市も取り組む食品ロス削減への取組「まるごとベーカリー」と連携 期間限定の特別メニューの提供および出張販売会を実施 ～京都市全体で食品ロス削減を考えるきっかけを～

12月1日(木)～18日(日)：メニュー提供 / 12月3日(土)：出張販売イベント開催

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONは、ミツカングループ（愛知県半田市）と京都市および、学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校（京都市右京区）が推進する食品ロス削減への取組である「まるごとベーカリー」に参画し、期間限定での特別メニューの提供を施設内のレストランで実施するとともに、大和学園 出張販売イベントを開催します。



「まるごとベーカリー」は、2020年にミツカングループと京都市との間で締結された「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」にもとづき、食品ロスの削減のために推進されている取組の名称となります。

GOOD NATURE STATIONにおいても、2019年12月の開業以来、食品ロスの削減は重要なテーマとして取組を行っており、本来廃棄される野菜や果物の販売や、端材を使ったメニューの考案、また、施設内でどうしても出てしまう生ごみを堆肥化し、それを使用して育てたお米を施設での販売や食事メニューに活用する循環サイクルを確立するなど、可能な限りの食品ロス削減策を実施しています。今回は「まるごとベーカリー」の趣旨に強く賛同し、特別メニューや出張販売イベントの実施を通じて、京都の皆様の食品ロス削減への関心がより高まることへの一助になればと思い参画しました。

■「まるごとベーカリー」期間限定特別メニュー

「もったいないピクルス」

場 所：1階「ERUTAN Restaurant/Bar」
期 間：12月1日(木)～18日(日)
料 金：朝食ビュッフェで提供

野菜などの端材と、ミツカンカンタン純米酢で作ったピクルスを、ERUTAN風にアレンジ。

余った人参とオレンジの皮で作ったピクルスなどを、イタリア製の最高峰のスライサー「ベルケル」で薄くスライスした生ハムのサンドイッチにお好みで挟んでお召し上がりいただきます。

他にも、トマトの端っこを使ったピクルスを、オリーブオイルで和えてケッカーソース風に仕上げたアレンジメニューや、有機菌床椎茸の軸を使ったピクルスを細かく刻んで、タルタル風に仕上げたソースなどを、日替わりで用意します。



「自家製サーモンマリネとはとむぎバゲットのオープンサンド おからのフムス添え」

場 所：1階「MARKET・KITCHEN」
期 間：12月1日(木)～18日(日)
提供時間：10時～20時
価 格：980円(税込)

はとむぎ酵母、はとむぎ粉、国産小麦で作ったこだわりバゲットに、豆腐の製造で出た副産物で栄養満点なのに販路がないおからをビーツと合わせジャパニーズフムスに仕上げました。

自家製のサーモンマリネと、カラフルな冬野菜をカンタン純米酢で作ったピクルスをのせてお召し上がりいただきます。

酸味のあるヨーグルトソースとプチサラダには販路のない国産の間引きレモンを使ったドレッシングを使用しています。



■「大和学園 出張販売」

場 所：1階正面広場「MAENIWA」
日 程：12月3日(土)
提供時間：13時～17時
内 容：ピクルスサンドの店頭販売(テイクアウト・イートイン)

■SDGs を実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「BIOSTYLE(ビオスタイル)」として展開し、お客さまにご提案しています。

規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできる様々な活動を推進していきます。

BIOSTYLE PROJECT

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

■（株）ビオスタイルについて

（株）ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019 年12 月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営会社。京阪ホールディングスのグループ会社として、京阪グループが“京阪版SDGs”と位置づけ推進する「BIOSTYLE（楽しみながら、健康的で良いものを自分らしく取り入れるライフスタイル）」を牽引し、“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs 達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。