

## 団体名（ 株式会社東京バル ）

### 1. これまでのSDGsに関する取組でPRしたいこと



東京バル GardenTerraceでは肉の代替え食として**環境にやさしいえんどう豆を由来としたベジミート**を使ったレシピを開発しメニューを提供・販売しています。



**【肉の消費量を減らせば、地球温室効果ガスを効果的に減らせる】**

先日「先進国は植物性の人工肉を取り入れるべき」とビル・ゲイツが主張するなど近年ヴィーガンへの需要・関心が高まりつつあります。



写真はベジミートを使ったボロネーゼメニュー。

食感はほぼ肉！高タンパク質・低糖質で腹持ちも良く男性でも十分満腹感を得られるメニューとなっております。ヴィーガンでもそうでなくても、代替え肉を使ったお料理をお楽しみいただける一品となっております。

### 2. コロナ禍での対応



密を避けるため、東京バル GardenTerraceではテラス席の開放のみならず、ピクニックセットのレンタルプランを6月より開始いたします。



テラスやお近くの公園などでお楽しみいただけるよう、手ぶらでピクニックをお楽しみいただくことが可能です。

詳しくはお店までお問い合わせください。

### 3. 現在の課題等

- ・ベジミートの商品化・普及促進。
- ・筑波大学内（東京バルは筑波大学内に位置しております）にて飲食店ができるSDGsの取り組み。

### 4. 他会員との連携希望

環境にやさしい商品の開発や情報発信方法について、会員の皆さまと意見交換したいと考えております。

連携可能な団体様などございましたらぜひご連絡頂けますと幸いです。

担当：筒井

E-mail: [ryoko.w.tsutsui@gmail.com](mailto:ryoko.w.tsutsui@gmail.com)

### 問合せ先

〒305-0821 茨城県つくば市春日1-2 グローバルゲストハウス 予約：029-846-0299

ランチ：11時30分～14時00分 デイナー：17時00分～22時30分 ※コロナ緊急事態宣言に応じて変動いたします。詳しくはお問合せください。