

グランイート銀座へ持続性ある食材の提供（販売）のご案内

2019年3月20日に開店営業したグランイート銀座はJR有楽町東口から200メートル、地下鉄有楽町線2番出口ビルインズ2号館2階にあります(<https://gran-eat.jp/> 東京都中央区銀座西2-2 銀座インズ2、2階 03-6228-7283)。

「開放感あふれるオープンキッチンで料理人が目の前で調理するライブビュッフェレストラン」「産地から直送されるお野菜やお肉などの食材。国際的なスポーツ大会の食材調達基準として選ばれた「GAP 認証」食材をふんだんに使用」の特徴があります。

同店では、東京オリンピック・パラリンピックの選手村での食材として提供しうるものとして、持続可能性を図ったことが認められる農産物、畜産物、水産物についての基準が公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会により定められています。

[【https://tokyo2020.org/jp/games/sustainability/sus-code/】](https://tokyo2020.org/jp/games/sustainability/sus-code/)

農産物・畜産物ではJGAPなど、水産物ではMEL、AELなどが受け入れられています。

MEL、AEL 認証を取得された方々で同店に食材提供をお考えの方は特定非営利活動法人水産資源回復管理支援会までご連絡下さい。

担当：池田昭男（03-3549-1530 shien@mist.ocn.ne.jp）



