

バルニバービ、「第7回サステナブル・ブランド国際会議 2023 東京・丸の内」において サステナビリティに配慮したスペシャル・ディッシュ「ワン・プラネット・プレート」を提供 ～自社農園の野菜や規格外や未利用魚の活用によりサステナビリティの理解・推進を「食」から創出～

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役会長 佐藤裕久)は、2023年2月14日(火)、15日(水)に東京・丸の内にて開催されました「第7回サステナブル・ブランド国際会議2023 東京・丸の内」において、サステナビリティを理解し推進するきっかけを作る「ワン・プラネット・プレート」としてサステナビリティに配慮したスペシャル・ディッシュを提供いたしました。今後も環境に配慮し、地産地消・フードロス削減につながる取り組みをしてまいります。



自社農園と未利用魚から生まれた「ワン・プラネット・プレート」

淡路玉ねぎのコーゲンカレー、タチウオのフライと黄ビーツ、紫白菜のマリネ添え

淡路の自社農園で栽培された無農薬・有機栽培の野菜、規格外サイズの未利用魚を使用したメニューを「サステナブル・ブランド国際会議」の開催場所である東京・丸の内にある「GARB Tokyo」にて提供いたしました。

●「サステナブル・ブランド国際会議」とは <https://www.sustainablebrands.jp/event/sb2023/>

世界各地で開催される、グローバルで活躍するサステナビリティのリーダーが集うコミュニティ・イベント。持続可能性を議論し、ネットワークを広げる場として最も長い歴史を持つ会議のひとつとして認知されており、国内第7回目は東京・丸の内で開催されました。

●「ワン・プラネット・プレート」とは <https://foodmadegood.jp/one-planet-plate/>

ワン・プラネット・プレートは、飲食店・レストランの食事客がより良い食の未来のために投票し地球の持続可能性に配慮した一皿を広めることができるグローバル・キャンペーンです。

●淡路島における食を通じた地方創生プロジェクト [「Frogs FARM ATMOSPHERE」](#)

地産地消を味わうレストランやカフェ、バー、滞在することで美しい自然や島の暮らしを体感する宿泊施設、広い空と海に囲まれた場所でBBQを楽しむアウトドアパーク、中華そば店、地場の水産会社との共同運営による回転寿司店の出店を行い、ナイトライフを充実させるコンテンツなどを展開。2019年のレストラン開業以降、施設来場者は年間 25 万人程となり、2023年も様々なプロジェクトを展開中です。



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社バルニバービ 広報：福地（フクチ）

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F

TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281

E-Mail：press@garb.co.jp / URL：<http://www.balnibarbi.com/>