

楽しみながら柔らかに
地球環境について考えよう

EarthDay
Okinawa
2022
FOODS & MUSIC & LEARN
Presented by ALL NIPPON RENOVATION

4.15 Fri. 16 Sat. / 17 Sun.
11:00-20:00 11:00-19:00



MIZUTOMI
Foods

地産地消とフードロス



SDGsの取り組み



うるま市で生産されている「あやはし牛」
添加物や抗生剤を使わない自然由来の飼料
を使い、地元で生産されたものを地元で消
費する地産地消に取り組んでいます。



食材を大切に使う



うるま市で活動している角谷シェフ。
生産者が作ったこだわりの島食材を最大限
に活かし、体にも心にも良い料理を作り、
島の良い食材を発信して行きます。



生産工程を管理しフードロスに



(生産者 × シェフ × 食品製造工場) 食材を瞬間冷凍することでクオリティを高め、高度な品質
管理技術で食品ロスを減らし、島の食材にこだわった料理を作ります。