

2022年10月6日

報道関係各位

CCCMK ホールディングス株式会社

共創型プラットフォーム「Tカードみんなのエシカルフードラボ」

『“Hello, Ethical” 未来が変わるピザ屋さん』を1日限定 CRAZY PIZZA でオープン
～『エシカルフード基準（中小企業 ver.）』を満たした食材をトッピングしたピザで、
食べて学べるエシカルフードイベントを開催～

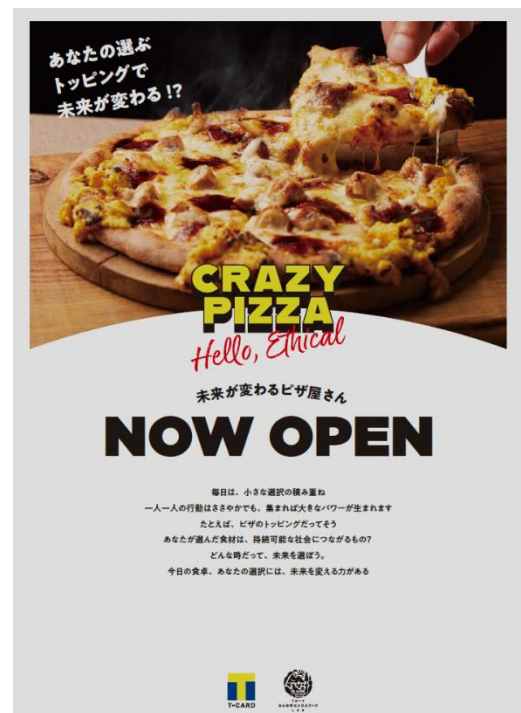
CCCMK ホールディングス株式会社（本社：東京渋谷区、代表取締役社長：高橋誉則、以下「CCCMKHD」）は、Tカードのデータやアセットを活用し、生活者を中心に業界を超えたさまざまなステークホルダーと共に対話を重ねながら、世界的な課題である“持続可能な食”につながるエシカルフードアクションについて考え、行動していく共創型プラットフォーム「Tカードみんなのエシカルフードラボ」(<https://ethicalfoodlab.tsite.jp/>)に取り組んでいます。

2022年9月15日（木）、エシカルフードアクションの促進に向けた取り組みの一環として、食べて学べるエシカルフードイベント『Hello, Ethical 未来が変わるピザ屋さん』を「CRAZY PIZZA SQUARE」（東京都新宿区天神町 1-2 シェア天神 1F）で開催いたしました。本イベントでは、日本中からファンが訪れる人気店「Don Bravo」「CRAZY PIZZA」の平雅一シェフと、新進気鋭の食プロデューサー兼シェフであり、「エシカルフード基準」の策定にも参加している森枝幹さんによる8種の特別なピザを提供しました。ピザは、野菜や肉、魚など多様な食材がトッピングに使われ、さまざまな人が身近で手軽に食べることのできる料理です。このピザの特長を活かして、「誰もがエシカルなアクションを起こすことができる」ことを、ピザを食べながら学べる体験イベントとして実施いたしました。

当日は平飼い鶏 土佐ジローや宮城 ASC 銀王サーモン、黒富士農場 オーガニック卵などがトッピングされたピザを楽しみながら、“持続可能な食”につながるエシカルフードアクションについて考え、行動していくという「Tカードみんなのエシカルフードラボ」の活動趣旨と共に、3月に公表した「エシカルフード基準」の意義や内容について知っていただく機会となりました。

■イベントの流れ

参加者の皆さんには事前に、エシカルな食材がトッピングされた8種のピザから一つ選んでいただき、当日はピザBOXを開けると選んだピザがどんな食の未来に繋がっているかが分かる仕掛けにし、提供しました。また、食材がどのようにエシカルであるかや、作り手の皆さんのエシカルなポイントが記載されたカードをお渡しし、「Tカードみんなのエシカルフードラボ」の有識者で Chefs for the Blue 代表理事の佐々木ひろこさん、森枝幹さん、そして平雅一シェフによるトークセッション





Tカード
みんなのエシカルフード
L A B



を実施。佐々木さん、森枝さんからは「エシカルフード基準」やピザのトッピングに使われたエシカルな食材にまつわる社会的 이슈を説明いただき、平シェフからはシェフの立場でのエシカルの観点、またエシカルな食材を使った美味しさへの追及などについてお話をいただき、参加者の皆さんはピザを食べながら、エシカルフードへの理解や共感を深めていただきました。

<8種のピザにまつわるエシカルなポイントやイシューを記したカード ※12種類の中から一部抜粋掲載>

01 [写真] 未来が変わるピザ屋さん 2022年(令和4年)9月15日 食材のこと

「管理しながら獲る」
海の未来はここにある

江戸前瞬メズスキ

「管理しながら獲る」は、持続可能な漁業を指します。漁業者は、魚の資源を減らさず、生態系を健全に保ちながら、長期的に漁獲量を維持するために、漁獲量や漁獲サイズを制限し、繁殖期を避けるなどの取り組みを行っています。また、漁具の改良による副産物の削減や、漁獲物の適切な処理も重要なポイントです。

01 [写真] 未来が変わるピザ屋さん 2022年(令和4年)9月15日 生産者のこと

海光物産
江戸前瞬メズスキ

海光物産は、江戸前瞬メズスキの生産者です。彼らは、新鮮な魚を確保するために、早朝から出帆し、漁獲した魚をすぐに加工・出荷しています。また、地域産の食材を積極的に取り入れ、地元経済の活性化にも貢献しています。

03 [写真] 未来が変わるピザ屋さん 2022年(令和4年)9月15日 食材のこと

のびのび育った放牧豚のソーセージ

北海道放牧豚のソーセージ

のびのび育った放牧豚のソーセージは、自然豊かな環境で育てられた豚の肉を使用しています。放牧豚は、ストレスを溜めず、健康的な肉質を育みます。また、放牧による環境改善にも貢献しています。

03 [写真] 未来が変わるピザ屋さん 2022年(令和4年)9月15日 生産者のこと

ノースプレインファーム
北海道放牧豚のソーセージ

ノースプレインファームは、北海道放牧豚のソーセージの生産者です。彼らは、自然豊かな環境で育てられた豚の肉を使用し、新鮮なソーセージを提供しています。

<8種のピザと食材>

<p>01 FIP 江戸前瞬メズスキのピザ</p> <p>Topping メズスキ/長ネギ/カラスミ/アンチョビ</p> <p>Sauce アンチョビソース</p>		<p>海の未来をつくるピザ</p> <p>FIP 江戸前瞬メズスキのサルディーニャ風ピザ</p> <p>トッピング：江戸前瞬メズスキ</p> <p>テーマ：「管理しながら獲る」海の未来はここにある</p>
<p>02 放し飼い鶏 土佐ジローのピザ</p> <p>Topping 鶏肉/じゃがいも/ローズマリー/レモン/モッツアレラ</p> <p>Sauce チーズソース</p>		<p>動物の幸せで健康的な生活を支えるピザ</p> <p>平飼いや鶏 土佐ジローとジャガイモの黄金コンビピザ</p> <p>トッピング：土佐ジロー カット肉</p> <p>テーマ：「鶏らしく」育てられた幸せな地鶏の肉</p>



Tカード
みんなのエシカルフード
L A B



T-CARD

<p>03 北海道 放牧豚のピザ</p> <p>Topping 豚ソーセージ/マヨネーズ/コーン/山椒/ モzzarella</p> <p>Sauce 焼肉ソース</p>		<p>動物の幸せで健康的な生活を支えるピザ</p> <p>北海道 放牧豚の大人のマヨコーンピザ</p> <p>トッピング：北海道放牧豚のソーセージ</p> <p>テーマ：のびのび育った放牧豚のソーセージ</p>
<p>04 黒富士農場 オーガニック卵の ピザ</p> <p>Topping 卵/ヘコリーノ/黒胡椒/キノコ/モzzarella/ トリュフオイル</p> <p>Sauce トマトソース</p>		<p>動物の幸せで健康的な生活を支えるピザ</p> <p>黒富士農場 オーガニック卵とマッシュルームの ピスマルク風</p> <p>トッピング：リアルオーガニック卵</p> <p>テーマ：有機 JAS 認証取得 日本初のオーガニック卵</p>
<p>05 宮城 ASC 銀王サーモンのピザ</p> <p>Topping サーモン/バジル/モツアレラ/サオール/胡椒</p> <p>Sauce サオールソース saor source(玉ねぎ、松の実、レーズン)</p>		<p>海の健康を守るピザ</p> <p>宮城 ASC 銀王サーモンのサオールピザ</p> <p>トッピング：ASC 認証 宮城県産洋食銀鮭スモクス ライス</p> <p>テーマ：健やかな海を守り健やかな魚を育てる</p>
<p>06 JAS オーガニック小松菜のピザ</p> <p>Topping 小松菜/アンチョビ/モツアレラ/オレガノ</p> <p>Sauce トマトソース</p>		<p>健やかな大地を育むピザ</p> <p>JAS オーガニック小松菜のナポリ風アグロドルチェピザ</p> <p>トッピング：有機栽培こまつ菜</p> <p>テーマ：土中の生態系を守り健康な野菜を育てる</p>
<p>07 東京 磯沼牧場のヤングビーフ ソーセージピザ</p> <p>Topping 牛ソーセージ/モツアレラ/バルメジャーノ/ ルッコラ/バルサミコ</p> <p>Sauce トマトソース</p>		<p>動物の幸せで健康的な生活を支えるピザ</p> <p>東京磯沼ミルクファームのヤングビーフソーセージピザ タリアータ風</p> <p>トッピング：ヤングビーフソーセージ</p> <p>テーマ：大切に育て上げたオス牛で作るソーセージ</p>
<p>08 五島 未利用魚フィッシュハムの ピザ</p> <p>Topping フィッシュハム/プチトマト/ブラックオリーブ/ モツアレラ</p> <p>Sauce ハーブソース(サルサベルデ)</p>		<p>海の「もったいない」をなくすピザ</p> <p>五島 未利用魚フィッシュハムのフレッシュトマト マルゲリータピザ</p> <p>トッピング：五島のフィッシュハム</p> <p>テーマ：「もったいない」魚種を美味しく食べよう</p>



「Tカードみんなのエシカルフードラボ」では今後も生活者の皆さまとの対話やエシカルフードを身近に感じられるような機会の創出を行い、エシカルフードに対する認知・共感・理解促進を図ってまいります。

CCCMK ホールディングスは、生活者、メーカー、流通など「食」に関わるあらゆるステークホルダーの皆さまと共に、エシカルフードが社会に少しでも浸透していくこと、そして「Tカードみんなのエシカルフードラボ」の活動ひとつひとつが、未来につながる食の循環を作ることに貢献してまいります。