



食従事者と消費者をつなぎ、未来の食卓に変化を起こす

SUSTABLE 2025

未来を変えるひとくち

日本らしい持続可能な食を考える
～復興・伝統・未来～

SUSTABLE VOL.02

微生物とともに。

「発酵」文化から考える、持続可能な未来の醸しかた

世界各国の食文化に古くから根付く「発酵」をテーマに、微生物たちと共に共生しながら豊かな食をつくりあげてきた先人の叡智を学び、持続可能な食の実現に向けて「発酵」という概念をどのように拡張できるのかについて考えていきます。

2025.9.11(木) 18:30-20:00

本日の登壇者

発酵デザイナー

小倉 ヒラク

発酵デザイナー。見えない菌のはたらきをデザインで可視化することを目指し、醸造家・研究者とともに活動。下北沢の発酵専門店『発酵デパートメント』をオープン。著書『発酵文化人類学』ほか。ラジオ・Podcast『#ただいま発酵中』パーソナリティ。



寺田本家
24代目当主・杜氏

寺田 優

2003年に350年続く蔵元「寺田本家」に婿入り、発酵の素晴らしさに魅せられ酒造りを始める。2012年に24代目の当主となり“百葉の長たる酒”を志し、米づくりからの自然酒造りを実践している。



株式会社TETOTETO 代表
食のクリエイティブ
ディレクター

井上 豪希

食領域の課題を料理とクリエイティブの掛け算で解決する「食のクリエイティブディレクター」。アイデアを生み出すこと、仲間集めが得意で「困っている人を助けたい」というのがモチベーション。「ワクワクドリン」がモットー。



登壇者の発酵商品が
ここから買える!
食べれる!

仕入れ状況によってお取り扱いがない場合がございます。

寺田本家

GAIA
お茶の水店



店舗で買える! 食べれる!

オーガニック
マート
根津ガーデン



升宏



他多数
詳しくはこち
ら



オンラインショップ

公式
オンライン
ショップ



小倉
ヒラクさん

発酵
デパートメント
東京



発酵
デパートメント
山梨



井上
豪希さん

nin



オンラインショップ

ノンアルケミスト
Non-Alchemist



ぶどうの
ワンピース



共催

大丸有SDGs ACT5
実行委員会



三菱地所

農林中央金庫

NIKKEI
日経BP

まちづくり協議会
東京国際フォーラム



三菱地所株式会社
EAT & LEAD



SUSTABLE とは？

「サステナブルフード」について“おいしく・楽しく”知っていただくためのプログラム。

「サステナブルフード」とは、私たちの日々の食卓、食生活をこれからも持続可能にするために配慮してつくられている食べ物のこと。そんなサステナブルフードをもっと身近に感じ、未来を変える次のアクションを考えていくために、全3回のプログラムを開催します。

SUSTABLE 2025 テーマ

SUSTABLE 2025のテーマは「日本らしい持続可能な食を考える～復興・伝統・未来～」です。

自然と共生する暮らしのなかで育まれた日本の豊かな食文化には、持続可能な食の未来を実現するためのヒントが詰まっています。

日本らしい食の未来は、過去と現在とをつなぐ線の延長にしか描くことができません。

そこで、SUSTABLE 2025では、紡がれてきた過去と作りたい未来とをつなぐ現在進行形の概念としての「復興」、過去を生きた先人の叡智が詰まった「伝統」から日本の食文化を改めて見つめ直し、その上で日本らしい持続可能な食について参加者の皆様とともに考え、「未来」を見つめていきます。

SPECIAL MC

SUSTABLE ファシリテーター

ハーチ株式会社 代表取締役

加藤 佑

2015年にハーチ株式会社を創業。社会をもっとよくする世界のアイデアマガジン「IDEAS FOR GOOD」、循環経済専門メディア「Circular Economy Hub」などのデジタルメディアを運営するほか、横浜の循環都市移行プラットフォーム「Circular Yokohama」、東京都における「CIRCULAR STARTUP TOKYO」など、企業・自治体・教育機関との連携により循環経済推進に従事。2023年4月にB Corp認証を取得。東京大学教育学部卒。



SUSTABLE ご参加にあたっての お願い

会場内では、事務局や取材メディアによる写真・動画撮影が行われ、お客様が映り込む可能性があります。これらはテレビ・雑誌・WEB等の媒体に掲載されるほか、事務員や登壇者が公式HPやSNS等で発信する場合がありますので、予めご了承ください。気になる方は会場スタッフまでお声がけください。

「丸の内ポイントアプリ」の ポイントとスタンプがもらえる！

●リアル会場参加：300 ポイント / 30 スタンプ

●オンライン参加：50 ポイント ※どちらもアンケート回答者のみ

丸の内ポイントアプリ上で大丸有SDGs ACT5 のキャンペーンにエントリーし、イベントに参加し、アンケートに回答すると、スタンプと丸の内ポイントを獲得できます。更にスタンプを貯めると対象店舗で使える割引クーポンを獲得できます。

丸の内ポイントアプリの大丸有SDGs ACT5 キャンペーンについては
こちらをご覧ください。

アプリの
ダウンロードはこちら



次回
予告

SUSTABLE VOL.03 11.5 水

2050年の食卓はどうなる？日本らしい食の未来予想図を考える



有限会社まんてん
代表取締役

黒田 孝弘



株式会社AlgaleX
代表取締役

高田 大地



てのしま 店主

林 亮平

事前予約制 参加者募集！

会場参加 試食付

申し込み受付開始

2,000 円(税込)

2025年8月20日(水)予定

オンライン参加：無料

※申込用リンクは後日、公式HPおよび
丸の内ポイントアプリ内等でご案内いたします。