Mottainai Session

回覧

無価値と思われている「もったいない」食材が
一流シェフの手で美味しい料理に！

もったいない ポップアップレストラン

本本来価値のあるものが本来の価値より低く評価されている時、
人は「もったいない」と言います。
このレストランでは、裾野市内の農家さん・製造業さんから集めた
「もったいない」食材をメインに使った料理を提供いたします！

世界の食べ物の1/3が廃棄されている今、
アップサイクル*による新しい未来を一緒に味わい、“食”について考えてみませんか?
美味しいからできる、楽しい未来を一緒に味わってみませんか?

開催日時：**6月3日（土）10時〜14時**

場所：　**いわなみキッチン（裾野市岩波249-1）**

*駐車スペース６台、岩波駅から徒歩２分

参加シェフ：　**オリバー、フィービー**

（カナダ人/シンガポールにてミシュラン・プレート取得）

参加費：　**800円〜2000円**

※このイベントの収益の一部は、裾野市社会福祉協議会への寄付を通じ、福祉に役立てられます

対象：**裾野市民の皆さん（予約不要・フードには数に限りがあります）**

このイベントに関連したレストランを以下の日程で開催いたします。
詳しくは、右の二次元コードより、ウェブサイトをご覧ください。
開催日時：6月2日（金）・3日（土）19時〜21時
対象：どなたでも（要予約）

ウェブサイト

主催：もったいない研究会
世界一小さな味噌屋としてオランダで活動する広瀬絵里加が代表
フードロス問題の啓発や取り組みを行う
連絡先：070-8909-4616（ディナーの予約はこちらの番号へ）

*アップサイクル：不要なったものを新しいものに作り替えて、より価値の高いものを生み出すこと

このチラシは住友理工（株）富士裾野製作所より無償提供の再生紙を使用しています。再リサイクル不可。燃えるごみとして処分して下さい