これが私のSDGs

SDGsは豊かな地球を守るため、って大きなテーマでなんだか難しい…
けれどSDGsは経営課題を解決してくれる大切なキーワードなんです！
近くの会社をのぞいて見れば、あれ、これもSDGsなんだ！
小さなことでもまずはひとつ。SDGs、始めてみませんか？

Oryori 武井　規格外野菜は技と工夫で自然の調味料に。無駄なく活用して食品ロスを削減。

所在地　姫路市北原328-4
代表者　武井 樹
TEL　070-4431-7940
営業時間　ランチ　11:00～14:00
　　ディナー　17:30～22:00
定休日　毎週月曜日、月2回不定休

ORYORI.TAKEI

✓ 自社紹介

地元農家から仕入れる米や野菜で、和食のコース料理をお出ししています。入店を前日までのご予約で1日に2組様ほどに限定させていただき、手間ひまを惜しまず料理に向き合います。お客様には、ゆっくりとした時間を過ごしてもらえます。

✓ 食品ロス削減は料理の可能性を広げる

規格外の食材や一般家庭では捨ててしまう部分でも、当店では無駄なく活用して食品ロスを削減しています。例えば、野菜の切れ端は発酵させれば素材の香りが引き出されて味わい深いソースになります。海老の殻や魚の骨は細かく粉砕して具材と合わせれば食材の味を余すことなく楽しめます。捨ててしまうものを美味しく食べるには、手間や工程をかけた処理が必要ですが、食材の味が最大限出せるので味付けは塩のみなどシンプルでOK、食べ疲れがありません。

✓ 食育で食べることを楽しんでほしい

昨年には、はじめてトライやるウィークの受け入れをして生徒さんと一緒に畑の見学へ行ったり、そこでとれた野菜を使ったご飯を食べたりしました。子どもたちには、食材を収穫するところから調理をし、食卓にご飯が並ぶまでの過程に触れることで食べることの大切さや楽しさを感じてもらいたいです。当店は築101年の古民家のキッチンのみを改築していて、庭には昔ながらの竈（かまど）があります。ゆくゆくはこの竈を使った食育イベントなども企画したいです。

✓ SDGsの取り組み方

SDGsは遠い先の未来のことだと感じてしまいますが、今の私にできる一つ一つのことを大切に、丁寧にやっていけば、そんな未来を支えていけるんじゃないかと思います。