



【イベント開催報告】  
NPO 法人・専門学校・地元企業などとの共催イベント  
『WESTIN SENDAI SDGs Meeting』を開催

ウェスティンホテル仙台(仙台市青葉区一番町、総支配人 佐藤 <sup>なおすけ</sup>巨輔)は、2022年6月4日(土)、三本珈琲株式会社、株式会社ウジエスーパー、NPO 法人ふうどばんく東北<sup>アガイン</sup>AGAIN、仙台農業テック & カフェ・パティシエ専門学校と、初めての SDGs イベント『WESTIN SENDAI <sup>ウェスティン センダイ エスディージーズ</sup> SDGs Meeting』を開催いたしました。



本イベントでは、スーパーにて期限の迫った食品ロス予備軍の食材を買い上げ、当ホテルシェフと地元専門学校の学生が共同でレシピを考案し、当日特別メニューとして小学校低学年のお子様とその保護者様に振る舞いました。傷みやすい肉や野菜・果物などを、三本珈琲が展開する食品ロス削減・社会貢献型コーヒーの売上金の一部にて購入し、ホテルシェフと専門学校生ならではのアイデアで美味しく調理。日々の生活にも繋がる食材アレンジをご提案いたしました。

イベントではその他、NPO 法人ふうどばんく東北 AGAIN による子ども食堂やフードトラックの活動内容の紹介、国連 WFP 協会による世界の飢餓の現状や、学校給食を普及させるレッドカップキャンペーンの紹介、三本珈琲による SDGs セミナーやクイズ、客室やホテルキッチンなどをご覧いただける館内ツアーも行われ、親子で楽しく SDGs を学ぶことができる機会となりました。

ご参加いただいたお子様、保護者様からは、「これからは食べ残しをしないようにします。」や「期限の迫った食材でこんなにおいしくきれいな料理が作れることに感動しました。」などの声。また、学生はシェフとの料理体験で、「食材の取り扱い方、大人数向けの料理を短時間で調理することなど、貴重な経験になりました。」などの感想があり、当イベントが SDGs とはなにかを考えるきっかけ作りに繋がりました。

ウェスティンホテル仙台では、今回のイベントのほか、客室アメニティにバイオマスなどの再生可能資源を取り入れたり、調理場からの廃油リサイクルなど、環境に配慮した運営を行っており

ます。今後も社会とともに持続的に成長するために、お客様・地域の方々・従業員に信頼されるホテルを目指し、宮城・仙台圏において、地域連携による食品ロス削減および環境保護、食育、職業体験による SDGs への貢献を目指します。

## ■『WESTIN SENDAI SDGs Meeting』概要

開催日程：2022年6月4日(土)

会場：ウェスティンホテル仙台 2階 グランドボールルーム

参加人数：お子様(小学1~3年生)とその保護者様 計30名

内容：・ 関係各社ご挨拶

- ・ 国際連合世界食糧計画 WFP 協会、NPO 法人ふうどばんく東北 AGAIN による講演
- ・ ホテルのシェフと専門学校の学生が共同で考案した「特別メニュー」のご試食
- ・ 三本珈琲による SDGs セミナー、クイズ
- ・ 未来の自分自身への SDGs 宣言

共催：ウェスティンホテル仙台、株式会社ウジエスーパー、仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校、NPO 法人ふうどばんく東北 AGAIN、三本珈琲株式会社（五十音順）



## ■「特別メニュー」の内容

- ・ 宮城県産の穴子を  
宮城県多賀城市産古代米で巻いた太巻き寿司
- ・ 宮城県東松島市産海苔うどんを  
自家製ケチャップで炒めたナポリタン
- ・ 宮城県美里町鎌田醤油で漬けた  
森林どりのチューリップ唐揚げ など



## ■各企業の概要と役割

### 株式会社ウジエスーパー：食品ロス予備軍食材の提供

宮城県登米市に本社を構える 1980 年創業の食品スーパーマーケット。地元オーナーのスーパーマーケットとして「食」に特化。宮城県内の漁港から直送される新鮮な魚介類はもちろん、登米耕土から産まれる米や野菜。宮城、岩手、山形で飼育された牛、豚、鶏など地の利を生かした仕入れに注力し、地元の食文化や祭事、風土、郷土料理をベースに地産地消を推進している。

### 三本珈琲株式会社：食品ロス予備軍食材の購入

1957 年に横浜で創業、「コーヒーを、どこまでも。」をスローガンに、コーヒー豆の焙煎・加工・販売、コーヒー関連商品の取り扱いの他、カフェを始めとした店舗企画・運営等、コーヒーに関わるさまざまな事業を行っている。2021 年にサステナビリティ推進室を設け、積極的に SDGs 活動に取り組み、令和 3 年度食品ロス削減推進大賞（主催：消費者庁）にて審査委員会委員長賞受賞のほか、農林水産省の HP「SDGs×食品産業」にインタビュー記事が掲載されている。

### NPO 法人ふうどばんく東北 AGAIN：子供たちへの食育体験の提供

「もったいない」を「ありがとう」の笑顔へ…をモットーに、余剰な食料が食品ロスで捨てられる一方で、今日食べる物も無い困窮した多くの人々を支援し、生活再建に必要な機関との橋渡しや、地域の子どもたちの拠り所となる居場所作りや食堂を運営する 2008 年に設立された東北最大のフードバンク。

仙台農業テック&カフェ・パティシエ専門学校：レシピ考案・調理

食材を育てるところから食材を活かした加工・調理、流通まで学ぶ、農と食の学校。産学連携教育で業界のプロから学び、在学中から商品開発を行う企業プロジェクトに取り組むことで、卒業後即戦力として活躍できるプロを育成している。